

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2013. Resep Neapolitan Pizza. [Resep Neapolitan Pizza – hobimasak.info](http://hobimasak.info). Diakses pada 19 Maret 2021.
- Admin. 2013. Resep Sicilian Pizza. [Resep Siciliana Pizza – hobimasak.info](http://hobimasak.info). Diakses pada 19 Maret 2021.
- Anggarani, Mirwa Adiprahara dan Rusijono. 2015. Optimasi Pengawetan Produk Jamur Tiram Segar sebagai Upaya Penguatan Industri Olahan Jamu. *Jurnal Sains dan Matematika* Vol.3 No.2.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Kebutuhan Protein Hewani Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Bhakti, I. S. G. 2017. Rahasia Dagang dalam Usaha *Franchise* di Bidang Kuliner. *Jurnal Untidar*, Vol. 1 No. 1.
- Dakwani, Tifal. 2018. Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Di Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vo. 11 No. 1 Januari 2019 (69-74).
- Farin, Lila Istiq. 2019. Analisis Sistem Waralaba (*Franchise*) Pada Sektor Makanan Menurut Prinsip Ekonomi Islam. Skripsi. Universitas Negeri Sunan Ampel Surabaya. Surabaya.
- Fauziah, Nurida. 2019. Cara Membuat Pizza Enak Dan Sederhana Persis Ala Italia. [Cara Membuat Pizza Enak Dan Sederhana Persis Ala Italia \(puncatraining.id\)](http://puncatraining.id). Diakses pada 19 Maret 2021.
- Ferdian, Happy. 2013. Italian Pizza vs American Pizza? Ini Bedanya!. [Italian Pizza vs American Pizza? Ini Bedanya! \(graved.com\)](http://graved.com). Diakses pada 22 Maret 2021.
- Fulton, Wil. 2018. In Defense Of Calzone: Pizza's Forgotten, Red-Sauced Stepchild. [What Is a Calzone? The Delicious Food Being Overshadowed by Pizza - Thrillist](http://thrillist.com). Diakses pada 19 Maret 2021.
- Hasibuan, Malayu S.P, 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Askara.
- Huda, Qurrota A'yunil, dan Dini Ririn Andrias. 2016. Sikap dan Perilaku Membaca Informasi Gizi Pada Label Pangan Serta Pemilihan Pangan Kemasan. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, Vol. 11. No. 2 Juli-Desember 2016: hlm. 175-181. Surabaya.

- Husni, Syarbini. 2013. Referensi Komplit A-Z Bakery, Solo : Tiga Serangkai Pustaka
- 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.
- Khairunnisa, Syifa Nuri. 2020. Resep Calzone Teflon, Pizza Lipat Mirip Pastel Jumbo. [Resep Calzone Teflon, Pizza Lipat Mirip Pastel Jumbo Halaman all - Kompas.com](#). Diakses pada 19 Maret 2021.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pegolahan Roti. ebookpangan.com.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Kue dan Roti (Teori dan Praktek). eBookPangan.com.
- Lev-tov, Devorah. 2019. What is Neapolitan Pizza?. [Neapolitan Pizza: History, Variations, and More \(thespruceeats.com\)](#). Diakses pada 15 Maret 2021.
- Lev-Tov, Devorah. 2019. What is New York-Style pizza?. [What Is New York-Style Pizza? \(thespruceeats.com\)](#). Diakses pada 15 Maret 2021.
- Lev-Tov, Devorah. 2019. What is Sicilian Pizza?. [What Is Sicilian Pizza? \(thespruceeats.com\)](#). Diakses pada 15 Maret 2021.
- McMahon, Mary. 2021. What is Calzone?. [What is a Calzone? \(with pictures\) \(delightedcooking.com\)](#). Diakses pada 19 Maret 2021.
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Novitasari, Dyna. 2010. 50 Waralaba Potensial Dibawah 10 Juta. Yogyakarta: G-Media. 2010.
- Pato, U., F. Restuhadi, A. Ali R. Ulfah dan Mukmin. 2012. Evaluasi Mutu Dan Daya Simpan Roti Manis Yang Dibuat Melalui Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Sagu Dan Mocaf. Agricultural Science And Technology Journal. 11 (1):1-12.
- Pizza Need. 2019. Learn Why Greek-Style Pizza Is So Unique+Delicious. [Greek-Style Pizza: Learn What It Is + Why It Is Unique \(and Delicious\) \(pizzaneed.com\)](#). Diakses pada 19 Maret 2021.
- Pomeranz & Shelleberger. 1991. Bread Science & Technology. AVI. Wesport. Conecticut.
- Prakoso, Indra Dwi. 2019. Resep New York Style Pizza, Salah Satu Pizza Terenak Dunia. [Resep New York Style Pizza, Salah Satu Pizza Terenak Dunia \(idntimes.com\)](#). Diakses pada 19 Maret 2021.

- Rahayu, S. I. S. Utami dan T. F. Djafar. 2000. Substitusi Terigu dengan Pati Garut pada Pembuatan Roti Tawar. Prosiding Seminar Teknologi Pertanian Untuk Mendukung Agribisnis dalam Pengembangan Ekonomi Wilayah dan Ketahanan Pangan. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian dan Badan Penelitian dan pengembangan Pertanian Departemen pertanian Yogyakarta.
- 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.
- Rahmi, Sheila. 2015. Pembuatan Pizza Komposit Tepung Suweg Dan Tepung Terigu Dengan Jumlah Penambahan Asam Sitrat Berbeda. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rogers E. Krees dan C. J. B. Brimelow. 2000. Instrumentation and Sensors For The Food Industry. New York: Woodhead Publishing Limited.
- Rusdiana. 2014. Kewirausahaan Teori dan Praktek. Bandung. Cetakan ke 1. CV.Pustaka Setia.
- Saepudin, 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.
- Sitanggang, Azis Boing. 2017. Faktor Kerusakan Produk Bakeri dan Pengendaliannya. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 01-3840-1995. Syarat Mutu Roti Manis. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Suwinto. 2011. Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- U.S. Wheat Associates, 1981. Karakteristik Roti.
- Wanandi, Dian. 2018. Proses Pembuatan Pizza oleh Chef Heru Laksana. www.barecamedia.com. Diakses pada 19 Maret 2021.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Zaino, Caitlin. 2013. The Deep Rooted History Of Chicago's Deep-Dish Pizza. [BBC - Travel - The deep rooted history of Chicago's deep-dish pizza](http://www.bbc.com/travel). Diakses pada 15 Maret 2021.