

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Arifin, S. (2011). *Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Pisang Kepok(Musa Paradisiaca formatypica)(skripsi)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Makassar: Universitas Hasanuddin .
- Atapattu, & Mendis. (2013). Evaluation of Canistel (Pouteria campechiana) Fruit Meal as a Feed Ingridienst for Poultry. *Journal of Applied Animal Science*, 6(12) 1-7.
- [AOAC] Association of Official Analitical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3840-1995. *Roti Manis*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2016). Pengawasan pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Tersedia dalam: <http://standarpangan.pom.go.id> [Diakses tanggal 20 November 2017]
- Balitbangkes. (2007). Riset Kesehatan Dasar.*Departemen Kesehatan, Republik Indonesia*.
- Chayadi, I. (2011). Peningkatan Karoten dalam Roti manis dengan Substitusi Purre Ubi Jalar Oranye Pada Tepung Terigu. *Jurnal Penelitian Sainstek*, 2(16) 111-120.
- Crane, J. H., Balerdi, C. F., Campbell, C. W., & Regaldo, R. (2001). Evaluation of 'ORO' and 'Trompo' Canistel (Pouteria campheciana baehni) at the University of Florida Tropical Research and Education Center, Homestead. *Journal Proc.Fla.State Horl*,(114) 3-4.
- Dewi, C., & Mustika, N. (2012). *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti. *Journal of Nutrition College*, 630-637 vol 2(4).
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*,2(4) 17-29.

- Fitria. (2013). *Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg Dengan Tepung Terigu (skripsi)*. Program Studi Teknologi Jasa dan Produksi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Halim, Ali, Rahmayuni. (2015). Evaluasi Mutu Roti Manis dari Tepung Komposit (Tepung terigu ,Tepung sagu ,Tepung tempe). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*,2(7) 47-52.
- Hendarto, L, Siregar, T.M., & Hardoko. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.poir*) sebagai Pengganti sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*,1(21) 25-30
- Herlina, Eka ; Nuraeni, Farida;. (2014). Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu (manihot esculenta) dalam menunjang ketahanan pangan. *Jurnal Sains Dasar*,3(2) 142-148.
- Holinesiti, R. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Kualitas Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 50-57 Vol 20(2).
- Indrawijaya, S. (2012). Pengaruh Kualitas Produk dan Word of Mouth Terhadap Keputusan Konsumen dalam Pembelian Roti Manis pada Industri Kecil di Kabupaten Sarolangun. *Jurnal Mankeu*, 3(1) 193-208
- Jusadi, D., Sulasingkin, D., & Mokoginta, I. (2015). Pengaruh Konsentrasi Ragi yang Berbeda terhadap pertumbuhan Populasi *Daphnia sp.* *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*, (12) 17-21.
- Kong, Chew, Prasad. (2013). Total Phenolics and Antioxidant Activities of *Pouteria campechiana* Fruit Parts. *Journal Sains Malaysiana*, 42(2) 123-127.
- Krisnawati, R. (2014). Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *Jurnal Boga*, 79-88 3(1).
- Lestari, W. H. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang(*Canavalia ensiformis*) terhadap Karakteristik Roti Tawar (skripsi). Program Studi Teknologi Pangan. Bandung : Universitas Pasundan.
- Ligo, Kandou, Mamujaja. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Kimpull (*Xanthosoma sagitifolium*) dalam Pembuatan Roti. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*,(1) 1-10.
- Mann, J. A., & Truswell, S. (2014). *Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: E G C. Edisi 4.
- Morton. (2004). *Fruits of Warm Climates*. Miami: Echo Point Books & Media.
- Musita, N. (2014). Pemanfaatan Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) pada Pembuatan Kue Brownies. *Journal of Industrial Research*, 171-178 Vol 8(3).

