

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., E. Liviawaty, O. Suhara, dan H. Hamdani. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatika*, Volume 5 (1) : 45-54.
- Ageng PM, Djalal R, Eny SW. 2013. Pengaruh penambahan biji durian terhadap kualitas kimia dan organoleptik nugget ayam. *Jurnal ilmu-ilmu peternakan* 23 (3): 17-26. [BPS] Badan Pusat Statistik.
- Ambarita, R. (2012). Anggap Karyawan Aset, Kunci Sukses Perusahaan. <http://www.kabarbisnis.com/read/2833544>
- Ananda, P. 2020. Resep masak pemula.
- Anonim, 1983, Pedoman Pembuatan Roti dan Kue, Djambatan, Jakarta.
- AOAC. 2001. *Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue), Grain, and Oilseed*. J. AOAC. Int
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Maryland.
- Arlene, A., Witono, R.J., Fransisca, M. 2009. Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong dan Tepung Kedelai. Simposim Nasional RAPI VIII. ISSN 1412-9612
- Astawan, M. (2006). Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Bogor.
- Auliana. 2001. Gizi dan Pengolahan Pangan, Adicita, Yogyakarta.
- Ball, Philip. (2005). *Water and life: Seeking the solution*, Nature 436, 1084-1085

- BPS, M. 2018. Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Tahunan (BST) menurut Jenis Tanaman dan Kabupaten/Kota di Provinsi Maluku Utara (Ton) 2018. . BADAN PUSAT STATISTIK Provinsi Maluku Utara.
- BPS, M. 2022. Rata-rata konsumsi perkapita dalam seminggu tepung terigu di Provinsi Maluku Utara Ternate (ribu ton) (Ton/Ha). . BADAN PUSAT STATISTIK Provinsi Maluku Utara.
- Claudia, 2015 Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*ipomoea batatas* l.) dan Tepung Jagung (*zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka jurnal pangan dan agroindustri vol. 3 no 4 p.1589-1595.
- Dewi. 2015. Rancangan Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* Linn). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang 2015.
- Fellows, P. J. 1990. Food Processing Technology Principles and Practice. Ellis Horwood Limited. New York
- Gaspersz, V., 1991, Metode Perancangan Percobaan, Armico, Bandung
- Halim, Ali, A., & Rahmayuni. (2015). Evaluasi Mutu Roti Manis Dari Tepung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Tempe). Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia , 7 (2), 48-52.
- Hartika, W. 2009. Kajian sifat fisik dan kimia tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dan aplikasinya dalam pembuatan roti manis. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Hutapea, P. 2010. Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus*, Murr) dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Hermanto, S., Muawanah, A., Wardhani, P. 2010. Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. Jurnal Valensi Volume 1, No.6, 262-268.
- Jufri, Mahdi. 2006. Studi Kemampuan Pati Biji Durian Sebagai Bahan Pengikat dalam Tablet Ketoprofen Secara Granulasi Basah. Majalah Ilmu Kefarmasian, Vol. III, No. 2 Hal. 78 – 86. Departemen Farmasi FMIPA-Universitas Indonesia, Depok.
- Kartika, Bambang, dkk. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Kumalaningsih, S. dan Suprayogi, 2005. Tekno Pangan Membuat Makanan Siap Saji. Trubus Agrisarana. Surabaya. 48 hal.
- Kurniati, AD. 2017. Teknologi Suplementasi Pangan. Universitas Brawijaya.
- Mahmud, M.K. dkk. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Malini, D.R. 2016. Pemanfaatan Tepung Biji Durian Sebagai Bahan Pengisi Bakso Daging Sapi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

