

## DAFTAR PUSTAKA

- Alpern, B. (2018), *SOURDOUGH STARTER TROUBLESHOOTING*, Diambil dari <https://www.kingarthurbaking.com/blog/2018/03/09/sourdough-starter-troubleshootin>
- Burns, Angel. *The Gluten-Free Artisan Bread Cookbook*, (2020)
- Efendi, P. J., (2010), KAJIAN KARAKTRISTIK FISIK MOCAF (Modified Cassava Flour) DARI UBI KAYU (Manihot esculenta Crantz) VARIETAS MALANG-I DAN VARIETAS MENTEGA DENGAN PERLAKUAN LAMA FERMENTASI, *Jurnal FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SEBELAS MARET SURAKARTA*.
- Eugene, & Asmoro, T. A. (2022), Pembuatan Pizza Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu dan Tepung Mocaf, *Jurnal Universitas Pelita Harapan, Tangerang*, 1(2), 129-136.
- Helstosky, C. (2008). *PIZZA A GLOBAL HISTORY*. Reaktion Books Ltd.
- Italiano, I. i. (1930). *Pizza Dough, Pizza Snacks and Essential Topping*. PERFECT PIZZA COOKBOOK.
- Mayer, Barbara. *PIZZA DOUGH* (2020).
- Nurrizka, Satriana, & Zaidiyah. (2023), Studi Literatur : Pemanfaatan Mocaf (Modified cassava flour) sebagai Substrat dalam Pembuatan *Sourdough*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 458.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020), Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava Flour), *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 198
- Suas, M., (2011), *ADVANCE BREAD AND PASTRY A PROFESSIONAL APPROACH*, Clifton Park : Thomson Delmar Learning.
- Wati, A. T., & Intani, E. M. (2022), KARAKTERISTIK FISIK PIZZA DENGAN SUBSTITUSI PARSIAL TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea batatas L.*), *Program Studi*

*Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Industri Halal, Universitas Nahdlatul Ulama  
Yogyakarta, 91-93.*