

DAFTAR PUSTAKA

- Akanbi, T.O., Nazmid, S., Adebowale, A.A., Farooq, A. dan Olaoye, A.O. 2011. "Breadfruit starch-wheat flour noodles: Preparation, proximate compositions and culinary properties". *International Food Research Journal*, 18(4), hal. 1283–1287.
- Akbar, N.D., Nugroho, A.K. dan Martono, S. 2022. "Optimization of SNEDDS Formulation by Simplex Lattice Design and Box Behnken Design". *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 13(1), hal. 90–100. Tersedia pada: www.journal.uniga.ac.id.
- Aljamil, I.S. 2023. "Penggunaan Kombinasi Xanthan Gum dan Psyllium Husk Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Roti Bebas Gluten". *Sipora.polije.ac.id*. Politeknik Negeri Jember.
- Amaliyah, S.R. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Bakpao". *Sipora.polije.ac.id*. Politeknik Negeri Jember.
- Amelia, R., Julianti, E. dan Nurminah, M. 2020. "Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Xanthan Gum Terhadap Mutu Donat". *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(3), hal. 263–274. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.03.08>.
- Anas, N.K., Hasdar, M. dan Daryono. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Donat". *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(3), hal. 5599–5609.
- Anita, M.I. dan Lestari, A.B.S. 2023. "Optimasi CMC-Na dan Gliserin dalam Sediaan Gel Ekstrak Lidah Buaya secara *Simplex Lattice Design*". *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 21(1), hal. 71–79.
- Asghar, A. dan Zia, M. 2016. "Effects of Xanthan Gum and Guar Gum on the Quality and Storage Stability of Gluten Free Frozen Dough Bread". *American Journal of Food and Nutrition*, 6(4), hal. 107–112. Tersedia pada: <https://doi.org/10.5251/ajfn.2016.6.4.107.112>.
- Ataei Nukabadi, F., Hojjatoleslami, M. dan Abbasi, H. 2020. "Optimization of Fortified Sponge Cake by Nettle Leaves and Milk Thistle Seed Powder using Mixture Design Approach". *Food Science and Nutrition*, 9(2), hal. 757–771. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1002/fsn3.2041>.

- Athar, R.S., Wulandari, E. dan Utama, D.T. 2023. "Pengaruh Imbangan Susu UHT dan Jus Kurma terhadap Karakteristik Kimia (pH dan Kadar Serat) dan Karakteristik Organoleptik Produk Susu Kurma". *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), hal. 41–51. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i1.46369>.
- Audu, J., Omale, P.. dan S.P, A. 2017. "Modeling and Optimization of Some Optical Properties of Tiger nuts (*Cyperus esculentus*) Using Response Surface Approach". *2ND International Conference on Green Engineering for Sustainable Development (IC-GESD 2017)*, hal. 1–8.
- Babaki, M., Yousefi, M., Habibi, Z. dan Mohammadi, M. 2017. "Process Optimization for Biodiesel Production from Waste Cooking Oil using Multi-Enzyme Systems through Response Surface Methodology". *Renewable Energy*, 105, hal. 465–472. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.renene.2016.12.086>.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1992. "SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman".
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. "SNI 3549-2009 Tepung Beras".
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2018. "SNI 8371-2018 Roti Tawar".
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2020. "SNI 3727-2020 Tepung Jagung".
- Barisetiawan, J. 2015. "Pengaruh Penambahan *Cryoprotectant* Kitosan dan *Xanthan Gum* pada Surimi Berbasis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*)". Universitas Brawijaya.
- Basrin, F. 2020. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Mutu Kimia Kue Semprong". *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), hal. 7–14.
- Chandra, Z.A., Swasti, Y.R. dan Pranata, F.S. 2021. "Substitusi Tepung Sukun Sebagai Sumber Serat untuk Peningkatan Kualitas *Flacky Crackers*". *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2), hal. 153. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25077/jtpa.25.2.153-161.2021>.
- Dan-Asabe, B. and Stephen, A. 2018. "Mathematical Modelling and Optimization of the Compressive Strength, Hardness and Density of a Periwinkle-Palm Kernel and Phenolic Resin Composite Brake Pad". *Tribology in Industry*, 40(1), hal. 108–116. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24874/ti.2018.40.01.10>.
- Data Komposisi Pangan Indonesia*. 2018. Tersedia pada: <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>.
- Dharma, A.S.W. 2023. "Pengaruh Penambahan Air Seduhan Bubuk Daun Beluntas

