

Daftar Pustaka

- Anonim. (2018). *BAB II Tinjauan Pustaka*. Universitas Sari Mutiara Indonesia.
- Ali, Khomsan. (2006). *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Cahyono, Bambang. (2003). *Wortel, Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Jakarta: Kanisius.
- Fitria, Nela. (2013). *Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Fitri. (2013). *Pengertian dan Pengolahan Patiseri*. [Online] tersedia di: <http://www.dwifitri.com/2013/11/pengertian-danpengolahan-patiseri.html>. Diakses pada 30 Agustus 2020.
- Gio, Putu. (2018). *Pengaruh Makanan Modern Kekinian Terhadap Tingkat Minat Masyarakat Kota Sawahlunto Kepada Makanan Tradisonal*. Universitas Bung Hatta.
- Hidayat, N. (2008). *Fermentasi Tempe*. [Online] tersedia di: <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. Diakses pada 1 September 2020.
- Kanino, Dino. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan (The Effect of Yeast Concentration on Making Tape Ketan)*. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Ko, Sangjin. (2012). *Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami*. Yogyakarta: Indonesia Tera.
- Ko, Sangjin. (2016). *Jayeon Bread: A Step-by-Step Guide to Making No-Knead Bread with Natural Starter*. Singapore: Marshall Cavendish Cuisine.
- Muchtadi, T.R, Purwiyatno dan A. Basuki. (1988). *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. PAU. Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto, Eddy S. dan Lilik Noor Y. (2009). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nanda, Y.T. (2016). *BAB II Tinjauan Pustaka*. [Online] tersedia di: <http://eprints.umm.ac.id/35848/3/jiptummp-gdl-yustinetre-42383-3-ii.pdf>. Diakses pada 30 Agustus 2020.
- Purba, E. (2009). *Hidrolisis Pati Ubi Kayu (Manihot Esculenta) dan Pati Ubi Jalar (Impomonea batatas) menjadi Glukosa secara Cold Process dengan Acid Fungal Amilase dan Glukoamilase*. Universitas Lampung.
- Santosa, Agus dan Cucut Prakosa. (2010). *Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi*

Penggunaan Konsentrasi Ragi yang Berbeda. Jurnal Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. 1 (73): 48-55.

Setyaningsih, dan MP Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri dan Agro*. Bogor: IPB Press.

Subagyo, Adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha.

Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sumantri, R. Risyal. (2019). *Penggunaan Air Fermentasi Wortel Sebagai Ragi Alami Refreshed Starter Dalam Pembuatan Donat*. Program Studi Manajemen Patiseri. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Susanto, T. dan B. Saneto. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.

Syarief, Uci. (2011). *Pembuatan Ragi Tape*. [Online] tersedia di: <http://ucy-syarief.blogspot.com/2011/03/pembuatan-ragi-tape/>. Diakses pada 28 Agustus 2020.

Rochintaniawati, Diana. 2012. *Pembuatan Ragi Tape*. [Online] tersedia di: <http://repository.gunadarma.ac.id/bitstream/123456789/940/1/20406586.pdf>. Diakses pada 28 Agustus 2020.

Untung, K. 1996. *Pengantar Pengelolaan Hama Terpadu*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.

Sumber Lain:

Library.binus.ac.id

Seputarpengertian.co.id.