

## DAFTAR PUSTAKA

- AACC. Approved Methods of Analysis. 2011. "Methods: 74-09.01 (bread firmness); 10-05.01 (bread volume). 11th edition". *American Association of Cereal Chemists*.
- Adiluhung, W. D., dan Sutrisno, A. 2018. "Pengaruh Konsentrasi Glukomanan dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza Sativa*) Bebas Gluten". Dalam *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(4), hal. 26–37. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.04.4>.
- Aljamil, I. S. 2023. "Penggunaan Kombinasi Xanthan Gum dan Psyllium Husk Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Roti Bebas Gluten". Politeknik Negeri Jember. Tersedia pada: <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/19154>.
- AOAC. 2012. "*Official Methods of Analysis of AOAC International*".
- Apriliyanti, M. W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., dan Djamila, S.2020. "Kondisi Optimum Perlakuan Awal Dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering". *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 155–163. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.155>.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009 "*SNI 3549:2009 Tepung beras*" (pp. 1–2). Tersedia pada: <https://akses-sni.bsn.go.id/sni>.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. "*SNI 8371:2-2018 Roti Tawar*". SNI Standar Nasional Indonesia. <https://akses-sni.bsn.go.id/sni>.
- Bhattacharya, S. 2021. "*Central Composite Design for Response Surface Methodology and Its Application in Pharmacy. In P. Kayaroganam (Ed.)". Response Surface Methodology in Engineering Science*. IntechOpen. Tersedia pada: <https://doi.org/10.5772/intechopen.95835>
- Cahyani, M. 2019. "Mutu Fisik Tepung Sukun (*Artocopus altilis*) Hasil Metode Mat Drying Menggunakan Oven Microwave". Dalam *Digital Repository Universitas Jember*. Tersedia pada: <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/100249>.
- Chandra, Z. A., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S. 2021. Substitusi Tepung Sukun Sebagai Sumber Serat Untuk Peningkatan Kualitas Flacky Crackers. Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2), hal. 153. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25077/jtpa.25.2.153-161.2021>.

- Chen, Y., Zhao, L., He, T., Ou, Z., Hu, Z., dan Wang, K. 2019. "Effects of mango peel powder on starch digestion and quality characteristics of bread". *International Journal of Biological Macromolecules*, 140, 647–652. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2019.08.188>.
- Dwiastuti, R., dan Dewi, N. K. D. P. K. 2022. "Aplikasi Metode Optimasi Central Composite Design dalam Formulasi Sediaan Gel Nanopartikel Lipid dengan Bahan Aktif 4-n-Butilresorcinol". Dalam *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1), hal 71–81. Tersedia pada: <https://doi.org/10.51352/jim.v8i1.490>.
- Fathur, A. R., Hendrawan, Y., Rosalia Dewi, S., dan Malin Sutan, S. 2018. "Optimasi Nilai Rendemen Dalam Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Menggunakan Pemasaran Suhu Rendah dan Kecepatan Sentrifugasi Dengan Response Surface Methodology (RSM)". *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(3), 218–228.
- Fransisca, D. A. 2022. "Pembuatan Bolu Kukus Dengan Substitusi Tepung Sukun Sebagai Makanan Selingan Untuk Penderita Hipertensi". Politeknik Negeri Jember. Tersedia pada: <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/12980>
- Gallagher, E. 2003. "Crust and crumb characteristics of gluten free breads". *Journal of Food Engineering* 56, 56(2–3), 153–161. Tersedia pada: [https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(02\)00244-3](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0260-8774(02)00244-3)
- Gisslen, W. 2016. "All Access Pack for Professional Baking 6th Edition Set". Wiley, John Sons.
- Goi, M. 2017. "Penanganan Gizi Pada Celiac Disease". *Health and Nutrition Journal*, III(2), 100–109. Tersedia pada: <http://dx.doi.org/10.52365/jhn.v3i2.128>.
- Hadi, Y. 2006. *Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk roti*. Food Review Indonesia.
- Hapsari, R. B., Pranoto, Y., Murdiati, A., dan Supriyanto, S. 2022. "Optimasi Proses Nanopresipitasi pada Nanoenkapsulasi Ekstrak Kasar Daun Kakao (*Theobroma cacao* L.) Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM)". *AgriTECH*, 42(1), 75. Tersedia pada: <https://doi.org/10.22146/agritech.49872>.
- Helingo, Z., Liputo, S. A., dan Limonu, M. 2021. "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun". *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), hal. 1–12. Tersedia pada: <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i2.7515>.

