

DAFTAR PUSTAKA

- AACC 10-05. 2000. *Rapeseed Displacement Method*. In: *Approved Methods of the AACC*. 10th ed. St. Paul : *American Association of Cereal Chemists*.
- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu.
- 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.
- Alfilaili, B. S., Hajrin, W., dan Juliantoni, Y. 2021. *Optimasi Konsentrasi Vaseline Album dan Adeps Lanae pada Formulasi Sediaan Salep Ekstrak Etanol Daun Kersen (Muntingia calabura L.)*. *Acta Pharm Indo*, 9(2), hal 119-127.
- Amalia, M. R. dan Santoso, B. 2021. *Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Muffin dengan Penambahan Tepung Jagung (Zea Mays L)*. In *Gizido* (Vol. 13).
- Amaliyah, S. R. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Bakpao*.
- Ambasari, I., Anomsari, S. D., dan Oktaningrum, G. N. 2015. *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya*.
- Analisty, M. C. 2023. *Optimasi Formulasi Tepung Beras, Ketan, Maizena terhadap Mutu Roti Bebas Gluten Menggunakan Metode Mixture Design*. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Anggraeni, Y., Windarti, W. S., & Praptiningsih, Y. 2015. *Karakteristik Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Gayam (Inocarpus edulis Forts)*. Jember. *Teknologi Pertanian Universitas Negeri Jember*.
- 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>.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., dan Widyantara, A. B. 2018. *Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu*. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 2(2).

- 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.
- Aulia, T., Suhaidi, I., dan Rusmarilin, H. 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Talas, Tepung Jagung, dengan Tepung Pisang dan Persentase Kuning Telur Terhadap Mutu Flakes Talas (*The Effect of Taro Flour Ratio, Corn Flour, with Banana Flour and Yolk Percentage on Taro Flakes Quality*). *Ilmu Dan Teknologi Pangan. Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(2), 333–342.
- 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, 465–472. <https://doi.org/10.1016/j.renene.2016.12.086>.
- Bas, D., dan Boyaci I. H. 2007. *Modeling and optimization I: Usability of Response Surface Methodology*. *Journal of Food Engineering*. 78:836-845. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.11.024>.
- Bolton, S., dan Bon, C. 2003. *Pharmaceutical Statistics: Practical and Clinical Applications, Revised and Expanded (4 Edition)*.
- Bolton, S., dan Bon, C. 2010. *Pharmaceutical Statistics Practical and Clinical Applications* (Kelima). Informa Healthcare USA, Inc.
- Budoyo, E. A. S., Suseno, T. I. P., dan Widjajaseputra, A. I. 2014. Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Muffin (*Substitution of wheat flour with pumpkin flour on physical and organoleptical properties of muffin*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 13(2), 75–80.

- Cahyaningtyas, F. I., dan Anam, C. 2014. Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata Durch*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan *Eggroll*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id.
- Chau, C. F., dan Huang, Y. L. 2003. *Comparison of the Chemical Composition and Physicochemical Properties of Different Fibers Prepared From the Peel of Citrus Sinensis L. Cv. Liucheng.* *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51(9), 2615-2618.
- Dan-Asabe, B., dan 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), 108–116. <https://doi.org/10.24874/ti.2018.40.01.10>.
- Elwin, Shalihy, W., Pratiwi, I., dan Masriani. 2022. Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Triton*, 13(1), 43–51.
- Ermawati, D. E., Martodihardjo, S., dan Sulaiman, T. N. S. 2017. Optimasi Komposisi Emulgator Formula Emulsi Air dalam Minyak Jus Buah Stroberi (*Fragaria Vesca L.*) dengan *Metode Simplex Lattice Design*. In *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research* (Vol. 02).
- Fadhilah, D. D., Nainggolan, R. J., dan Lubis, L. M. 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Penambahan Ragi terhadap Mutu Roti Tawar. *Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(4), 685–692.
- Fauzi, M., Giyarto, Lindriati, T., dan Paramashinta, H. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flake* Berbahan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 31–43.
- 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.
- Firdaus, A. R. 2023. Optimasi Formula Tepung Sukun dan *Gum Xanthan* pada Roti Tawar Bebas Gluten Menggunakan *Simplex Lattice Design*.

