

DAFTAR PUSTAKA

- Agariya, A.K., Johari Ankur, Sharma, H.K., Chandraul, U.N.S., and Deepali Singh. 2012. *The role of packaging in brand communication*. International Journal of Scientific and Engineering Research, 3 (2), pp: 1-13.
- Almatsier, Sunita. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andhika, Mohammad. 2014. *Analisis Kelayakan Bisnis Industri Tahu di Usaha Dagang Tahu Ganjar Agung Metro Barat, Metro*. Bandar Lampung: Skripsi Program Studi Teknik Industri Universitas Malahayati.
- Arif, R.W, dan R. Aswani. 2019. *Kandungan Gizi dan Komposisi Asam Amino beberapa Varietas Jagung*. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol: 9 (2) 61-66.
- Astuti, R.M. (2015). *Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Waena Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur*. Jurnal TEKNOBUGA Volume 2 No.2.
- Azizah, N., Al-Baarri, A.N., Mulyani, S. 2012. *Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, Ph, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 1(2):72-77.
- Basuki E. K. S, Ratna Y., & Roni H. 2013. *Kajian Substitusi Tepung Tapioka Dan Penambahan Gliserol Monostearat Pada Pembuatan Roti Tawar*. Indonesia.
- BPOM RI. (2005). *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.41.1384 tentang Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal Terstandar dan Fitofarmaka*. Jakarta Kepala BPOM.
- Christiana, E. 2014. *Pengaruh Jumlah Shortening terhadap Mutu Organoleptik "Cheese Straw" Talas (Colocasia esculenta)*. E-jurnal boga. 3(1): 213-220.
- Effendi, I dan W, Oktariza.2006. *Manajemen Agribisnis Kelautan*. Depok: Penebar Swadaya
- Ekawati, G, A., G.A.K.D. Puspawati, dan P.T. Ina. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antosianin Roti Manis Tepung Ubi Ungu Modifikasi Selama Penyimpanan dan Perbaikan Formulasi*. Bali: Universitas Udayana.
- Fajar, Mukti. 2016. *UMKM di Indonesia Prespektif Hukum Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Hartanto, Hondy. 2012. *Perencanaan Pabrik Pengolahan Soft Candy dengan Kapasitas Produksi 3.000 kg/hari*. Surabaya: Universitas Katholik Widya Mandala.
- Heizer, J., dan Render, B. 2015. *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan, edisi 11*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hidayat, Agung. 2017. *Bisnis Roti dan Kue Indonesia Bertumbuh 10%*. Online (<https://industri.kontan.co.id/news/bisnis-roti-dan-kue-indonesia-bertumbuh-10>). Diakses pada 20 Januari 2021.

- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2011. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Universitas Sumatera Utara – Press.
- Jumingan. 2011. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Justicia, A., E. Liviawaty, dan H. Hamdani. 2012. *Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 3(4): 5-10.
- Juwita, C. 2012. *Kajian Karakteristik Edible film Berbasis Pati Ganyong (Canna edulis Kerr) yang Ditambah Plasticizer Sorbitol*. Skripsi media.unpad.ac.id/thesis/240210/2008/240210080125_c_9740.pdf
- Kadir. 2012. *Jurnal Pemanfaatan Sampah Plastik Sebagai Sumber Bahan Bakar Cair*. Semarang.
- Kartiwan, Z. Hidayah dan B. Badewi. 2015. *Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut*. *Partner No. 1*: 39-47.
- Kashmir dan Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis Bagian Finansial*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Kineta, J. Bing Bedjo dan D. Kurniawan. 2017. *Perancangan Desain Kemasan Roti Varian Merek Roti Borobudur Di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Surabaya: Universitas Kristen Petra.
- Kiswanto, G, S. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Kemangi sebagai Sumber Antioksidan dan Jambu Biji sebagai Agen Oksidan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Roti Manis*. Semarang: Universitas Katholik Soegijapranata.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookpangan.com
- Marlinah, L. 2020. *Peluang dan Tantangan UMKM Dalam Upaya Memperkuat Perekonomian Nasional Tahun 2020 Ditengah Pandemi Covid 19*. *Jurnal Ekonomi*, 22(2), 118-124.
- Mudjajanto, Eddy setyo dan Yulianti, Lilik Noor. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mudra, Wayan. 2010. *Desain Kemasan Produk*. Pusat seni kreasi baru.: Denpasar. LP2M.
- Nugraha, M.F., A. Wahyudi, dan I. Gunardi. 2013. *Pembuatan Fuel dari Liquid hasil Piorisis Plastik Polipropilen Melalui Proses Reforming dengan Katalis*. *Buletin Anatomidan Fisiologi* Vol. 22 (1).
- Pareyt B., H. Goesaert, K. Brijs, dan J. A. Delcour. 2011. *The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties*. *J. Food Eng* 90: 400-408.
- Pato, U., F. Restuhadi, A. Ali R. Ulfah dan Mukmin. 2012. *Evaluasi Mutu dan Daya impan Roti Manis yang Dibuat Melalui Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Sagu dan Mocaf*. *Agricultural Science and Technology Journal*. 11 (1): 1-12