(*Pluchea Indica L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Roti Tawar". Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

- Fadillah, A.F., Musaddad, A. dan Arumsari, A. 2020. "Formulasi Roti Berbahan Tepung Singkong dan Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Xanthan Gum sebagai Pengganti Gluten". *Prosiding Farmasi*, 6(December), hal. 81–86.
- Faris, A. 2016. "Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fisik Tepung Sukun dan Tepung Sukun Termodifikasi Annealing". Universitas Brawijaya.
- Fera, T., Ferdiansyah, K., Rakhman, A. dan Umiyati, R. 2021. "Perbandingan Karakteristik *Bulk Density* dan Serat Kasar pada Tepung Sukun Serta Tepung Terigu". *Science And Engineering National Seminar*, 6(6), hal. 1–4.
- Fitriansyah, A., Waluyo, S., Sugianti, C. dan Tamrin. 2022. "Pengaruh Suhu dan Waktu Pemplansiran terhadap Karakteristik Tepung Sukun". *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(3), hal. 271–281.
- Folorunso, A.A., Habeeb, A.S. dan Ajayi, O.T. 2019. "*Sensory Evaluation of Snacks Produced From Wheat-Breadfruit Flour and Nutritional Composition of the Flour Blends*". *Agriculture and Food Sciences Research*, 6(1), hal. 89–97. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20448/journal.512.2019.61.89.97>.
- Goi, M. 2017. "Penanganan Gizi pada *Celiac Disease*". *Health and Nutritions Journal*, 3(2), hal. 100–109.
- Gulsevinctler, E., Usal, M.R. dan Yilmaz, D. 2019. "*Yarn evenness parameters optimization in jetring spinning process*". *Journal of the Textile Institute*, 111(4), hal. 540–549. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1080/00405000.2019.1649582>.
- Hajrin, W., Subaidah, W.A., Juliantoni, Y. dan Wirasisya, D.G. 2021. "*Application of Simplex Lattice Design Method on The Optimisation of Deodorant Roll-on Formula of Ashitaba (Angelica keiskei)*". *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), hal. 501–509. Tersedia pada: <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i2.2717>.
- Hasanah, R. 2023. "Pengaruh Substitusi Maizena terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Roti Bebas Gluten Tepung Komposit (sorgum-beras)". *Sipora.polije.ac.id*. Politeknik Negeri Jember.
- Helingo, Z., Liputo, S.A. dan Limonu, M. 2022. "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun". *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4, hal. 223–233.
- Hidayah, I.N., Ferdiansyah, M.K. dan Ujianti, R.M.D. 2022. "Interaksi Hidrokoloid dan Garam Terhadap Karakteristik Organoleptik *Salty Cookie* Bebas Gluten

- Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Maizena”. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(2), hal. 204–211. Tersedia pada: <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i2.8596>.
- Hidayat, I.R., Zuhrotun, A. dan Sopyan, I. 2021. “*Design-Expert Software* sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi”. *Majalah Farmasetika*, 6(1), hal. 99–120. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i1.27842>.
- Hidayawati, E. 2018. "Optimasi Sediaan Gel Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale Roscoe var rubrum*) Menggunakan Gelling Agent Carbopol dan Humektan Propilen Glikol dengan Metode *Simplex Lattice Design*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Husni, N. 2019. "Pengaruh Proporsi Penambahan Hidrokoloid dan Penggunaan Jenis Bahan Pengembang terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti Manis Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Beras, Pasta Kentang dan Tepung Tapioka". *repository.ub.ac.id*. Universitas Brawijaya.
- Hutchison, J.R., Brooks, S.M., Kennedy, Z.C., Pope, T.R., Kaiser, B.L.D., Victry, K.D., Warner, C.L., Oxford, K.L., Omberg, K.M. dan Warner, M.G. 2019. “*Polysaccharide-based Liquid Storage and Transport Media for Non-Refrigerated Preservation of Bacterial Pathogens*”. *PLoS ONE*, 14(9), hal. 1–15. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0221831>.
- Ikarini, I., Sutrisno, A. dan Yuwono, S.S. 2023. “*Effect of Batter Method and Proofing Time on Physical and Sensory Characteristics of Gluten-Free Bread*”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, hal. 1–8.
- Jamilah dan Khaerunnisa. 2019. “Aplikasi Tepung Kelapa Dalam Produk Roti Manis”. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), hal. 1–10. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33104/jihp.v14i1.4240>.
- Juliantoni, Y., Hajrin, W. dan Subaidah, W.A. 2020. “*Nanoparticle Formula Optimization of Juwet Seeds Extract (Syzygium cumini) using Simplex Lattice Design Method*”. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(3), hal. 416–422. Tersedia pada: <https://doi.org/10.29303/jbt.v20i3.2124>.
- Keshani, S., Luqman, C.A., Nourouzi, M.M., Russly, A.R. dan Jamilah, B. 2010. “*Optimization of Concentration Process on Pomelo Fruit Juice using Response Surface Methodology (RSM)*”. *International Food Research Journal*, 17(3), hal. 733–742.
- Khoirunnisa, Wilda., Fauziyah, A. dan Nasrullah, N. 2021. "Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan". *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), hal. 73-86.

Tersedia pada: <https://doi.org/10.22487/ghidza.v5i1.217>

- Kolarević, M., Minić, D., Rajović, M, dan Petrović, Zv. 2014. “*Selection of The Optimal Mathematical Model of Multiple Regression in The Ternary Mixture Experiments*”. *IMK-14 -Research & Developement in Heavy Machinery*, 20(4), hal. 55–60. Tersedia pada: <https://doi.org/10.5937/imk1402055k>.
- Koswara, S. 2009. "Teknologi Pengolahan Roti". Tersedia pada: <https://doi.org/10.1002/nadc.20164054487>.
- Kumalasari, P. 2020. "Studi Pembuatan Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Okra Sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Serat". *Sipora.polije.ac.id*. Politeknik Negeri Jember.
- Kurniawati, I.F. dan Sutoyo, S. 2021. “Review Artikel: Potensi Bunga Tanaman Sukun (*Artocarpus Altilis* [Park. I] Fosberg) Sebagai Bahan Antioksidan Alami,” *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), hal. 1–11. Tersedia pada: <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p1-11>.
- Kuswardani, I., Trisnawati, C.Y. dan Faustine. 2008. “Kajian Penggunaan Xanthan Gum pada Roti Tawar Non Gluten yang Terbuat dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka”. 7(1), hal. 55–65.
- Lestari, D., Kresnowati, M.T.A.P., Rahmani, A., Aliwarga, L. dan Bindar, Y. 2019. “*Effect of Hydrocolloid on Characteristics of Gluten Free Bread From Rice Flour and Fermented Cassava Flour (Fercaf)*”. *Reaktor*, 19(3), hal. 89–95. Tersedia pada: <https://doi.org/10.14710/reaktor.19.3.89-95>.
- Mardiana, L. 2012. "*Daun Ajaib Tumpas Penyakit*". Cetakan 4. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Masuku, M.A. dan Sugihono, C. 2019. “Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*)”. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2), hal. 369–380. Tersedia pada: <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.12.2.369-380>.
- Maulida, Z., Aini, N., Sustriawan, B. dan Sumarmono, J. 2019. “Formulasi Roti Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum dengan Penambahan Pati Garut dan Gum Arab”. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(2), hal. 90. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21082/jpasca.v16n2.2019.90-98>.
- Miñarro Vivas, B. 2013. “*Development of gluten-free bread formulations*”. *Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona*, hal. 164. Tersedia pada: <https://ddd.uab.cat/record/111681>.
- Muhlshoh, A., Setyaningsih, A. dan Ismawanti, Z. 2021. “*Nutritional and*