- Fransiska, D., Marniza, M., dan Silsia, D. (2021). *Physical, Organoleptic and Food Fiber Characteristics of Sweet Bread with Addition of Bamboo Flour (Dendrocalamus Asper)*. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 108–119.
- Gozali, T., Garnida, Y., dan Siska Yasinta, N. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung Nikstamal dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Roti Tawar Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 78–84.
- Gulsevincer, 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.
- Hanani, N. S. 2015. Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Substitusi Tepung Ganyong. Semarang. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Hartati, L., Karimuna, L., dan Faradilla, F. RH. 2020. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) terhadap Sifat Organoleptik dan Fisikokimia Roti Tawar. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(1), 2776–2781.
- Hartono, S., Hariyadi, P., dan Purnomo, H. 2012. *Formula and Process Optimization of Muffin Produced from Corn and Sweet Potato Composite Flour Substitution*.
- Hendastry, H. K. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hendrawan, Y., Susilo, B., Putranto, A. W., Riza, D. F., Al, M. D. M., dan Amri, M. N. 2016. Optimasi dengan Alogaritma RSM-CCD pada Evaporator Vakum Waterjet dengan Pengendali Suhu Fuzzy pada Pembuatan Permen Susu. *Agritech*. 36:2, 226-232.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., dan Sopyan, I. 2020. *Design-Expert Software sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi*. *Majalah Farmasetika*, 6(1).

- 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 Design*.
- Indrati, O., Martien, R., Rohman, A., dan Nugroho, A. K. 2020. *Application of Simplex Lattice Design on the Optimization of Andrographolide Self Nanoemulsifying Drug Delivery System (SNEDDS)*. *Indones J Pharm*, 31(2):124–30.
- Irferamuna, A., Yulastri, A., dan Yuliana. 2019. Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung Sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(2), 221–226.
- Jamilah dan Khaerunnisa. 2019. Aplikasi Tepung Kelapa dalam Produk Roti Manis. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), hal. 1–10.
- Keshani, S., Chuah, A. L., 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), 733–742.
- Kolarević, M., Minić, D., Rajović, M., dan Petrović, Zv. 2014. *Selection of the Optimal Mathematical Model of Multiple Regression in the Ternary Mixture Experiments: Vol. 20(4)*. *Imk-14 -Research & Developement in Heavy Machinery*.
- Kristiani, Y., Rismaya, R., Syamsir, E., dan Faridah, D. N. 2022. Pengaruh Suhu Perendaman dengan Larutan Natrium Metabisulfit terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata D.*). *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 1–19.
- Kusnadar, F., Mutmainah, M., dan Muhandri, T. 2020. Optimasi Proses Pembuatan Sohun dari Pati Ubi Banggai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 8(3), 163-174.
- Kurniawan, D. H., dan Sulaiman, T. N. 2009. *Teknologi Sediaan Farmasi (Vols. 92–97)*. Graha Ilmu.
- Kusumawati, R., dan Basmal, J. 2015. Penerimaan Panelis dan Konsumen terhadap Dodol Garut yang Disubstitusi dengan Tepung Alginat. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 10(2), 173–182.

- Kuswardi, I., C. H. Y. Trisnawati dan Faustin. 2008. Kajian Penggunaan Xathan Gum pada Roti Tawar Non-Gluten yang terbuat dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 7 (1) : 49-57.
- Meliana, Sabariman, M., dan Azni, I. N. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin terhadap Mutu *Muffin*. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, 3(1), 8–17.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, A. I., dan Putri, W. I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25-36.
- 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.
- 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.
- 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 African) Seeds*. *African Journal of Agriculture an Food Science*, 1(2), hal. 30–39.
- Paran, S. 2009. 100+ Tip Antigagal Bikin Roti, *Cake, Pastry*, Dan Kue Kering (I. A. Maruti, Ed.). Kawan Pustaka.
- Permatasari, K. B. D., Ina, P. T., dan Yusa, N. M. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) Terhadap Karakteristik *Chiffon Cake* Berbahan Dasar *Modified Cassava Flour* (Mocaf). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 7(2), 53–64.
- Prameswari, Y. L. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Biskuit Serealia Non-Gluten dengan Penggunaan Jenis Lemak yang Berbeda (*Physicochemical and Sensory Characteristics of Non-Gluten Cereal Biscuits With the Use of Different Types f Fat*).