- Idris, A., Kuan Yet, L., Noordin, M. Y., Chan, dan Kee, M. 2008. "Response Surface Methodology Approach To Study the Influence of Peg and Water in Cellulose Acetate Dialysis Membranes". *Jurnal Teknologi*, 49, 39–49.
- Imanningsih, N. 2012. "Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile of Several Flour Formulations for Estimating Cooking Behaviour)". *Penel Gizi Makanan*, 35(1), 13–22.
- Jusoh, Y. M., Chin, N. L., Yusof, Y. A., dan Rahman, R. A. 2009. "Bread crust thickness measurement using digital imaging and L a b colour system". *Journal of Food Engineering*, 94(3–4), 366–371. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.04.002>.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. "Data Komposisi Pangan Indoensia". Indonesia Kementrian Kesehatan Republik. <https://www.panganku.org/id>.
- Khusna, C. L. 2016. "Variasi Konsentrasi Natrium Klorida (NaCl) dan Natrium Metabisulfat ( $Na_2S_2O_5$ ) Pada Produksi Tepung Sukun". Tersedia pada: <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/78693>.
- Wardani, K. N. 2021. "Optimasi Proporsi Tepung Kelapa dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Fisik Roti Tawar Menggunakan Metode RSM (Response Surface Methodology)". [Universitas Brawijaya]. Tersedia pada: <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/187691>.
- 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". *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 7(1), 55–65. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v7i1.150>.
- Maghfiroh, W. A. S. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Chiffon Cake Mocaf Bebas Gluten" [Politeknik Negeri Jember]. Tersedia pada: <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/16948>
- 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>.
- Millar, K. A., Barry-Ryan, C., Burke, R., McCarthy, S., dan Gallagher, E. 2019. "Dough properties and baking characteristics of white bread, as affected

by addition of raw, germinated and toasted pea flour". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 56(June), 102189. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2019.102189>

Monteiro, J. S., Farage, P., Zandonadi, R. P., Botelho, R. B. A., de Oliveira, L. de L., Raposo, A., Shakeel, F., Alshehri, S., Mahdi, W. A., dan Araújo, W. M. C. (2021). "A systematic review on gluten-free bread formulations using specific volume as a quality indicator". *Foods*, 10(3), 1–25. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/foods10030614>.

Moore, M. M., Schober, T. J., Dockery, P., dan Arendt, E. K. 2004. "Textural comparisons of gluten-free and wheat-based doughs, batters, and breads". *Cereal Chemistry*, 81(5), hal. 567–575. Tersedia pada : <https://doi.org/10.1094/CCHEM.2004.81.5.567>.

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.

Nur, A. M., Huda, H., dan Fathoni, R. 2022. "Methodology ( RSM ) Optimization of the Nyamplung Seeds Oil Extraction Process Using Response Surface". *Jurnal Chemurgy*, 6(2), 97–108. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1088/1757-899X/877/1/012029>.

Nuraisyah, A., Raharja, S., dan Udin, F. 2018. "Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase". *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 319–331. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.319>.

Nurmiah, S., Syarief, R., Sukarno, S., Peranginangin, R., dan Nurmata, B. 2013. Aplikasi Response Surface Methodology Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan Alkali Treated Cottonii (ATC). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 8(1), hal. 9. Tersedia pada: <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v8i1.49>.

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). Tersedia pada: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/782/3/032078>

Prabudi, M., Nurtama, B., dan Purnomo, E. H. 2018. "Aplikasi Response Surface Methodology (RSM) dengan Historical Data pada Optimasi Proses Produksi Burger". *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), hal. 109–115. Tersedia pada : <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26230%0A>.

- 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". In *repository.ub.ac.id*. Tersedia pada: <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/150828>.
- Pratyarsi, P. B., Yudiastuti, S. O. N., Budiati, T., dan Wahyono, A. 2023. "Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan dan Gel Rumput 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*)". [Politeknik Negeri Jember]. Tersedia pada: <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/16921>.
- Purwanti, R., Fadilah, R., dan Yanto, S. 2019. "Pengaruh Metode Dan Lama Pengolahan Terhadap Analisis Mutu Ubi Jalar Orange (*Ipomoea Batatas L*)". *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(3), S91–S103. Tersedia pada: <https://doi.org/https://doi.org/10.26858/jptp.v5i0.8563>.
- Rahmah, A., Hamzah, F., dan Rahmayuni. 2017. "Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar". *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 4(1), 1–14.
- Ravyts, F., Vuyst, L. De, dan Leroy, F. 2012. "Bacterial diversity and functionalities in food fermentations". *Engineering in Life Sciences*, 12(4), 356–367. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1002/elsc.201100119>.
- Rosalinda, S., Aulia, H. A., Widyasanti, A., dan Mardawati, E. 2021. "Optimasi Kondisi Ekstraksi Ultrasonikasi Pada Vitamin C Buah Delima (*Punica Granatum L.*) Menggunakan Respon Permukaan". *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 9(2), 143–158. Tersedia pada: <https://doi.org/10.29303/jrpb.v9i2.266>.
- Salsabila, A., Agustin, R., dan Budiati, T. 2022. "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk Terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisik Roti Tawar". *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(2), 66–79. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i2.3179>.
- Sari, R., Nurbaeti, S. N., dan Pratiwi, L. 2016. "Optimasi Kombinasi Karbopol 940 dan HPMC Terhadap Sifat Fisik Gel Ekstrak dan Fraksi Metanol Daun Kesum (*Polygonum minus Huds.*) dengan metode Simplex Lattice Design". *Pharmaceutical Sciences and Research*, 3(2), 72–79. Tersedia pada: <https://doi.org/10.7454/psr.v3i2.3288>.