- Nurhidajah, Mary Astuti, Sardjono, Agnes Murdiati dan Yustinus Marsono. (2015). Kadar Serat Pangan Dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-Karagenan Dan Ekstrak Antosianin Dengan Variasi Metode Pengolahan. *The 2nd University Research Coloquium ISSN 2407-918*, 207-214.
- Nurlaela, E., Rosnah, & Irma, R. (2017). Daya Terima Sifat Kimia dan Kandungan Antioksidan (Likopendan Beta Karoten) Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 342-352 Vol 2(1).
- Oktafia, S. (2015). *Pengaruh pH dan Intensitas Cahaya terhadap Kestabilan Ekstrak Karotenoid Kulit Buah Alkesa (Pouteria campechiana(Kunth.)Baehni)*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana. Sains dan Matematika.
- Oktaviana, R. S. (2014). Pengaruh Substitusi Purre Gatot Instan Terhadap Sifat Organoleptik Roti Manis. *e-journal BoGa*, 3(3) 141-150.
- Paragados. (2014). Acceptability of Canistel (*Lacuma Nervosa a.dc*) Fruit Flour in Making Cookies. *Journal of Multidisciplinary Research*, 1(2) 66-73.
- Pato, U., Restuhadi, F., Ali, A., Ulfah, R., & Mukmin. (2012). Evaluasi Mutu dan Daya Simpan Roti Manis yang Dibuat melalui Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Sagu dan Mocaf. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Teknologi*, 1-12 Vol 11(1).
- Permana, R. A. (2015). Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3) 734-742.
- Putra, Wiadnyani, Puspawati. (2012). Formulasi Terigu dan Tepung keladi Pembuatan Roti tawar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1) 1-12.
- Rahayu, W. P. (1997). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rasmaniar, Ahmad, & Balaka, S. (2017). Analisis Proksimat dan Organoleptik Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas*), Tepung Kacang Hijau dan Tepung Rumput Laut sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 315-324 vol 2(1).
- Ricca, C., Teti, E., Dian, W. N., & Endrika, W. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agro Industri*, 4(3)1589-1595.

- Sarofa, U., Yulistiani, R., & R, W. (2017). Pemanfaatan Tepung Beras Merah dalam Pembuatan Roti Manis Sebagai Upaya Pengurangan Penggunaan Tepung Terigu . *Jurnal Rekapangan*, 1-12 6(2).
- Satyaningtyas, E., & Estiasih, T. (2014). Roti Tawar Laktogenetik, Perangsang Asi, Berbasis Kearifan Lokal Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Mer). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 121-131 Vol 2(1).
- Sayekti, D. D. (2014). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota* L.) dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. *Jurnal Boga*, 131-140 3(1).
- Setyani, S., Yuliana, N., & Maesari, S. (2016). Formulasi Tepung Jagung (*Zea corn* L.) Terfermentasi dan Tepung Terigu terhadap Sifat Kimia ,Fisikokimia dan Sensori Roti Manis. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 63-76 22(2).
- Senaratna. (2014). Effects of Dietary Canistel (*Pouteria campechiana*) Fruit Meal on Growth Performanced and Carcass Parameters of Broiler Chicken. *Journal Tropical Agricultural Research & Extension*,16(2) 35-39.
- Sitohang, K. A., Lubis, Z., & Lubis, L. M. (2015). Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 308-315 Vol 3(3).
- Soekarto, & Soewarno, T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*, 235-242 Vol 25(4).
- Susilawati, Subekti, & Aziz, I. P. (2013). Formulasi Tepung Labu Kuning(*Cucurbita maxima*) dan Terigu terhadap Derajat Pengembangan Adonan dan Sifat Organoleptik Roti Manis . *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 1-12 vol 16(1).
- Sudarmadji, S. (2007). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukasih, E. . (2012). Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi dengan Metode Oven. *Jurnal PascaPanen*, 9(2) 70-76.
- Sumartini, S., & Kantasubrata, J. (1992). *Analisis Proksimat 1 dan 2 : Kursus Teknik Kimia Pangan*. Bandung: P3KT-LIPI.

Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali(*Coix lacryma jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , 3(3) 984-985.

Tri, S. (2009). *Formulasi biskuit dengan tepung komposit berbasis labu kuning (Cucurbita moschata) sebagai alternatif makanan pendamping ASI*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