- 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), 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.
- Raissi, S., dan Farsani, R. E. 2009. *Statistical Process Optimization Through Multi-Response Surface Methodology*.
- Ramadhani, R. A., Herdian Saputra Riyadi, D., Triwibowo, B., dan Dewi Kusumaningtyas, R. 2017. Review Pemanfaatan *Design Expert* untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. 1(1), 11–16. www.jtkl.polinema.ac.id.
- Ratnawati, S. E., Ekantari, N., Pradipta, R. W., dan Paramita, B. L. 2012. Aplikasi *Response Surface Methodology* (RSM) pada optimasi ekstraksi kalsium tulang lele. *Jurnal Perikanan UGM*. 20:1, 41-48.
- Resmisari, A. 2006. Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan, dan Pengolahannya. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian*, 28(2), 63–71.
- Rismaya, R., Syamsir, E., dan Nurtama, B. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Muffin*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68.
- Rosidah, Agustina, T., dan Paramita Octavianti. 2019. Kualitas Organoleptik Roti Manis Substitusi Tepung Jagung Kuning dengan Metode Penepungan Berbeda (Vol. 7, Issue 1).
- Rupasinghe H. P. V., Wang L, Huber GM, dan Pitts NI. 2008. *Effect of Baking on Dietary Fibre and Phenolics of Muffins Incorporated with Apple Skin Powder*. *Food Chem* 107: 1217-1224.

- 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.
- Saryanti, D., Setiawan, I., dan Safitri, R. A. 2019. Optimasi Formula Sediaan Krim M/A dari Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) (Vol. 1, Issue 3).
- 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).
- 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*.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., dan Nurani, A. S. 2018. Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman.
- SNI 01-3751-2009. Syarat Mutu Tepung Terigu.
- SNI 01-3840-1995. Standar Nasional Indonesia Roti.
- Soekarto, Soewarno T. 1985. Penilaian Organoleptik. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). 2019.
- Tamba, M., Ginting, S., dan Limbong, L. N. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning pada Tepung Terigu dan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Donat. *Jurnal Rekrayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(2), 117–124.
- Tyas, A., Bahar, A., Suwardiah, D. K., dan Miranti, M. G. 2022. Komposisi Gizi dan Peluang Bisnis dari Pemanfaatan Tepung Lokal pada Kue *Muffin*. *Jurnal Tata Boga*, 11(3). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Ulfah, M., Sulistyawati, E. Y. E., Hartari, A., Suhardiyanto, A., Maulida, I. D., Hakiki, D. N., Hajidah, M., Rismaya, R., Munarko, H., Fauziyyah, A., Safira, A., Radiansyah, M. R., dan Susilo, A. 2023. Pangan Alternatif dari Berbagai Komoditas Lokal di Indonesia (R. Rismaya, D. N. Hakiki, M. R. Radiansyah,

- A. Fauziyyah, M. Ulfah, & E. Y. E. Sulistyawati, Eds.; Pertama). Universitas Terbuka.
- Utami, I. S. 2008. Memahami Proses Pembuatan Roti. *Food Indonesia*. 5 (5) : 133-138.
- Wahyono, A., Kurniawati, E. dan Kasutjaningati. 2017. Optimasi Senyawa Fungsional Tepung Labu Kuning dengan *Response Surface Methodology* (RSM) untuk Peningkatan Kualitas Roti Tawar. Jember.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjaningati, K., Park, K.-H., dan Kang, W.-W. 2018. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan *Response Surface Methodology* untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 29–38.
- 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.
- Widyatantie, F. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duschenes*) pada Pembuatan *Muffin* terhadap Daya Terima Konsumen.
- Wulandari, L. F., Ameliana, L., dan Sari, L. O. R. K. 2023. Optimasi *Xanthan Gum* dan *Hydroxypropyl Methylcellulose* dalam Masker *Gel Peel-Off* Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao L.*). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 5(4), 492–499.
- Yong, C., Putri, K., Sinung Pranata, F., dan Swasti, Y. R. 2019. Kualitas *Muffin* dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa Paradisiaca Forma Typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Biota*, Vol. 4, Issue 2.
- Zai, E. A. 2020. Daya Terima *Muffin* dengan Variasi Formulasi Penambahan Tepung Biji Alpukat dan Tepung Jagung.
- Zhu, F. 2017. *Interactions Between Starch and Dietary Fiber in Baked Products.* *Food Chemistry*, 221, 153-158.