

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah., Noor, H., dan Damat. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet Dalam Pembuatan MOCAF (Moodified Cassava Flour) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Jurnal Research Article*, 1(1):172-191.
- Apriliani, P., Sri, H., dan Sudjatinah. (2019). Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(1):1-9.
- Ayub, M., *et.al.*, (2003). Effect of Water Activity (Aw) Moisture Content and Total Microbial Count on the Overall Quality of Bread. *International Journal Of Agriculture & Biology*, 5(3):274-278.
- Badan Pusat Statistik (BPS) "Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota, 2022". Diakses dari <http://www.bps.go.id/>, pada tanggal 26 September 2023 pada 23:46 WIB.
- Batubara, S. C., dan Nur, H. M. (2023). Quality of Gluten Free Bread With The Addition of Xanthan Gum and Different Kneading Methods. *Food Sciencetech Journal*, 5(2):2685-4279.
- Bonaventura, B. W. (2021). Review:Roti Tawar Bebas Gluten Dengan Bahan Dasar Tepung Umbi-umbian Sebagai Alternatif Konsumsi Penderita Celiac Disease. Skripsi, Teknologi Pertanian. Semarang:Universitas Katolik Soegijapranata.
- Budzisz, A. W., *et.al.* (2023). Mixed Psyllium Fiber Improves the Quality, Nutritional Value, Polyphenols and Antioxidant Activity of Rye Bread. *Journal Foods*, 12(1):1-15.
- Damayanti, M., dan Wikanastri, H. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kapok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1):24-33
- Dewanti, R.A., dan Erni, S.M. (2024). Inovasi Pembuatan Roti Tawar Hybrid Sourdough:Studi Penggunaan Puree Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) Pada Starter Sourdough. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 12(2):88-100.
- Diniyah, N., Fatimah, W., dan Achmad, S. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3):25-36.

- Effendi, D., Ulya, S., dan Dedin, F.R. (2023). Kajian Substitusi Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Penambahan Xanthan Gum Pada Pembuatan Tiwul Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(3):125-135.
- Hardiyanti., Kadirman., dan Rais, M. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Zea mays L.) Dalam Pembuatan Coeekis. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(1):123-128.
- Haryani, K., et al. (2017). Substitusi Terigu dengan Pati Sorgum Terfermentasi Pada Pembuatan Roti Tawar:Studi Suhu Pemanggangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2):61-64.
- Jonathan, A. A. T., Chatarina, Y. T., dan Anita, M. S. (2016). Pengurangan Kuning Telur Pada Beberapa Konsentrasi Gum Xanthan Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptic Cake Beras Rendah Lemak. *Jurnal Agroteknologi*, 10(1):1-11.
- Jumiatik., et al. (2022). Pengolahan Beras Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Pleret. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3):120-124.
- Karimah, N., I., Dadang, S., dan Yayat, H. (2023). Konsumsi Umbi-umbian di Indonesia. *Jurnal Gizi Dietetik*, 2(1):45-52.
- Khudhriyatul, U., dan Sugeng, H. (2022). Konsumerisme Makanan Siap Saji Sebagai Gaya Hidup Remaja di Kota Surabaya: Studi Kasus Siswi SMA Muhammadiyah 5 Kota Surabaya. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 11(1):137-156.
- Kusnandar, F., Harya, D., dan Agus, S. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2):67-75.
- Li, M., et.al., (2024). Effects Of Sourdough On Bread Staling Rate: From The Perspective Of Starch Retrogradation and Gluten Depolymerization. *Food Bioscience Journal*, 59:1-11.
- Maulana, N. (2024). Karakteristik Kekuatan Komposit Serat Kulit Jagung Dengan Matriks Epoksi dan PVAC Terhadap Sifat Fisis dan Mekanis. Skripsi, Teknik. Cilegon-Banten:Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Maulidia, P. R., Nelly, B., dan Emmalia, A. (2020). Analisis Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode Taguchi Pada UMKM Rubber Seal RM Products Genuine Parts Sukun, Malang. *Jurnal Teknik Industri*, 1(1):82-91.
- Mukhoiyaroh, S., et.al. (2020). Pengaruh Jenis Beras Terhadap Karakteristik Flakes Yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Boga*, 3(1):1-11.

- Muna, S. S., Santi, N., dan Murna, M. (2023). Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non Gluten:Ulasan Jenis dan Karakteristik Produk Yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3):345-351.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal Agrotek*, 9(2):127-133.
- Muthoharoh, D. F., dan Aji, S. (2017). Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan dan Waktu Proofing). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2):34-44.
- Oktadiana, H., Murdani, A., dan Kaka, R. (2017). Diagnosis and Treatment of Celiac Disease. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 4(3):157-165.
- Pangestuti, K., E., dan Petrus, D. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1):16-21.
- Permatasari, S. D., Vitria, M., dan Reza, F. (2018). Studi Pembuatan Roti Dengan Substitusi Tepung Jagung dan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Alternatif Sarapan Rendah Kalori. *Jurnal Ilmi Gizi*, 1(1):1-12.
- Prabowo, S.A., Guspri, D.A., dan Efrina. (2021). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread. *Jurnal Sains Boga*, 4(1):1-6.
- Pusuma, D. A., Yhulia, P., dan Miftahul, C. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01):29-42.
- Ramadhan, K., Windi, A., dan Esti, W. (2015). Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Serta Organoleptic Fruit Leather Kulit Buah Naga Daging Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2):115-122.
- Redd, A. J., Oscar, A. P., dan Gene, J.A. (2024). Effects Of Microbial Transglutaminase On Gluten-Free Sourdough Bread Structure And Loaf Characteristics. *Journal Of Cereal Sciene*, 115: 1-11.
- Safari, A., Puspitasari, R., V., dan Debora., T., H. (2023). Pengaruh Penambahan Psyllium dan Susu Full Cream Terhadap Kadar Air dan Abu Produk Yoghurt. *Jurnal Kimia Padjadjaran*, 1(2):102-110.

- Sachriani., dan Yeni, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Terapan*, 7(2):26-35.
- Santoso, D., Nurjannah., dan Saat, E. (2022). *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Aceh: Syiah Kuala University Press
- Silviwanda., et al. (2023). Perbandingan Sifat Fisiokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termodifikasi Dengan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*). *Jurnal Edufortech*, 8(1):43-52.
- Sitorus, S., Ida, B., B., A., dan Adi., R. (2022). Pembuatan Margarin dari Lemak Cokelat yang Disubstitusi dengan Minyak Sawit Merah. *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(2):113-123.
- Smidova, Z., dan Jana, R. (2022). Gluten Free Bread and Bakery Product Technology. *Foods Journal*, 11(3):480.
- Wandhasari, N. K., Mohammad, H., dan Setyowati. (2022) Pengaruh Kualitas Produk, Harga, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Latansa Bakery Surakarta. *Jurnal Agrista*, 10(2):1-12.
- Zhafira, A., S., dan Eko, F. (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesia Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3):296-305.