- Shin, M., Gang, D.-O., dan Song, J.-Y. 2010. "Effects of Protein and Transglutaminase on the Preparation of Gluten-free Rice Bread". *Food Science and Biotechnology*, 19(4), 951–956. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1007/s10068-010-0133-8>.
- Sukamto. 2010. "Perbaikan Tekstur Dan Sifat Organoleptik Roti Yang Dibuat Dari Bahan Baku Tepung Jagung Dimodifikasi Oleh Gum Xanthan". *Agrika*, 4(1), 54–59. Tersedia pada: <https://doi.org/https://doi.org/10.31328/ja.v4i1.149>.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., dan Basalamah, W. 2014. Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia VALENSI*, 4(1), 13–20. Tersedia pada: <https://doi.org/10.15408/jkv.v4i1.1047>.
- Suryatna, B. S. 2015. "Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*". *Teknobuga*, 2(2), hal. 18–25.
- Sworn, G. 2009. Xanthan gum. *Handbook of Hydrocolloids: Second Edition*, 186–203. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1533/9781845695873.186>.
- Syafaat, W. U. 2016. "Optimasi Produksi Roti menggunakan Metode Rancangan Percobaan response surface pada Industri Rumahan Tahun 2015" [Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah]. In *Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*. Tersedia pada: <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/43425>
- Tethool, E. F., dan Dewi, A. M. P. 2017. "Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Komposit dan Roti Yang Dihasilkan Dari Ubi Jalar Dan Sagu". *Sains Dan Teknologi*, 1(1), hal. 61–66. Tersedia pada: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.36499/psnst.v1i1.1909>.
- Therdthai, N., Zhou, W., dan Jangchud, K. 2007. "Modeling of the effect of relative humidity and temperature on proving rate of rice-flour-based dough". *LWT*, 40(6), 1036–1040. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2006.06.002>.
- Trihaditia, R., Syamsiah, M., dan Awaliyah, A. 2010. Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Cookies Dari Bekatul Padi Pandanwangi Dengan Penambahan Tepung Terigu. *Agroscience (Agsci)*, 8(2), hal. 212. Tersedia pada : <https://doi.org/10.35194/agsci.v8i2.494>.
- Wahyono, A., Kurniawati, E. K., Hyun Park, K., dan Kang, W.-W. 2017. "Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology ( RSM )". *Jurnal*

- Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), hal. 29–38. Tersedia pada: <https://publikasi.polije.ac.id>.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., dan Park, K. 2018. "Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya". 29(1), 29–38. Tersedia pada: <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>.
- Wahyudi, V. A., Anjasari, S. A., dan Wachid, M. 2022. "Kajian Efektivitas Temperatur dan Waktu Proofing ( *Saccharomyces cerevisiae* ) Terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Roti Manis". *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(1), 4640–4655. Tersedia pada: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33772/jstp.v7i1.18119>.
- Winsulangi, F. A. A. 2019. "Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Dari Tepung Beras Merah dan Tepung Tapioka (Kajian Proporsi Tepung dan Pengaruh Proporsi Telur Yang Berbeda)". In *repository.ub.ac.id*. Tersedia pada: <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/181611>.
- Wulandari, F. 2016. "Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. Tersedia pada: <https://doi.org/10.17728/jatp.183>.
- Yana, S. 2015. "Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar". *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 4(1), 17–23. Tersedia pada: <https://doi.org/https://doi.org/10.53912/iejm.v4i1.41>.
- 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), 33–39. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i1.3024>
- Zhang, Q. A., Zhang, Z. Q., Yue, X. F., Fan, X. H., Li, T., and Chen, S. F. 2009. "Response surface optimization of ultrasound-assisted oil extraction from autoclaved almond powder". *Food Chemistry*, 116(2), 513–518. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.02.071>.