

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2022. *Disease Control Strategies in Cucumber Plants Using Fungicides*. Retrieved April 17, 2023, from Program Studi Doktor Ilmu Pertanian Universitas Medan Area: <https://dokter.pertanian.uma.ac.id/>
- Anonim. 2023. *Fermentasi Instant Yeast That You Can Feel The Benefits of*. Retrieved April 17, 2023, from Fakultas Pertanian Universitas Medan Area: <https://pertanian.uma.ac.id/>
- Ariyana, & Devi, M. 2018. Penambahan Bakteri Asam Laktat untuk Meningkatkan Kualitas, Keamanan dan Daya Simpan Roti. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2) : 333-342.
- Arkan, N. D., Setyawandani, T., & Astuti, T. Y. 2021. Pengaruh Penggunaan Pektin dengan Persentase yang Berbeda terhadap Nilai pH dan Total Asam Tertitrasi Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1) : 1-7.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Serat dan Gizi pada Roti Ungguli Mi dan Nasi*. Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- Azis, Yusya, Abubakar, & Erfiza, N. M. 2018. Analisis Total Flavonoid dan Vitamin C pada Beberapa Jenis Mentimun (*Cucumis sativus L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(1) : 381-387.
- Buckle, K., Edwards, R., Fleet, G., & Wooton, M. 1995. *Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Buksa, K., Nowotna, A., Ziobro, R., Gambu, H., & Kowalski. 2012. The Influence of Oxidizing Agents on Water Extracts of Rye Flour. *Food Hydrocolloids*, 27 : 72-79.
- Catrien, Y., Surya, S., & Ertanto, T. 2008. *Reaksi Maillard pada Produk Pangan. Penulisan Ilmiah. Program Kreativitas Mahasiswa*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Cavalieri, D. 2003. Evidence for *S. cerevisiae* Fermentation in Ancient Wine. *Journal of Molecular Evolution*, 1(2) : 26-32.
- Corsetti, A., & Young, L. 2007. Lactobacilli in Sourdough Fermentation. *Food Research International*, 40 : 539-558.
- Deak, T. 2003. Yeasts. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, 6233-6239.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.

- Departemen Pertanian. 2002. *Hidup Sehat dengan Produk Hortikultura Nusantara : Mentimun*. Jakarta: Ditjen Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah: Muchji Muljohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Djaafar, T., & Rahayu, E. 2006. Karakteristik Yoghurt dengan Inokulum *Lactobacillus* yang Diisolasi dari Makanan Fermentasi Tradisional. *Agros*, 8(1) : 73-80.
- Dufour, E., Karoui, R., & Bosset, J. 2003. Geographic Traceability of L Etivaz PDO and Gruyere PDO Cheeses Using Their Intrinsic Front Face Fluorescence. *Mitt Lebensm. Hyg*, 94 : 379-393.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fardiaz, S. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. In: Struktur Sel Mikroorganisme. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Gadd, G. 1998. Carbon Nutrition and Metabolism. In D. Berry, *Physiology of Industrial Fungi*. Oxford: Blackwell Scientific Publications.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teknologi Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hidayat, N., Padaga, M., & Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Hitz, C. (2008). *Baking Artisan Bread : 10 Expert Formulas for Baking Better Bread at Home*. Beverly Massachusetts: Quarry Books.
- Jannah, A., Legowo, A., Pramono, Y., & Al-Baarri, A. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penggunaan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(1) : 7-11.
- Jay, J. 2000. *Modren Food Microbiology*. Maryland: Aspen Publisher.
- Jay, J., Loessner, M., & Golden, D. 2005. *Modren Food Microbiology*. New York: 7th ed. Springer Science.
- Julianti, R. 2021. *Pertumbuhan dan Hasil Mentimun (Cucumis sativus L.) di Media Anorganik pada Konsentrasi Latutan AB Mix Berbeda dalam Sistem Hidroponik*. [Skripsi]. Pekanbaru: Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Ko, S. 2016. *Jayeon Bread: A Step-by-Step Guide to Making No-Knead Bread with Natural Starter*. Singapore: Marshall Cavendish Cuisine.

