

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afani, F. N. (2016). Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. Tugas Akhir. Universitas Pasundan. Bandung.
- Agustina, F. (2017). Pengaruh Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Biskuti “Bebas Gluten Bebas Kasein” dengan Bahan Baku Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia dan Daya Terima. Naskah Publikasi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Yogyakarta.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah & Muhaimin. (2015). Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 06 No. 02.
- Ananingsih, V. K., & Zhou, W. (2011). *Effects of Green Tea Extract on Large Deformation Rheological Properties of Steamed Bread Dough and Some Quality Attributes of Steamed Bread*. In 11th International Congress on Engineering and Food, (pp. 647 – 648). Athens, Greece.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- Ardanawati, K., Theo, R. Y., & Victoria, K. A. (2018). Aplikasi Seduhan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Sebagai Asidulan Pada Roti Manis Berbasis Tepung Gaplek. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol 17 (1): 18-27.
- Arimbi, A. N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. E-Journal Boga Volume 02 Nomor 03.
- Arlene, A., Judy, R. W., & Maria, F. (2009). Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong dan Tepung Kedelai. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Baardseth, P., Kvaal, Lea M. R. E., & E. M. Faergestad. (2000). *The Effects of Bread Making Process and Wheat Quality on French Baguettes*. Journal of Cereal Science. Vol. 32: 73-87.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3840-1995: Roti.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-3751-2006: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan.
- Bayhaqi, A. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Hasil Jadi Pizza. Universitas Negeri Surabaya.

- Bennion, M &, O. Hughes. (1970). *Introductory Food*. Collier Macmillan Publisher. London.
- Boz, H., & Mehmet, M. K. (2013). *Improving the Quality of Whole Wheat Bread by Using Various Plant Origin Materials*. Czech Journal Food Science. Vol. 31 No. 5: 457 - 466.
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M. E., & Berset, C. (1995). *Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity*. Vol 28, pp 25-30.
- Budoyo, E. A. S., Thomas, I. P. S., & Anna, I. W. (2014). Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik *Muffin*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Bushara, A. M. M, Abdelmonein, A. M., Hamid A. E., Khadir E. K. A. & Ahmed I. A. E. (2016). *Effect of Adding Guava Powder to Wheat Flour on Bread Making*. Journal of Academia and Industrial Research (JAIR) Volume 4.
- Canja, C. M., Adrian, M., Mirabela, I. L., Alina, M., Vasile, P. (2016). *Dietary Fiber Role and Place In Baking Products*. Bulletin of the Transilvania University of Braşov Series II: Forestry • Wood Industry • Agricultural Food Engineering • Vol. 9 (58) No.2
- Cauvain, S. P. (2003). *Bread Making: Improving Quality*. CRC Press. England.
- DeMan, J. M. (1985). *Principles of Food Chemistry*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Eleazu, O. C., Kate, C. E. & Segun, K. (2014). *Use of Indigenous Technology for The Production of High Quality Cassava Flour with Similar Foord Qualities as Wheat Flour*. Acta Sci. Pol., Technol. Aliment. 13(3): 249-256.
- Halim, A. A., & Rahmayuni. (2015). Evaluasi Mutu Roti Manis dari Tepung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Tempe). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.
- Jalal, H., Parveez, A. P., Subha, G., Sucharitha, D., Mohammad, M. B., Syed, A. B., & Kausar, Q. (2016). *Fortification of Dairy Products: A Review*. World Journal of Biology and Medical Sciences Volume 3 (1): 23-35.
- Kartiwan & Bachtaruddin, B. (2016). Karakteristik Sensoris Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut. Jurusan Tanaman Pangan dan Hortikultura. Politeknik Pertanian Negeri Kupang.
- Kartiwan, Zulianatul, H., & Bachtaruddin, B. (2015). Metoda Pembuatan Adonan untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut. Jurusan Tanaman Pangan dan Hortikultura. Politeknik Pertanian Negeri Kupang.

