

DAFTAR PUSTAKA

- Agil, L., & Pratiwi, D., (2015), Pengembangan Bahan Berbasis Kontekstual Pada Mata Kuliah Biologi Umum, *Jurnal Pendidikan Biologi* 6 (1) : 23-25.
- Agus Hermawan. 2012. *Komunikasi Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Agus, Hermawan. 2012. *Komunikasi Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Alfianika, Ninit. 2015. *Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*.
- Almunifah, M. 2014. *Sifat Fungsional Telur Ayam Ras dan Aplikasinya Pada Pembuatan Sponge Cake*. Skripsi, Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Amendola, Joseph dan Nicole Rees. (2003). *Understanding Baking: The Art and Science of Baking, Third Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Andini, Dewi & Yusrawati. 2015. Pengaruh Kompetensi Sumber Daya Manusia Dan Penerapan Sistem Akuntansi Keuangan Daerah Terhadap Kualitas Laporan Keuangan Daerah Pada Satuan Kerja Perangkat Daerah (Skpd) Kabupaten Empat Lawang Sumatera Selatan. *Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akutansi I* Vol. 24 No. 1 Juni 2015.
- Apriyantono, A., 2009. *Tips Mengolah dan Memodifikasi Adonan Roti*.
- Ariffa Tio Hanggita, Analisis Faktor Pemilihan Lokasi Usaha Jasa Pada UMKM Di Kecamatan Paciran, *Jurnal Manajemen Bisnis*, Vol.8, No.2, 2018, hlm.169
- Asih, P., Sirajuddin, H.A., dan Guyup M.D.P. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 4(1): 217-221
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made, 2006. *Mengenal Formalin Dan Bahayanya*. Jakarta: Penebar swadaya.
- 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.
- Atalya, A. 2019. 8 Jenis Pizza Paling Populer. Diakses pada 23 Januari 2019

- Badan pusat statistik. 2018. Statistik Indonesia Statistical Yearbook of Indonesia 2018. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Boing, Aziz Sitanggang. 2017. Faktor kerusakan produk bakery dan pengendaliannya. Bogor: IPB.
- Buchari, Alma. 2011 Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa, (Bandung: Alfabeta), 139.
- Buffa. 2006. Manajemen produksi dan operasi. Jikid 2. Jakarta: Binarupa aksara.
- Christiana, E. 2014. Pengaruh Jumlah Shortening terhadap Mutu Organoleptik "Cheese Straw" Talas (*Colocasia esculenta*). E-jurnal boga. 3(1): 213-220.
- Suciptawati, N. L. P., Dhanuantari, W. 2011. Analisis mutu ketebalan roti sisir pada Perusahaan XYZ. Jurnal Matematika, 2(1). 18-26.
- Cornelia Dumarya Manik. 2015 Pengaruh Kualitas Produk, Harga, dan Promosi terhadap Tingkat Penjualan (Studi pada Perumahan Serpong Garden), Jurnal Ilmiah Prodi Manajemen Universitas Pamulang, Vol. 3, No.1, hlm.43
- Direktorat Gizi dan Pangan Departemen Kesehatan RI. 1996. Jakarta : Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata.
- Faridah, A, dkk. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengan Kejuruan : Jakarta.
- Faridah, A., K. S. Pada, A. Yulastri, dan L. Yusuf. 2008. Patiseri. Direktorat
- Figoni, Paula I. (2008). How Baking Works, Exploring the Fundamentals of Baking Science. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, Wayne. (2001). Professional Baking, Third Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Gunawan Widjaja, 2003. Waralaba, Jakarta, Raja Grafindo Persada.
- Hapsari, T.P., 2008. Pengaruh pre gelatinisasi pada karakteristik tepung singkong. Primordia 4:91-105.
- Hartati, Sri. Iswanti, Sari. 2008. Sistem pakar dan pengembangannya. Yogyakarta: Graha ilmu.

- Hootsuite and We Are Social. 2018. Digital in 2018 : Essential Insights Into
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/sites/1208/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>.
- <https://www.nibble.id/blog/8-jenis-pizza-paling-populer/>
- Imzalfida, M. 2016. Pengaruh substitusi tepung gembili (*Dioscorea esculenta* Linn.) terhadap sifat organoleptik chiffon cake. *e-Journal Boga*, 5 (1): 54-62.
- Internet, Social Media, Mobile, and E-Commerce Use Around The World. Diakses pada tanggal 25 Juni 2018 dari <https://wearesocial.com/blog/2018/01/global-digital-report-2018>.
- Kasmir. 2006. Kewirausahaan. Jakarta: Raja grafindo.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Diakses pada 21 Oktober 2018
- Kotler dan Armstrong. 2008. Prinsip-Prinsip Pemasaran : Jilid 2 Edisi Kedua belas. Erlangga : Jakarta.
- Kotler, Philip. 1989. Manajemen pemasaran. Jilid 1. Indeks. Jakarta.
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1, Erlangga, Jakarta.
- Lena Elitan dan Lina Anatan. 2009. Manajemen Inovasi. Bandung; alfabeta.
- Lestari, sri. 2012. Strategi pemasaran usaha kecil dan menengah. Surakarta: Universitas slamet riyadi.
- M. Lies Suprapti. 2003 Tepung Ubi Jalar pembuatan dan pemanfaatannya. Kanisius: Yogyakarta.
- Marius, Angipora. 2002. Dasar-dasar pemasaran. Jakarta: PT. Raja grafindo persada.
- Matz SA & T. D. Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.

