

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^a. 2004. Labu Kuning.
http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/media/publikasi/LT_2004.pdf. Diakses pada tanggal 28 April 2012.
- Anonim^b. 2010. Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchenes).
<http://ccrcfarmasiugm.wordpress.com/ensiklopedia/ensiklopedia-tanaman-anti-kanker/1/labu-kuning/>. Diakses pada tanggal 28 April 2012
- Anonim^c. 2009. Ribuan Khasiat Labu Kuning Sungguh Luar Biasa.
<http://www.suaramedia.com/gaya-hidup/makanan/20255-ribuan-khasiat-labu-kuning-sungguh-luar-biasa.html>. Diakses pada tanggal 28 April 2012.
- Anonim^d. 2010. Memahami Proses Pengolahan Roti.
<http://www.pipimm.org/cetak?id=65>. Diakses pada tanggal 13 Juni 2012.
- Anonim^e. 2009. Mengenal Bread Improver Dan Para Pemainnya.
<http://www.bakeryindonesiamag.com>. Diakses pada tanggal 13 Juni 2012.
- Andarwalun, N. 2011. Garam dan Gula dalam Adonan Roti. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington D.C.
- Bogasari. 2003. www.bogasari.com. Diakses pada tanggal 3 agustus 2012.
- Bogasari. 2010. Pengolahan Roti. Arsip BBC. Palembang.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards , Fleet G.H., Wootton M. 1987. *Ilmu Pangan* Edisi kedua. Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah. UI Press. Jakarta.
- Dean, J. 2007. Soft Bread. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta. 320 hlm.

- Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Fennema, O.R. 1985. Food Chemistry (4th Ed). Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gafar, S. 2010. Diversifikasi Pangan Berbasis Tepung: Belajar Dari Pengelolaan Berbasis Terigu. <http://www.wordpress.org/diversifikasi-pangan-berbasis-tepung-belajar-dari-pengelolaan-berbasis-terigu.html>. Diakses pada tanggal 15 Agustus 2012.
- Hendrasty, H.K. 2003. Tepung Labu Kuning. Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hendrasty, H.K. 2007. Tepung Labu Kuning. Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hidayah, R. 2010. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh). <http://www.borneotribune.com/citizen-jurnalism/manfaat-dan-kandungan-gizi-labu-kuning-waluh.html>. Diakses pada tanggal 28 April 2012.
- Khusniati, T. dan A. Yani. 1992. Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Roti Tawar Dengan Menggunakan Ragi *Saccaromyces cerevisiae*. Bogor. Puslitbang Biologi – LIPI.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga. Bhratara. Jakarta.
- Muchtadi, D. 2009. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. Alfabeta. Bandung.
- Mudjajanto, E. S. dan L.N. Yulianti. 2007. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Bogor.
- Ningrum, I. R. 2006. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan menggunakan Jenis Lemak Yang Berbeda. (Skripsi). Unnes. Semarang.
- Nuraini, F. dan O. Nawansih. 2006. Uji Sensori. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nurzane. 2010. Pengetahuan Tentang Penggunaan Garam Dalam Patiseri. <http://nurzanepastry.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 26 Juni 2012.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar – Dasar Biokimia. UI – Press. Universitas Indonesia. 472 hlm.

- Pomerantz, Y. dan Shellenberger. 1971. Bread Science and Technology. AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Sartika. 2002. Pengaruh Formulasi Tepung Terigu, Singkong, Dan Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik, Fisik, Dan Kimia Roti Manis. (Skripsi). Unila. Bandar Lampung.
- SNI 01-3840-1995. 1995. Syarat Mutu Roti. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Wheat Associates, U.S. 1983. Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue. Penerjemah IKAPI, Jakarta. Upima. Jakarta. 287 hlm.
- Widowati, S., O. Komalasari, dan D. Rahmawati. 2003. Pumpkin (*Cucurbita moschata*) an Alternative Staple Food and Other Utilization in Indonesia. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno, dan O. Komalasari. 2001. Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.