- Organoleptic Content of Biscuits with Breadfruit Flour and Stevia Substitution*". *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), hal. 1–10. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.231>.
- Mulyawanti, I., Hernani, Febriyezi dan Widowati. 2011. "Teknologi Pengolahan Roti Kering Substitusi Tepung Sukun". *Jurnal Pascapanen*, hal. 64–71.
- Muqita, A.I. 2022. "Pengaruh Substitusi *Puree* Labu (*Cucurbita moschata*) dan Perbedaan Waktu Fermentasi Terhadap Pembuatan Roti Maros". *repository.unhas.ac.id*.
- Muthoharoh, D.F. dan Sutrisno, A. 2017. "*The Making of Gluten-Free Bread of Arrowroot Flour, Rice Flour, and Corn Flour (Study of Glucomannan Concentration and Proofing Time)*". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), hal. 34–44.
- Naik, J., Desai, S. dan Ramani, V. 2021. "*Application of Augmented Simplex Centroid Design for Optimization of HPLC Mobile Phase for Estimation of Curcumin and Piperine*". *Indian Journal of Pharmaceutical Education and Research*, 55(4), hal. 1164–1172. Tersedia pada: <https://doi.org/10.5530/ijper.55.4.216>.
- Newberry, C., McKnight, L., Sarav, M. and Pickett-Blakely., O. 2017. "Going Gluten Free: the History and Nutritional Implications of Today's Most Popular Diet". *Current gastroenterology reports*, 19, hal 1-8. Tersedia pada: doi 10.1007/s11894-017-0597-2
- Niam, M.L.Q., Amin, R.S., Utami, N. dan Wahyuni, AS. 2022. "*Formulation of Dietary Supplement Chewable Gummy with Bastard Cedar Leaves (Guazuma Ulmifolia), Senna Leaves (Cassia Angustifolia) and Lime Extracts Using a Simplex Lattice Design*". *ICOSI-HSN 2022*, 55, hal. 122–135. Tersedia pada: <https://doi.org/10.2991/978-94-6463-070-1>.
- Nur, R., Lioec, H.N., Palupi, N.S. dan Nurtama B. 2018. "Optimasi Formula Sari Edamame dengan Proses Pasteurisasi Berdasarkan Karakteristik Kimia dan Sensori". *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), hal. 88–99.
- Oke, E.K., Tijani, A.O., Abiola, O.T., Adeoye, A.K. dan Odumosu, B.O. 2018. "*Effects of Partial Substitution of Wheat Flour with Breadfruit Flour on Quality Attributes of Fried Doughnut*". *The Journal of Agricultural Sciences*, 13(1), hal. 72–80. Tersedia pada: <https://doi.org/10.4038/jas.v13i1.8302>.
- Okwunodul, I., Mmregini, I.P., Okwunodulu, F.U. dan Okakpu, J.C. 2018. "*Inter-Relationship of Dehulling and Toasting on The Proximate Composition and Atwater Factor of African Bread Fruit (Treculia Africana) Seeds*". *African Journal of Agriculture and Food Science*, 1(2), hal. 30–39.

- Osabor, V.N., Ogar, D.A., Okafor, P.C. dan Egbung, G.E. 2009. “*Profile of the African Bread Fruit (Treculia africana)*”. *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(7), hal. 1005–1008. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3923/pjn.2009.1005.1008>.
- Parinduri, D.H., Nurminah, M. dan Julianti, E. 2021. “*Physicochemical and Sensory Characteristics of Bread Made from Composite Flour Mocaf, Flour and Starch from Orange Sweet Potato and Breadfruit*”. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 782(3), hal. 1755–1315. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/782/3/032078>.
- Pawiwara, I., Triastuti, D. dan Baharta, R. 2023. “Karakteristik Roti Tawar Substitusi Tepung Bekatul dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)”. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 5(1), hal. 1–8.
- Prasetyo, A. 2016. "Pengaruh Suhu dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Roti Tawar Non Gluten Berbahan Baku Tepung Uwi dan Tepung Kedelai Hitam". *Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya*. Universitas Brawijaya.
- Prastika, A., Vinkarisma, D.H. dan Muzakhar, S.S.A. 2022. “Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial”. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 2(1), hal. 108–117. Tersedia pada: <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>.
- Pratama, W., Swamilaksita, P.D., Angkasa, D., Ronitawati, P. dan Fadhillah, R. 2021. “Pengembangan Roti Tawar Sumber Protein dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai”. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), hal. 111–124. Tersedia pada: https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Journal-24927-11_2642.pdf.
- Pratiwi, D.P., Sulaeman, A. dan Amalia, D.L. 2012. “Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis* Sp.) pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi untuk PMT-AS”. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(3), hal. 175–180.
- Pratyarsi, P.B., Yudiastuti, S.O.N., Budiati, T., dan Wahyono, A. 2023. "Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan dan Gel Rumpun Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sponge Cake". *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(2), hal 66–72. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i2.3431>.
- Purnamasari, L. 2022. "Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Brownies Kukus dengan Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*). *sipora.polije.ac.id*. Politeknik Negeri Jember.

- Putra, I.G.N.A.W.W., Maharianingsih, N.M. dan Widowati, I.G.R. 2023. "Optimasi Sodium Lauril Sulfat dan Natrium Chlorida pada Sabun Cair Ekstrak Lidah Buaya: *Simplex Lattice Design*". *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 8(1), hal. 69–77.
- Putri, D.A.P., Komalasari, H. dan Heldiyanti, R. 2022. "Review: Evaluasi Kualitas Fisik Roti yang dipengaruhi oleh Penambahan Tepung Komposit". *Food and Agro-Industry Journal*, 3(1), hal. 1–18.
- Putri, I.K. 2020. "Kajian Optimasi dan Korelasi Formula *Dark Chocolate Couverture* yang ditambahkan Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) var. Ajwa Terhadap Senyawa Bioaktif Polifenol dan Flavonoid". Universitas Pasundan Bandung.
- Qostalani, Afif Jadi. 2023. "Pembuatan Pancake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Bubuk Cokelat sebagai Alternatif Makanan Sumber Serat". *Sipora.polije.ac.id*. Politeknik Negeri Jember.
- Raissi, S. dan Farsani, R.E. 2009. "Statistical Process Pptimization Through Multi-Response Surface Methodology". *World Academy of Science, Engineering and Technology*, 39(3), hal. 280–284.
- Ramadhani, R.A., Riyadi, D.H.S., Triwibowo, B. dan Kusumaningtyas, R.D. . 2017. "Review Pemanfaatan *Design Expert* untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel". *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan*, 1(1), hal. 11. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33795/jtkl.v1i1.5>.
- Ruiz, J.V., Diaz, S.M., Valerio, F.S., Jauregul, G.B., Schoenlechner, R. dan Valencia, R.R.C. 2019. "Influence of Tara Gum and Xanthan Gum on Rheological and Textural Properties of Starch-Based Gluten-Free Dough and Bread" *European Food Research and Technology*, 245(7), hal. 1347–1355. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03253-9>.
- Salsabila, K., Ansori, M. dan Paramita, O. 2019. "Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras". *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(1), hal. 31–38.
- Santosa, H., Handayani, N.A., Fauzi, A.D. dan Trisanto, A. 2018. "Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Sukun Termodifikasi *Heat Moisture Treatment*". *Inovasi Teknik Kimia*, 3(1), hal. 37–45.
- Sari, A.P. 2016. "Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Roti Tawar Non Gluten Berbahan Dasar Tepung Kedelai Hitam, Tepung Maizena Dan Tepung Beras (Kajian Proporsi Hidrokoloid)". Universitas Brawijaya.
- Sarofa, U., Djajati, S. dan Cholifah, S.N. 2014. "Pembuatan Roti Manis (Kajian

- Substitusi Tepung Terigu dan Kulit Manggis dengan Penambahan Gluten)". *Jurnal Rekapangan*, 8(2), hal. 171–179.
- Septyani, W.H., Sarofa, U. dan Winarti, S. 2021. "Karakteristik Makaroni Tepung Cassava dan Tepung Biji Nangka yang Diperkaya Ekstrak Kelor dengan Penambahan Gum Xanthan". *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1), hal. 59–74. Tersedia pada: <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.8133>.
- Setyadi, I.M.P. dan Saryanti, D. 2022. "Optimasi Penggunaan HPMC dan Na CMC Pada Formula Transdermal Patch Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan Metode *Simplex Lattice Design*". *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(3), hal. 289–305. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33759/jrki.v4i3.224>.
- Setyowati, T. 2018. "Optimasi HPMC Dan Propilenglikol Dalam Sediaan Gel Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Officinale Rosc.* Var. Rubrum) dengan Menggunakan Metode *Simplex Lattice Design*". Tersedia pada: <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/65873>.
- Sitepu, K.M. 2019. "Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti". *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), hal. 71–77.
- Sitohang, K.A.K., Lubis, Z. dan Lubis, L.M. 2015. "Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil terhadap Mutu Cookies Sukun". *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3), hal. 308–315.
- Srihari, E., Lingganingrum, F.S., Alvina I. dan Anastasia, S. 2016. "Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena dan Ubi Jalar". *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), hal. 14–19.
- Sunarwati, D.A., Rosidah dan Saptariana. 2012. "Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus". *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), hal. 13–18. Tersedia pada: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>.
- Susilawati, Subeki dan Aziz, I.P.P. 2013. "Formulasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) dan Terigu terhadap Derajat Pengembangan Adonan dan Sifat Organoleptik Roti Manis". *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(1), hal. 1–12.
- Taufik, I.I., Soewandhi, S.N. dan Nugraha, Y.P. 2023. "Optimasi Formula Emulgel Vitamin C dengan Pendekatan *Simplex Lattice Design*". *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 10(1), hal. 145–154. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25077/jsfk.10.1.145-154.2023>.

- Tethool, E.F. dan Dewi, A.M.P. 2017. "Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikimia Tepung Komposit dan Roti yang dihasilkan dari Ubi Jalar dan Sagu". *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 1(1), hal. 207–215.
- Wahyono, A., Kurniawati, E. dan Kasutjningati. 2017. "Optimasi Senyawa Fungsional Tepung Labu Kuning dengan *Response Surface Methodology (RSM)* untuk Peningkatan Kualitas Roti Tawar". Jember.
- Wahyuni, Wahyuni, S. dan Syukri, M. 2017. "Analisis Hasil Organoleptik Hasil Perbaikan Tekstur Roti Manis Wikau Maombo dengan Aplikasi Xantan Gum". *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 2(4), hal. 736–748.
- Whistler, R.L. dan BeMiller, J.N. 1993. "*Industrial Gum : Polysaccharides and Their Derivatives*". 3rd ed. New York: Academic Press.
- Widyaningtyas, M. dan Susanto, W.H. 2015. "Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), hal. 417–423.
- Widyartha, G.N.A.Z., Sujayanti, L.G.T., Isabel, G., Soares, B., Arimurni, D.A. dan Wahyudi, M.D.P.S. 2020. "Pendekatan *Simplex Lattice Design* Pada Formulasi *Wound Dressing Gel Pentoxifylline* dengan Kombinasi *Gelling Agent* HPMC dan Chitosan". *Acta Holistica Pharmacia*, 2(2), hal. 28–36.
- Wulandari, L.F. 2022. "Optimasi *Xanthan Gum* dan *Hydroxypropyl Methylcellulose* Dalam Masker Gel Peel-Off Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*)". *Digital Repository Universitas Jember*. Universitas Jember.
- Yudiasuti, S.O.N., Wahyono, A., Budiati, T., dan Arsiwi, M. 2022. "Karakteristik Mutu Sensori Bakso Nabati Rumput Laut". *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(1), hal 33-39. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i1.3024>.
- Yumni, G.G., Widyarini, S. dan Fakhrudin, N. 2021. "Kajian Etnobotani, Fitokimia, Farmakologi dan Toksikologi Sukun (*Artocarpus altilis (Park.) Fosberg*)". *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 14(1), hal. 48–63. Tersedia pada: <https://doi.org/10.22435/jtoi/v14i1.3944>.
- Yuwono, Sudarminto Setyo dan Waziroh, E. 2019. "Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri". Cetakan Pe. Malang: UB Press. Tersedia pada: <https://books.google.co.id/books?id=TmHUDwAAQBAJ&lpg=PT5&ots=33Wy8dYXTX&dq=gluten> adalah amorf&lr&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q=gluten adalah amorf&f=false.