- Morissan. 2010. Periklanan komunikasi pemasaran terpadu. Kencana. Prenada media group. Jakarta.
- Mudjajanto dan Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Muhidin N.H., N. Juli, dan I.N.P. Aryantha. (2001). Peningkatan Kandungan Protein Kulit Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi. JMS. 6(1)
- Nur Hasanah, Analisis Mekanisme Dropshipper dan Reseller di Toko Online S3 Komputer Surabaya, Skripsi, (Surabaya: Program Studi Manajemen, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, 2019), hlm.23
- Pelczar, Michael J dan Chan, E. C. S. 2008. Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I. Jakarta: UI Press.
- Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Przystawski, J. Stelmach, M. Grygiel, G. Mardas, M. dan Walkowiak, J. (2011). Dietary Habits and Nutritional Status of Female Adolescents from The Great Poland Region. Polish Journal of Food and Nutrition Science, Vol. 61(1), 73-78.
- Rahmawati, A. (2010). Pemanfaatan Limbah Kulit Ubi Kayu (*Manihot Utilissima* Pohl.) dan Kulit Nanas (*Ananas Comosus* L.) Pada Produksi Bioetanol Menggunakan *Aspergillus Niger*. Surakarta: Fakultas MIPA Univesitas Sebelas Maret
- Roti, Panduan Menjadi Bakepreneus. (Cetakan ke-1), Solo : PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Hal :15
- Royani, F. 2012. Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake dan Fruit Cake. Proyek Akhir. Yogyakarta: Fakultas Teknik.Universitas Negeri Yogyakarta.
- Slamet, A., 2010. Pengaruh perlakuan pendahuluan pada pembuatan tepung ganyong (*Canna edulis*) terhadap sifat fisik danamilografi tepung yang dihasilkan. Agointek 4:100- 103.
- Sovia Hasanah, S.H. 2017. Aturan Pencantuman Kandungan Gizi dan Komposisi Bahan di Kemasan Makanan Ringan. Diakses pada Senin 17 April 2017

https://www.hukumonline.com/klinik/detail/ulasan/lt58e70b8cde9c5/aturan-pencantuman-kandungan-gizi-dan-komposisi-bahan-di-kemasan-makanan-ringan/#_ftn14

- Sufi, S.Y. 2015. Kreasi Roti. Jakarta: Pustaka Gramedia Utama
- Suhardjito, Y.B. (2007). Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Sulistyo, J., 1999, Pengolahan Roti, PAU Pangan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Supriyono, Rakhmat. 2010. Desain Komunikasi Visual, Teori dan Aplikasi. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Suryana, (2001). Kewirausahaan. Jakarta: Salemba Empat.
- Suryana. 2006. Kewirausahaan. Pedoman praktis: kiat dan proses menuju sukses. Edisi ketiga. Jakarta: Salemba.
- Suryatna, B, S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. Fakultas Teknik. Teknobuga. Vol 2, No.2
- Susilorini., T. Eko., Sawitri., dan M. Eirry. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta. 76 hal.
- Syarbini. 2016. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan
- Takarina, Diah. 2011. Resep Pizza Favorit. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Tedjokusumo, Prudianti. 2008. Aneka Resep Dunia. Yogyakarta: Media Pressindo.
- U.S. Wheat Associates, 1983. Karakteristik Roti.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
- Wahyudi.2003.Memproduksi Roti. Jakarta : Direktorat Menengah Kejuruan
- Wanandi, Dian. 2018. Proses Pembuatan Pizza. Jakarta: Bareamedia.
- Watoni, Haris. (2014). Buku Guru Kimia untuk SMA/MA Kelas XI Kelompok Peminatan Matematika dan Ilmu-ilmu Alam. Bandung: Yrama Widya.

- 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.
- Widowati, S. 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. Makalah Pribadi pengantar ke Falsafah Sains. Program Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta : Gramedia Pustaka Umum
- Winarno, F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*, Jakarta : Gramedia Pustaka Umum.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama