

DAFTAR PUSTAKA

- Adelakun, O.E., O.J. Oyelade, B.I.O.A. Omowaye, I.A. Adeyemi, M.V.D. Venter, and T.C. Koekemoer. 2009. "Influence of Pre-Treatment on Yield Chemical and Antioxidant Properties of a Nigerian Okra Seed (*Abelmoschus Esculentus Moench*) Flour." *Food and Chemical Toxicology* 47 (3): 657–61.
- Ahmad, D., P.N.Sari, dan P. Gilang R. 2014. "Uji Organoleptik Bolu dengan Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Emulsifier pada Adonan Bolu." *Jurnal Teknologi Pengolahan Minyak dan Lemak*, 1–8.
- Akbar, N.D., A.K. Nugroho, dan S. Martono. 2022. "Review Article: Optimization of Snedds Formulation by Simplex Lattice Design and Box Behnken Design." *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari* 13 (1): 90–100.
- Andarina, Rosi, dan Tantawi Djauhari. 2017. "Antioksidan dalam Dermatologi." *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan* 4 (1): 39–48.
- Aprilia, D.T, L.T. Pangesthi, S. Handajani, dan V. Indrawati. 2021. "Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus." *Jurnal Tata Boga* 10 (2): 314–323.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Impor Biji Gandum dan Meslin. 2022.
- Bawa, S.H., and N. Badrie. 2016. "Nutrient Profile, Bioactive Components, and Functional Properties of Okra (*Abelmoschus Esculentus* (L.) Moench)." In *Fruits, Vegetables, and Herbs*, 365–409. Elsevier Inc.
- Cahyati, A.N, D. Ekowati, dan R. Harjanti. 2015. "Optimasi Kombinasi Asam Stearat dan Trietanolamin dalam Formula Krim Ekstrak Daun Legetan (*Spilanthes acmella* L.) sebagai Antioksidan secara Simplex Lattice Design." *Jurnal Farmasi Indonesia* 12 (1): 60–69.
- Cereals and Grains Association. 2011. "Baking Quality Method 10-05.01 Guidelines for Measurement of Volume by Rapeseed Displacement." *AACC Approved Method of Analysis th Edition* 2011.
- Dantas, T.L, F.C.A. Buriti, dan E.R. Florentino. 2021. "Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) sebagai Pangan Fungsional Potensial Sumber Lendir dan Senyawa Bioaktif dengan Aplikasi Teknologi dan Manfaat Kesehatan." *Plants* 10: 1–14.

- Esati, N.K., E.O.J. La., dan G.A.D. Lestari. 2019. “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Rosemary (*Rosemarinus officinalis L.*) dengan Metode DPPH dan FRAP serta Pengaplikasiannya sebagai Zat Aktif dalam Losion.” *Jurnal Sains dan Kesehatan* 4 (4): 363–369.
- Faisal, H. 2019. “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Okra (*Abelmoschus esculentus L. Moench*) dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil) dan Metode ABTS (2,2-Azinobis-(3 Ethylbenzothiazoline-6 Sulfonic Acid).” *Ready Star* 2 (1): 1–5.
- Fauza, A, K. Djamiatun, dan A.N. Al-Baarri. 2019. “Studi Karakteristik dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Tepung Buah Okra (*Abelmoschus esculentus*).” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 8 (4): 137–142.
- Febriyatna, A dan A. Widiyawati. 2017. “Tepung Okra (*Abelmoschus esculentus*) Menurunkan Rasio Kadar LDL terhadap HDL Tikus Hiperkolesterolemia.” *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)* 5 (1): 17–22.
- Fransisca, D.A. 2022. *Pembuatan Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Sukun sebagai Makanan Selingan untuk Penderita Hipertensi*. Politeknik Negeri Jember.
- Hajrin, W., W.A. Subaidah., Y. Juliantoni., dan D.G. Wirasisya. 2021. “Application of Simplex Lattice Design Method on The Optimisation of Deodorant Roll-on Formula of Ashitaba (*Angelica keiskei*).” *Jurnal Biologi Tropis* 21 (2): 501–509.
- Haliza, W., S.I. Kailaku., dan S. Yuliani. 2012. “Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes K. Koch*) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat.” *Jurnal Pascapanen* 9 (2): 96–106.
- Hidayati, N., C. Santi., dan Q. Addin. 2022. “Optimasi Formula Gel Aromaterapi Minyak Atsiri Bunga Kenanga (*Cananga odorata*) dengan Variasi Carbopol 940 dan Gliserin menggunakan Metode Simplex Lattice Design (SLD).” *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi* 13 (1): 10–17.
- Khotimah, K., Akbar, A. Syaqui., dan A. Zamroni. 2019. “Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus.” *Buletin Loupe* 15 (01): 16–23.

- Kumalasari, P. 2020. *Studi Pembuatan Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Okra sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Serat*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Kuniawati, N dan L.T. Pangesthi. 2019. “Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan dan Jenis Bahan Pengembang terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus.” e-journal Tata Boga 8 (1): 40–53.
- Kusuma, I.G.N.S., I.N.K. Putra., dan L.P.T. Darmayanti. 2019. “Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao L.*)” Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA) 8 (1): 85–93.
- Lisnawati, N., I.A. Handayani., dan N. Fajrianti. 2016. “Analisa Flavonoid dari Ekstrak Etanol 96% Kulit Buah Okra Merah (*Abelmoschus esculentus L. Moench*) secara Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri UV-VIS.” Ilmiah Ibnu Sina 1 (1): 105–12.
- Maghfiroh, N., D.E. Ermawati., dan S. Rohmani. 2018. “Optimasi Kombinasi Pati Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta (Lour.) Burk*) dan Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis Ker.*) sebagai Bahan Pengisi Tablet Ibuprofen dengan Metode *Simplex Lattice Design*.” JPSCR : Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research 3 (2): 104–16.
- Mahardani, O.T. dan L. Yuanita. 2021. “Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan”. 10 (1): 64–78.
- Mahros, Q.A. 2022. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Brownies Kukus dari Tepung Premiks Terigu dan Labu Kuning*. Politeknik Negeri Jember.
- Naging, A.J.A.R. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Napitupulu, S. dan Agung. 2021. “Pengolahan Daun Kelor untuk Menambah Variasi Bolu Pandan di *Él Royale Hotel Bandung*.” Jurnal Akomodasi Agung 8 (1): 1–10.
- Nurmiah, S, R. Syarief, Sukarno, R. Peranginangin, dan B. Nurmata. 2013. “Aplikasi *Response Surface Methodology* pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan *Alkali Treated Cottonii (ATC)*.” Jurnal Pascapanen dan

Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 8 (1): 9.

Ofori, J., C. Tortoe., dan J.K. Agbenorhevi. 2020. “*Physicochemical and Functional Properties of Dried Okra (Abelmoschus esculentus L.) Seed Flour.*” *Food Science and Nutrition* 8 (8): 4291–4296.

Parwata, I.M.O.A. 2016. *Antioksidan*. Universitas Udayana.

Pawiwara, I., D. Triastuti, dan R. Baharta. 2023. “*Karakteristik Roti Tawar Substitusi Tepung Bekatul dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera).*” *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa* 5 (1): 1–8.

Prasetyo, H.A. dan R.R. Winardi. 2020. “*Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.).*” *Jurnal Agrica Ekstensia* 14 (1): 25–32.

Putri, D.N., L.Windiana., dan O.P. Pakpahan. 2019. *Teknologi Frozendough dan Sourdough*. 1 ed. Malang: UMM Pres.

Qalbi, N.P. 2020. “*Formulasi Profil Kue Bolu Kukus dengan Bahan Dasar Labu Kuning (Cucurbita moschata D), Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) dan Tepung Terigu.*” Universitas Hasanuddin.

Ramadhani, R.A., D.H.S. Riyadi, B. Triwibowo, dan R.D. Kusumaningtyas. 2017. “*Review Pemanfaatan Design Expert untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel.*” *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan* 1 (1): 11–16.

Ramadiyanti, M. dan Y. Ikhrwan. 2016. “*Formulasi Tepung Komposit terhadap Mie Basah Menggunakan Response Surface Methodology.*” *Paspalum* 4 (2): 31–42.

Ridhani, M.A., I.P.Vidyaningrum, N.N. Akmala, R. Fatihatunisa, dan N. Aini. 2021. “*Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review.*” *Pasundan Food Technology Journal* 8 (3): 61–68.

Rindiani, R., dan P. Kumalasari. 2021. “*Steamed cake with okra flour substitution as an alternative to snack for a fibre source.*” *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 672 (1): 1–10.

- Roy, A., S.L. Shrivastava, dan S.M. Mandal. 2014. “*Functional Properties of Okra Abelmoschus esculentus L. (Moench): Traditional Claims and Scientific Evidences.*” *Plant Science Today* 1 (3): 121–130.
- Rusita, Y.D. dan Suhendriyo. 2015. “*Optimalisasi Campuran CMC Na-Gelatin untuk Pembuatan Granul Effervescent Ekstrak Buah Bit (Beta Vulgaris L) dengan Metode Simplex Lattice Design.*” *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan* 4 (2): 168–173.
- Salsabila, A., R. Agustin, dan T. Budiati. 2022. “*Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisik Roti Tawar.*” *JOFE : Journal of Food Engineering* 1 (2): 66–79.
- Santoso, Umar. 2021. *Antioksidan Pangan*. Sleman: UGM Press.
- Saputri, N.A.I., A. Wijanarka, dan F.L. Widiany. 2021. “*Variasi Pencampuran Tepung Okra dan Tepung Garut terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Makronutrien Kue Cubit.*” *Jurnal Teknologi Pangan* 15 (2): 100–110.
- Sari, F.D.N. dan E.N. Jairani. 2019. “*Uji Daya Terima Bolu Kukus dari Tepung Kulit Singkong.*” *Jurnal Dunia Gizi* 2 (1): 1–11.
- Setyawan, E.I. dan N.P.A.D. Wijayanti. 2014. “*Optimasi Formula Patch Mukoahesif Ekstrak Daun Sirih (Piper betle L) sebagai Antiinflamasi Gusi.*” Universitas Udayana.
- Wahyono, A., E. Kurniawati, dan Kasutjaningati. 2017. “*Optimasi Senyawa Fungsional Tepung Labu Kuning dengan Response Surface Methodology (RSM) untuk Peningkatan Kualitas Roti Tawar.*” Politeknik Negeri Jember.
- Wahyono, A., E.Kurniawati, K.H. Park, dan W.W. Kang. 2017. “*Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning menggunakan Response Surface Methodology (RSM).*” *In Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 219–224.
- Werdhasari, A. 2016. “*Peran Antioksidan Bagi Kesehatan.*” *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia* 3 (2): 59–68.
- Werdhiwati, P. 2016. “*Karakterisasi Genotipe Okra Merah dan Okra Hijau Hasil Induksi Mutasi.*” Institut Pertanian Bogor.

Yuslianti, E.R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. 1st ed. Sleman: Deepublish.

Zuhdi, A., M. Hafidh, S. Suryawati, dan A. Djunaidi. 2018. “*Pengaruh Umur Panen terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Buah Okra Merah (Abelmoschus esculentus (L.) Moench)*.” *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi* 11 (2): 113–119.