

## DAFTAR PUSTAKA

- Bramtarades, I., I. Putra, and Ni Nyoman Puspawati, 2013. Formulasi Terigu Dan Terigu Keladi Pada Pembuatan Roti Tawar. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa).
- Cahyana C. dan Artanti D.G. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Fitrie Handayani, Adhi Bawono, dan Viktor (2020). *Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Brand Image Produk Roti Breadtalk di Jakarta*. Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat, 4(1):26
- Kompasiana, (13 Juli 2021). Alasan Kenapa Pandemi Covid-19 Membuat Orang Jadi Suka dan Rajin Memasak. Diakses dari [https://www.kompasiana.com/ellysuryani/60ed187806310e65d37b0b12/4-alasan-kenapa-pandemi-covid-19-membuat-orang-jadi-rajin-dan-suka-memasak?page=1&page\\_images=1](https://www.kompasiana.com/ellysuryani/60ed187806310e65d37b0b12/4-alasan-kenapa-pandemi-covid-19-membuat-orang-jadi-rajin-dan-suka-memasak?page=1&page_images=1)
- Kusmiati. 2005. *Membuat Aneka Roti*. PT Musi Perkasa Utama. Jakarta
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nadhila S. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. Artikel. Bandung: Universitas Pasundan.
- Parapuan, (1 Februari 2021). Ini Dia 7 Hobi Populer Selama Pandemi, Apa Pilihanmu. Tribun News. Diakses dari <https://www.tribunnews.com/lifestyle/2021/02/01/ini-dia-7-hobi-populer-selama-pandemi-apa-pilihanmu?page=1>
- Peraturan menteri Pendidikan dan Kebudayaan. (2014). *permen\_tahun2014\_nomor049*
- Riset dan Pengabdian Masyarakat, D., Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, D., & Pendidikan Tinggi, dan. (2018). Panduan Penilaian Kinerja Pengabdian kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi TAHUN 2018. [http://www.ristekdikti.go.id/kinerja\\_abdimas](http://www.ristekdikti.go.id/kinerja_abdimas)