- Mariana. 2022. Padahal Sering Jadi Sarapan, Ternyata Makan Roti Tawar Dengan 2 Bahan Ini Bisa Bahayakan Kesehatan, Hentikan Sekarang Juga. Sajian sedap 2022.
- Monica, L. 2015. Pendugaan Umur Simpan Tepung Biji Durian Lokal (*Durio Zibhetinuss* L) Dengan Metode Akselerasi Pendekatan Kadar Air Kritis Skripsi. Fakultas MIPA Universitas Pakuan. Bogor.
- Mudjajanto dan Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti. Swadaya. Jakarta.
- Mulyati, A. H., D. Widiastuti dan M. F. Barri. 2016. Cookies Berbasis Tepung Biji Durian Sebagai Sumber Pangan Alternatif. Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan. No.5
- Nathanael S, Raswen ' Efendi, Rahmayuni '2016. Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus* Murr) Dalam Pembuatan Roti Tawar. Fakultas Pertanian Vol 3, No 2 (2016).
- Nurapriani, R. 2010. Optimasi Formulasi Brownis Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau Dan Pisang, Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pratiwi, Putri, Enggarini. 2015. Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L) Varietas Jago.
- Prasetyaningrum dan jaeni. 2010. Kelayakan Biji Durian sebagai Bahan Pangan Altrnatif : Aspek Nutrisidan Tekno Ekonomi. Jurnal Riptek, 4: 37-45.
- Purbani, D. 2000. Proses Pembentukan Kristalisasi Garam. Diakses pada tanggal 14 Mei 2018 pada www.oocities.com/Trisaktigeology84/garam.pdf

- Pusuma D, A, Praptiningsih, Y dan Choiron, M. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa *The Characteristics of Fiber-Rich White Bread Substituted by Coconut Dregs Flour*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Putri. 2019. Pengaruh Jenis Dan Metode Pengemasan Serta Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Bolu Pisang Dan Puree Wortel. Unika Soegijapranata Semarang.
- Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rampengan, V.J. Pontoh, D.T. Sambel., 1985. *Dasar – Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Makassar.
- Ridla, M. 2014. Pengenalan Bahan Makanan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rochliana dan Astuti 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Dan Jenis Tepung Jagung Pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. e-journal Boga, Volume 7, No. 2, Edisi Yudisium Kedua 2018, Hal 168 – 177.
- Rukmana. 2004. Nilam Prospek Agribisnis dan Teknik Budidaya. Kanisius. Yogyakarta.
- Rustanto, Dwi., Choiroel Anam., & Nur Her Riyadi Parnanto. 2018. Karakteristik Kimia dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar dengan Penambahan Kalsium Propionat dan Nipagin. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Penelitian, 2(2): 121-133.

- Sindumarta, D. (2012). Awet muda dengan durian dan buah-buahan khas nusantara. Yogyakarta: Grafindo Litera Media
- Sistanto, E. Sulistyowati dan Yuwana. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah, Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 12 No.1.
- Sitepu, K, M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti (*Determining of Yeast Concentration on Bread Making*) Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Sjarifuddin. 2022. Pemanfaatan Tepung Biji Durian Dalam Pembuatan Kue Cubit. Jakarta 2022.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Roti Tawar. SNI: 1-3840-1995. Dewan Standarisasi Nasional
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarno. 2015. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai Varietas Us. No.1, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Sudarti, A. N. 2018. Pengembangan Cookies dari biji Labu Kuning, Tepung Biji Labu Kuning, Tepung Beras, dan Tepung Oncom Hitam yang Mengandung Omega-3. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sultan W. J. 1987. *Practical Bacing 2nd edition. The Avi Pubbllos Westport. Connecticut*

- Susanto. 2018. Pemanfaatan Tepung Biji Durian Sebagai substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan brownies Ditinjau Dari Kandungan Gizi Dan organoleptik. *Culinary Business Departement* fakultas Pariwisata universitas Ciputra Surabaya.
- Sutomo, Budi. 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar. Nsbooks.
- Verawati dan Yanto. (2019). Substitusi Tepun Terigu dengan Tepung Biji Durian pada Biskuit sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. MGI, 14(1), 106-114.
- Wahyudi, 2003. Memproduksi Roti Drektorat Pendidikan Menengah Kejujuran Jakarta: Departemen Pendidkan Nasional.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wirawan, Y, Rosyidi, D dan Widyastuti E, S. (2017). Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK) Faculty of Animal Science, Brawijaya University