- Korakli, M., Rossmann, A., Ganzle, M., & Vogel, R. 2001. Sucrose Metabolism and Exopolysaccharide Production in Wheat and Rye Sourdough by *Lactobacillus Sanfanciscensis*. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 49 : 5194-5200.
- Kumalasari, K., Legowo, A., & Al-Baari, A. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4).
- Manalu, B. 2013. *Jurus Sempurna Sukses dari Bertanam Mentimun*. Jakarta: ARC Media.
- Moat, A., Foster, J., & Spector, M. 2002. *Microbial Physiology*. New York: Willey-Liss, Inc.
- Muflihati, I. 2017. Perlakuan pada Roti Gandum untuk Menurunkan Indeks Glikemiknya. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(2) : 37-49.
- Muhariati, M. 2014. *Bahan Ajar Roti*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Pusuma, D. A. 2017. *Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubsitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa*. [Skripsi]. Jember: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Ramadhani, A. 2020. *Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Mentimun (Cucumis sativus L.) Varietas Hercules dan Mentimun Lokal dengan Pemberian Konsentrasi Ethepon*. [Skripsi]. Pekanbaru: Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Rehman, S., Paterson, A., & Piggott, J. 2006. Flavours in Sourdough Breads: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 557-566.
- Ridawati, & Alsuhehndra. 2016. *Karakteristik Sensori Roti Manis dengan Menggunakan Khamir dari Ekstrak Buah dan Sayur Lokal Indonesia*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Mentimun*. Yogyakarta: Kanisius.
- Said, E. 1987. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: CV Rajawali.
- Sangjin, K. 2012. *Rahasia Membuat Roti Sehat dan Lezat dengan Ragi Alami*. Indonesia Tera.
- Saraswati, H. 2020. *Modul Bioindustri : Kinetika Pertumbuhan Bakteri*. Jakarta Barat: Universitas Esa Unggul.
- Saweng, C. F., Sudimartini, L. M., & Suartha, I. N. 2020. Uji Cemar Mikroba pada Daun Mimba (*Azadirachta indica* A. Juss) sebagai Standarisasi Bahan Obat Herbal. *Indonesia Medicus Veterinus*, 9(2) : 270-280.

- Setiati, D. T. 2018. *Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun (Cucumis sativus L.) pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Kualitas dan Daya Terima Konsumen*. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Setyaningsih, D. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sevgili, A., Erkmen, O., & Sinem, K. 2021. Identification of Lactic Acid Bacteria and Yeast form Traditional Sourdoughs and Sourdough Production by Enrichment. *Journal of Food Science*, 39(4) : 312-318.
- SNI. 2015. Standar Nasional Indonesia Cara Uji Mikrobiologi (SNI 07-2332-2015). Badan Standarisasi Nasional-BSN : Jakarta.
- SNI. 1992. Standar Nasional Indonesia Ragi Roti (SNI 01-2982-1992). Badan Standarisasi Nasional-BSN : Jakarta.
- SNI. 1995. Standar Nasional Indonesia Roti Tawar (SNI 01-3840-1995). Badan Standarisasi Nasional-BSN : Jakarta.
- SNI. 2009. Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 3751:2009). Badan Standar Nasional-BSN : Jakarta.
- Silmia. 2020. *Mengenal Sourdough, Jenis Roti yang Digadang-gadang Paling Sehat*. Retrieved April 17, 2023, from Masak Apa Hari Ini: <https://www.masakapahariini.com/>
- Sopandi, T., & Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Pratikum)*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Suhardjo. 2008. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sumantri, R. 2019. *Penggunaan Air Fermentasi Wortel sebagai Ragi Alami Refreshed Starter dalam Pembuatan Donat*. [Tugas Akhir Program Diploma III]. Bandung: Program Studi Manajemen Patiseri. Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Sumpena, U. 2001. *Budidaya Mentimun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tanudjaja, J. 1990. *Substitusi Parsial Tepung Gandum (Triticum vulgare) dengan Tepung Singkong (Manihot esculenta trants) pada Pembuatan Roti Manis*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- USDA. 2020. *Plant Profile : Classification Cucumis sativus L*. USDA.
- Vuyst, L., & Neysens, P. 2005. The Sourdough Microflora: Biodiversity and Metabolic Interaction. *Trends in Food Science & Technology*, 16 : 43-56.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Winarno, F. 2007. *Teknobiologi Pangan*. Mbrion Press.
- Winarno, F., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Wulan, T. 2018. *Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Fortifikasi Tepung terigu dalam Pembuatan Roti Manis*. [Skripsi]. Pangkep: Program Studi Agroindustri. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Wulandari, E., & Lembong, E. 2017. Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) dengan Penambahan Amilosa Glukoamilase. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1) : 1-6.
- Yenrina, R., Yuliana, & Rasyida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Univeristas Andalas.

