

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, BS, & Wijyaningrum, TN (2017). Rancangan acak lengkap dan rencana acak kelompok pada bibit ikan. Dalam Prosiding Seminar Nasional & Internasional.
- Akaso, A., Lasindrang, M., & Antuli, Z. (2021). Karakteristik Kimia dan Uji Sensorik Bolu Gulung dari Tepung Biji Nangka. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 38-49.
- Al-kayyis, H. K., & Susanti, H. (2016). Perbandingan metode somogyi-nelson dan anthrone-sulfat pada penetapan kadar gula pereduksi dalam umbi cilembu (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas (Journal of Pharmaceutical Sciences and Community)*, 13(2), 81-89.
- Amalia, A. Y., Saludung, J., & Ratnawati. (2021). Inovasi Pembuatan Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Beras Hitam Dan Tepung Beras Ketan Hitam. *Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar, Sulawesi Selatan*, 1–6.
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). Pengaruh penggunaan gula yang berbeda terhadap sifat Sensorik dan tingkat kesukaan selai pisang ambon. *Jurnal Tata Boga* , 11 (2), 22-33.
- Analisa, MC (2023). *Optimasi Formulasi Tepung Beras, Ketan Dan Maizena Terhadap Mutu Roti Tawar Babas Gluten Menggunakan Metode Mixture Design* (Disertasi Doktoral, Politeknik Negeri Jember).
- Analisty, M. C. (2023). *Optimasi Formulasi Tepung Beras, Ketan Dan Maizena Terhadap Mutu Roti Tawar Babas Gluten Menggunakan Metode Mixture Design* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Andika, J. (2020). *Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Gula Pasir Kemasan Merek Gulaku Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus: Indomaret, Kecamatan Medan Tembung)* (Disertasi doktoral, Universitas Medan Area).
- Anggraeni, L. D., & Komariah, K. (2022). Mochi Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam (Meningkatkan Potensi Bahan Pangan Lokal). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Anggreini, I. (2024). Kajian Penambahan Gula Stevia Pada Minuman Serbuk Akar Pasak Bumi Terhadap Karakteristik Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan. (*Doctoral Dissertation, Universitas Jambi*).
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap sifat Sensorik bolu kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 314-323.
- Ariyana, E. W. (2022). Pengembangan Produk Egg Roll Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Filling Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nur, S., Nurannisa, A., Asfar, A. H., & Kurnia, A. (2022). Diseminasi pengolahan dodol ketan hitam berbasis smart production pada Kelompok Tani Maddaung. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 3(3), 390-400.

- Asfar, A. M. I. T., Nur, S., Asfar, A. M. I. A., Nurannisa, A., Asfar, A. H., & Kurnia, A. (2022, August). Pelatihan diversifikasi olahan beras ketan hitam menjadi produk teh ase pulu lotong praktis. *In Seminar Nasional Paedagoria* (Vol. 2, hlm. 404-412).
- Astuti, Z. M., Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. (2021). Penggunaan pemanis rendah kalori stevia pada velva tomat (*lycopersicum esculentum mill*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 30-43.
- Atmojo, L. D. (2007). Pengaruh Substitusi Tempe dengan Penggunaan Minyak Goreng Terhadap Kualitas Sensorik dan Nilai Gizi Bolu Kukus. *Skripsi, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang*.
- Ayyumi, L. A. S., Nazaruddin, N., & Cicilia, S. (2021). Aktivitas Antioksidan Iwel dari Tepung Ketan Hitam dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1).
- Badan Pusat Statistik (2019). Statistik Indonesia 2019. Jakarta: BPS Indonesia.
- Badawi, A. M., El-tablawy, N. A., Bassily, N. S., & El-Behairy, S. A. (2005). Stevioside as a low caloric sweetener to milky drink and its protective role against oxidative stress in diabetic rats. *The Egyptian Journal of Hospital Medicine*, 20(1), 163-176.
- Baharudin, RB, Ega, L., & Tuhumury, HC (2023). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* , 2 (2), 303-313.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2008). *Food chemistry. Springer Science & Business Media*.
- Binuni, R., Maarisit, W., Hariyadi, H., & Saroinsong, Y. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun mangrove *Sonneratia alba* dari Kecamatan Tagulandang, Sulawesi Utara menggunakan metode DPPH. *Biofarmasetikal Tropis (The Tropical Journal of Biopharmaceutical)*, 3(1), 79-85.
- Danil, S. N. dan M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi*, 8(1), 186–190.
- Dari, D. W., Rahmadhani, S., & Junita, D. (2021). Gambaran Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia sp.*) dengan Penambahan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 89-99.
- Dewi Yulinar, P. (2022). Optimalisasi formulasi gula kristal putih, stevia, dan sukralosa sebagai pemanis terhadap karakteristik bolu pisang dengan menggunakan design expert metode mixture d-optimal. (*Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas*).
- Dewi, A. O., & Auliana, R. (2019). Pemanfaatan Tepung Ketan Hitam Pada Pengembangan Produk Pangan Lokal Klepon Ketan Hitam (Kleppetam). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).
- Dini, R. R., Oda, O., & Andriani, R. (2014). Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam Di Hotel Savoy Homann Bidakara Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1), 16-27.