- Khoo, Hock-Eng, K., Nagendra, P., Kin-Weng, K., Yueming, J., & Amin, I. (2011). *Carotenoids and Their Isomers: Color Pigments in Fruit and Vegetables*. *Molecules* 2011, 16:1710-1738.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com
- Lebesi, D. M., & T. Constantina. (2009). *Effect of the Addition of Different Dietary Fiber and Edible Cereal Bean Source on the Baking and Sensory Characteristic of Cupcakes*. *Journal Food Bioprocess Technology*.
- Lindani, A. (2016). *Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode Moisture Analyzer dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit Sandwich Cookies di PT Mondelez Indonesia Manufacturing*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Skripsi).
- Mulyani, T., Sarofa, U., & Irawati, D. (2013). *Pembuatan Roti Manis dengan Substitusi Wortel dan Gluten*. *Jurnal Rekapangan* Vol.7 No.2.
- Musa, K. H., Aminah, A., Vimala, S. (2015). *Flavonoid Profile and Antioxidant Activity of Pink Guava*. *Science Asia* 41 (2015): 149-154.
- Muthoharoh, D. F., & Aji, S. (2017). *Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan dan Waktu Proofing)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:34-44.
- Nusa, M. I., Budi, S., Alfiah. (2012). *Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (Modiefied Cassava Flour)*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian UMSU.
- Ogori, A. F., Apeh, M. E., & Iorafa, M. N. (2016). *Kinetic of Ascorbic Acid as Flour Improver*. *Asian Journal of Ethnopharmacology and Medicinal Foods* 02(05): 22-26.
- Omar, N. F., Siti, A. H., Umi, K. Y., Nur, A. P. A., Puteri, E. M. W. & Umarani, S. (2012). *Phenolics, Flavonoids, Antioxidant Activity and Cyanogenic Glycosides of Organic and Mineral-base Fertilized Cassava Tubers*. *Molecules* 2012, 17:2378-2387.
- Pato, U., Evy, R., Rizqi, Y., & Mukmin. (2011). *Evaluasi Mutu dan Daya Simpan Roti Manis yang Dibuat Melalui Substitusi Tepung Terigu dan Mocaf*. Universitas Riau.
- Rahmah, A., Faizah, H., & Rahmayuni. (2017). *Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar*. *Jurnal FAPERTA* Vol.4 No.1.

- Rasyita, N. (2013). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon Cake. Program Studi Tata Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Ratnasari, Y. (2014). Pengaruh Substitusi *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi *Choux Paste*. *E-jurnal boga*, Volume 03, Nomor 1: 141-148.
- Ridho, E. A. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). Naskah Publikasi. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Rocha, K. A. P., Norma, G., Aurea, B., Leopoldo, G., J.P. Hernandez-Urbe & Alfonso, T. S. (2015). *Fortification of White Bread with Guava Seed Protein Isolate*. *Pakistan Journal of Nutrition* 14 (11): 828-833.
- Sarofa, U., Sri, D., & Siti, N. C. P. (2014). Pembuatan Roti Manis (Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Kulit Manggis dengan Penambahan Gluten). *Jurnal Rekapangan* Volume 8 No. 2.
- Sheikholeslami, Z., Mahdi, K., & Toktam, H. (2015). *The Effect of Ascorbic Acid and Glycerol on Quality of Frozen Barbari Bread*. *Biological Forum – An International Journal*. 7(1): 1317-1321.
- Singh, R. (2016). *Development of Fiber Enriched Bakery Products by Incorporating Fruit Pulp Waste Powder and Their Acceptability Evaluation*. *Int. J. Adv. Res. Biol. Sci* 3 (6): 222-226.
- Soehendro, A. W., Godras, J. M., & Edhi, N. (2015). Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia Ekstrak Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dengan Pelarut Etanol dan Air. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. IV No. 4.
- Subagio, A., W. S. Windarati, & Y. Witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavali ensiformis* L.) terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Volume XIII, No. 2.
- Sudaryati & Andryanto, N. (2013). Penurunan Kandungan Gluten Pada Roti Manis dengan Substitusi Tepung Tapioka Asam. *Jurnal Rekapangan* Vol.7 No.1.
- Thaipong, K., Unaroj, B., Kevin, C., Luis, C., David, H. B. (2006). *Comparison of ABTS, DPPH, FRAP, and ORAC Assays for Estimating Antioxidant Activity From Guava Fruit Extracts*. *Journal of Food Composition and Analysis* 19: 669-675.
- Tirtana, E., Nora, I., Warsidah, & Afghani, J. (2013). Analisa Proksimat, Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Buah Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*). *JKK* Volume 2 (1). Universitas Tanjungpura.

- Topcu, O. G., & Sukri, K. (2017). *Degradation of Acorbic Acid During Baking*. Chemistry Research Journal 2(4): 179-187.
- Ulfah, R. (2013). Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Sagu dan *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dalam Pembuatan Roti Manis. Karya Ilmiah.
- Wadud, A., Rona, J. N., & Herla, R. (2017). Pengaruh Perbandingan Sari Belimbing Manis dengan Sari Buah Jambu Biji dan Jumlah CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Mutu Margarin Buah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol.5 No.1.
- Waruwu, F., Elisa, J., & Sentosa, G. (2015). Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Roti dari Tepung Komposit Beras, Ubi Kayu, Kentang dan Kedelai dengan Penambahan Xanthan Gum. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol.3 No.4.
- Wijayanti, Y. R. (2007). Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L*) Pada Pembuatan Roti Tawar. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Yan, L. Y., Lim, T. T., & Tee, J. J. (2006). *Antioxidant Properties Of Guava Fruit: Comparison With Some Local Fruits*. Sunway Academic Journal 3, 9–20.
- Yasa, I. W. S., Zainuri, Mohammad, A. Z., & Taufikul, H. (2016). Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: “Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan”. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 2 No. 2.
- Yulifianti, R., Erliana, G., & Joko, S. U. (2012). Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan. Buletin Palawija Vol. 23.
- Yulifianti, R., Erliana, G., & Amin, N. (2017). Karakteristik Roti Manis Berbahan Baku Ubi Jalar dan Tepung Gandum Lokal. Buletin Palawija Vol. 15 No.2 : 49 – 56.