- Pereira, A.J.G., and Junquera, R.G. 2013. *Flour Mixture of Rice Flour, Corn and Cassava Starch in the Production of Gluten-Free White Bread*. Brazilian Archives of Biology and Technology. 47(1): 66-70.
- Purwiyatno Hariyadi, 2018. *Pengemasan Pangan: "You don't get second chance to make a first impression"*. Bogor: Direktori Industry Kemasan Indonesia.
- Putri, A, dan A. Kresnamurti. 2012. *Pengaruh kualitas produk dan citra merek terhadap loyalitas konsumen pada produk oli federal di wilayah Jakarta Timur*. Econo Sains. Vol.10. No.1.
- Rahmah, A., F. Hamzah, dan Rahmayuni. 2017. *Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar*. Jom Faperta. 4(1):1-14.
- Rahmawati, Fitri. 2013. *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rangkuti, Freddy. 2013. *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rodrigues, C., Ruffi., Cunha., Ameida., Chang, dan Steel. 2012. *Effect of the emulsifier sodium stearoyl lactylate and of enzyme maltogenic amylase on the quality of pan bread during storage*. L.W.T-Food Sci and Tech. 49(1): 96-101.
- Rusdiana. 2014. *Kewirausahaan Teori dan Praktek*. Bandung: Cetakan ke 1. CV. Pustaka Setia.
- Saepudi, L., Y. Setiawan, dan P. D. Sari. 2017. *Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis*. Journal Agroscience. 7(1): 227-243.
- Saputra. 2014. *Analisis Kesesuaian Pendidikan (S1) dan Pekerjaan yang didapatkan di Kota Malang*; Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Manis*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Sucipta, I Nyoman, et al. 2017. *Pengemasan Pangan kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press. Denpasar.
- Suciptawati, N. L. P., Dhanuantari, W. 2011. *Analisis mutu ketebalan roti sisir pada Perusahaan XYZ*. Jurnal Matematika, 2(1). 18-26.
- Sukirno, Sadono. 2011. *Makro Ekonomi Teori Pengantar*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Surono, D.I.; E.J.N. Nurali; J.S.C. Moningka MS. 2017. *Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Gorocho (Musa acuminata L)*. Jurnal Teknologi Pertanian 1 (1): 1-12.
- Suryatna, B, S. 2015. *Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut Euchema Cottoni*. Fakultas Teknik. Teknobuga. Vol 2, No.2
- Suwinto. 2011. *Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Syarief, R, S.Santausa, St.Ismayana B. 2011. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.

- Wahyudi. 2014. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Widodo, R., Harijanto, dan Rosida. 2014. *Aspek Mutu Roti Tawar untuk Diabetes Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg*. Jurnal Agro-know. 2(1): 1-12.
- Wikiapbn. 2011. *Pajak Penghasilan Pasal 21*. Ensiklopedia Kementerian Keuangan 2011.
- Wikipedia. 2020. Pengemasan. Online (<https://id.wikipedia.org/wiki/Pengemasan>). Diunduh pada hari Senin, 11 Januari 2020, pukul 10.06.
- Wulandari, E., dan Lembong, E. 2016. *Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan α -amilase dan Glukoamilase*. Jurnal Penelitian Pangan. 1(1):1-6.
- Yasa I W. S., Zainuri, Mohammad A. Z., & Taufikul H. 2016. *Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: "Formulasi Dan Metode Pembuatan Adonan"*. Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan). Vol 2 No. 2 November 2016. ISSN: 2443-1095.