

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, E. N. (2014). *Everyone Eats: Understanding Food and Culture, Second Edition*. New York: NYU Press.
- Anggraini, D. M. (2021). Penggunaan Biji Chia Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Program Studi Manajemen Patiseri*. 04.
- Ayerza, R., & Coates, W. (2005). *Chia: Rediscovering a Forgotten Crop of the Aztecs*. Tucson: University of Arizona Press.
- Chiang, J. H., Ong, D. S. M., Ng, F. S. K., Hua, X. Y., Tay, W. L. W., & Henry, C. J. (2021). Application of Chia (*Salvia hispanica*) Mucilage as an Ingredient Replacer in Foods. *Trends In Food Science & Technology*, 115, 105-114. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.06.039>
- Coates, W. (2012). *Chia : The Complete Guide To The Ultimate Superfood*. New York: Sterling.
- Dewanti, R. A., & Murtini, E. S. (2023). Inovasi Pembuatan Roti Tawar Hybrid Sourdough: Studi Penggunaan Puree Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) pada Penggunaan Starter Sourdough. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol.12 No.2*, 88-98.
- H. Hadaegh, S. M. (2017). The Impact of Different Lactic Acid Bacteria Sourdoughs on the Quality Characteristics of Toast Bread. *Journal Of Food Quality*, 2017, 1. doi:<https://doi.org/10.1155/2017/7825203>.
- Himalaya, S. (2024). 5 Fungsi Telur dalam Pembuatan Roti. <https://sinarhimalaya.com/news/tips-trick/fungsi-telur-dalam-pembuatan-roti/>
- Hoffman, J. (2014). *The Chia Cookbook (Inventive, Delicious, Recipes Featuring Nature's Superfood)*. United States: Ten Speed Press,.
- Hrnčič, M. K., Ivanovski, M., Cör, D., & Knez, Ž. (2020). Chia Seeds (*Salvia hispanica* L.): An Overview Phytochemical Profile, Isolation Methods,. *Molecules*, 25(11), 1-2.
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2021) *Good Sensory Practices* dan Bias Panelis
- Lala. (2023, Oktober 4). Kuesioner Adalah: Pengertian, Jenis, hingga Cara Membuatnya. *LinovHR*.

- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. (2006). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rachmawati, E., Noviasari, S., Zaidiyah, & Lubis, Y. M. (2023). Pemanfaatan Sourdough pada Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, Vol 8, No 3*, 370-371.
- Rahayu, W. M. (2020). Hand-Out Matakuliah. *Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan*.
- Rahman, A., Sari, N. M., Fitriani, Sugiarto, M., Sattar, Abidin, Z., . . . Alaslan, A. (2022). *Metode Penelitian Ilmu Sosial*. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Rasbawati, I. (2021). Pemanfaatan Biji Chia (*Salvia hispanica L.*) untuk Meningkatkan Kualitas Susu Diversifikasi. *Jurnal Peternakan Indonesia, 23(2)*, 160. doi:DOI: 10.25077/jpi.23.2.159-167.2021
- Rifdan, M., & Sachnur, R. (2021). Penggunaan Biji Chia Sebagai Bahan Pengganti Telur Dalam Pembuatan Pancake. *Jurnal Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Program Studi Manajemen Patiseri, 2 -5*.
- Sudarno. (2015). Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Kulit Aro Kedelai. *Universitas Negeri Semarang., Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik*.
- Pahlepi, R. D. (2022, November 16). Dokumentasi Adalah: Mengenal Fungsi, Kegiatan, dan Jenisnya. *Detikbali*.
- Pratama, R. (2024, Februari 26). Teknik Pengumpulan Data: Pengertian, Jenis, dan Metodenya. *Bocahkampus*.
- Pratysta, A. (2018). Penggunaan Biji Chia Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Thumbprint Cookies. *Jurnal Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, Program Studi Manajemen Patiseri. 2-4*.
- Prima, F. G. (2022). Review: Kemampuan Emulsifikasi pada Flaxseed, Chia Seed dan Aquafaba sebagai Potensi Bahan Emulsifier pada Cake. *Jurnal Universitas Katolik Soegijapranata, Program Studi Teknologi Pangan, 11-13*.
- Safari, A., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2016). Biji Chia : Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya. *Pangan, 25(2)*, 137-145. <https://doi.org/10.33964/jp.v25i2.329>

- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*, 35(1), 2. <https://doi.org/10.22146/agritech.9413>
- Savitri, D. (2023, February 7). *Siapa Penemu Roti? Begini Sejarah Singkatnya*. Retrieved from <https://www.detik.com/https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6556441/siapa-penemu-roti-begini-sejarah-singkatnya>.
- Shah, A., & Mehta, M. (2023, October 30). White vs Black Chia Seeds-What The Difference?. *Arizona International LLP*.
- Suas, M. (2009). *Advanced Bread And Pastry : A Professional Approach*. United States of America: Delmar Cengage Learning.
- Tanhati, S. (2023, September 11). *Asal-usul Roti dalam Sejarah Manusia, dari Babilonia hingga Era Modern*. Retrieved from nationalgeographic.grid.id: <https://nationalgeographic.grid.id/read/133887829/asal-usul-roti-dalam-sejarah-manusia-dari-babilonia-hingga-era-modern?page=all>
- Thabroni, G. (2021, Februari 12). Metode Penelitian Eksperimen: Pengertian, Langkah & Jenis. *Serupa.id*.
- Yeri, E. B., Achmadi, & Okiana. (2024). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Omzet. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran, Volume 13 Nomor 1*, 164.