

## DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. "Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan". SNI 3751:2009 : Jakarta.
- Andragogi, dkk. 2018. "Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis". *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 2, Hal. 163-167.
- Anonim. 2013. "Pengujian Organoleptik". Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang : Semarang.
- Direktorat Registrasi Pangan Olahan BPOM RI. 2018. "Penggunaan Pewarna Makanan". BPOM RI : Jakarta.
- Koswara, Sutrisno. 2009. "Teknologi Pengolahan Roti". *ebook pangan.com*.
- Mulyawanti, Ira, dkk. 2011. "Teknologi Pengolahan Roti Kering Substitusi Tepung Sukun". *Jurnal Pasca Panen*. Vol. 8 No. 2 (64-71).
- Mustika, Aisyah. 2020. "Produksi dan Pemasaran Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor". Laporan Akhir Proyek Usaha Mandiri. Teknologi Pertanian. Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember : Jember.
- Nadia, Novella Dita. 2016. "Proposal Usaha PT. Anditta Raya Bakery". Diambil dari: <http://novelladitanadia.blogspot.com/2016/01/proposal-usaha.html>. (diakses tanggal 19 Maret 2021).
- Fitrianingsih, Nur. 2017." Pembuatan Roti Kering Bagelen (Kajian Proporsi Tepung Terigu Dan Pati Garut (*Marantha Arundinaceae*) Termodifikasi Dengan Penambahan Kuning Telur). Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang : Malang.
- Pusuma, Deni Antra, dkk. 2018. "Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa". *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 12 No. 01.

- Rahayu, Wilda. 2014. “Laporan Proyek Usaha Mandiri Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Var Ayamurasaki*) Dan Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Dalam Pembuatan Roti Tawar Dwi Warna”. Laporan Proyek Usaha Mandiri. Teknologi Pangan. Teknologi Pertanian. Politeknik Pertanian Universitas Andalas : Payakumbuh.
- Sang Landep. 2016. “Latar Belakang dan Tinjauan Pustaka Roti Kering Semprit Sagu”. Diambil dari: [https://sanglandep.blogspot.com/2016/01/latar-belakang-dan-tinjauan-pustaka\\_14.html](https://sanglandep.blogspot.com/2016/01/latar-belakang-dan-tinjauan-pustaka_14.html). (diakses pada tanggal 23 Maret 2021).
- Shanie, Marinda. 2019. “Bahan RBS Dalam Pembuatan Roti”. Diambil dari: <https://id.quora.com/Apa-itu-bahan-RBS-dalam-membuat-roti>. (Diakses pada tanggal 11 Juli 2021).
- Sulastina, Nur Afni. 2020. “Analisis Jamur Kontaminan Pada Roti Tawar Yang Dijual Di Pasar Tradisional”. Jurnal Aisyiyah Medika. Vol. 5 No. 1.
- Swari, Risky Candra. 2020. “Antara Margarin dan Mentega, Mana Yang Lebih Sehat”. Diambil dari: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/margarin-dan-mentega-lebih-sehat/#gref>. (diakses pada tanggal 21 Maret 2021).
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. “Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan”. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 5 No. 2:66-73.
- Wicaksono, Sera. 2020. “Perbedaan Fungsi Margarin dan Mentega dalam Membuat Kue”. Diambil dari: <https://www.tehsera.com/2020/01/perbedaan-fungsi-margarin-dan-mentega.html>. (diakses pada tanggal 21 Maret 2021).