- Elzanabilah, R., & Hartati, Y. (2023). Uji Daya Terima Dan Komposisi Gizi Bolu Kukus Low Glycemix Index Untuk Penderita Diabetes Melitus. *Media Gizi Pangan*, 30(2), 190-197.
- Fransiska, D., Marniza, M., & Silsia, D. (2021). Karakteristik Fisik, Sensorik Dan Serat Makanan Roti Manis Dengan Penambahan Tepung Bambu (*Dendrocalamus asper*). *Jurnal Agroindustri* , 11 (2), 108-119.
- Hadriyati, A., Lestari, L., & Anggresani, L. (2021). Analisis Rhodamin B dalam Bolu Kukus yang Beredar di Kota Jambi dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 16.
- Hairiyah, N., & Nuryati, N. (2020). Penerapan Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa var. glutinosa*) dan Madu Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Bodyscrub. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* , 24 (2), 114-121.
- Harun, I. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) Terhadap Uji Sensorik Dan Kandungan Protein Pada Bolu Kukus. *Infokes*, 10(1), 293-299.
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (2014). Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. (*Doctoral dissertation, Diponegoro University*).
- Helingo, Z., Liputo, SA, & Limonu, M. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Mutu Roti Berdasarkan Tepung Roti. *Jurnal Teknologi Pangan Jambura* , 4 (2), 223-233.
- Idayati, E., & Kartiwan, K. (2022). Aktivitas Antioksidan, Total Fenolik, Dan Vitamin C Pada Proses Pengolahan Snack Bar Fortifikasi Biji Kelor Dan Tomat Kering. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 9(1).
- Iryani, I., Iswendi, I., & Katrina, IT (2017). Uji Aktivitas Anti Diabetes Mellitus Senyawa Metabolit Sekunder Fraksi Air Dari Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa*. Var *Glutinosa*) Pada Mencit Putih. *EKSAKTA: Berkala Ilmiah Bidang MIPA* , 18 (01), 54-60.
- Kartika, N. W. A. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Bayam (*Amaranthus sp*) Terhadap Karakteristik Roti Tawar (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Khalilah, A., Surhaini, S., & Suseno, R. (2021). Pengaruh Asam Asetat terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penerapannya pada Brownies. *Pengaruh Asam Asetat terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Tepung Umbi Kumpul (Xanthosoma sagittifolium) dan Penerapannya pada Brownies* .
- Kurniawati, N. (2019). Pengaruh substitusi tepung gathot instan dan jenis bahan pengembang terhadap sifat Sensorik bolu kukus. *Jurnal Tata Boga*, 8(1), 40-53.
- Laboko, A. I. (2019). Pengaruh penambahan tepung ikan roa asap (*hermihampus sp*) terhadap mutu cookies. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 50-54.
- Latifah, R. N. (2023). *Pembuatan Kue Kembang Goyang dari Tepung Ketan Hitam* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).

- Layli, A. N. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensorik Sirup Empon-Empon Dengan Pemberian Daun Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*). *Infokes*, 10(2), 359-369.
- Magfirah, M., & Utami, I. K. (2023). Pembuatan Teh dan Sirup Daun Bandotan Sebagai Terapi Komplementer Hiperkolesterolemia Masyarakat Lampa Kabupaten Donggala. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*, 2(1), 36-43.
- Maretta, V. (2012). Pemanfaatan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pemanis Alami terhadap Kualitas Sensorik dan Kadar Gula Total Bolu Kukus (*Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta*).
- Muchlisyyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., dan Laeliocattleya, R. A. (2016). Functional Properties of Pre-gelatinization Red Glutinous Rice. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), 195–202.
- Mulyawanti, I., Hernani, Febriyezi, & Widowati, S. (2011). Teknologi Pengolahan Roti Kering Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Pascapanen* (Vol. 8, Issue 2, pp. 64–71).
- Ni'am, M., Saputri, R. K., & Februyani, N. (2023). Standarisasi Parameter Spesifik Dan Non-Spesifik Ekstrak Daun Binahong Merah (*Anredera cordifolia*) Dengan Perbedaan Metode Ekstraksi. *Indonesian Journal of Health Science*, 3(2a), 431-437.
- Nirmalawaty, A., & Mahayani, A. A. P. S. (2022). Uji efektifitas bolu kukus sari bunga telang. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 47(2), 142-153.
- Nizori, A., Arsyadi, M. T., & Surhaini. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia Terhadap Sifat Sensori dan Antioksidan Minuman Fungsional Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* (Vol. 8, No. 2, P. 6027-6038).
- Nurholis, N., Syafii, M., & Khoiri, S. (2020). Studi Warna Biji Jagung Lokal Madura Menggunakan Teknologi Imaging. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 13(1), 60-69.
- Pertiwi, R., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2020). Estimasi umur simpan snack bars beras ketan hitam (*Oryza sativa* var. *Glutinosa*) dan labu kuning (*Curcubita moschata*) dengan metode ASS (accelerated storage studies). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13, 104-110.
- Priharyanto, A. J. C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2022). Kualitas bolu kukus substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung tempe kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 207-221.
- Putra, I. W. O. S. A., & Sudarmawan, I. W. E. (2023). Bolu Kukus Berbahan Tambahan Tepung Sukun dan Tepung Terigu. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(12), 2632-2639.
- Putri, L. A. R., Nurulfuadi, N., Sari, S. P., & Lukman, T. N. E. (2023). Nilai Energi dan Kadar Kalium Bolu Kukus Berbasis Kulit Pisang Kepok. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), 289-295.
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., & Maspeke, P. N. (2021). Sifat Fisikokimia dan Sensorik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi

- Heat Moisture Treatment (HMT). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1).
- Ramadayani, N. A., & Swasono, M. A. H. (2023). Pengaruh Kombinasi Ciplukan (*Physalis angulata* L) dan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) Terhadap Sifat Kimia dan Sensorik pada Teh Alami. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 2(08), 636-648.
- Rasyda, R. Z., Muhandri, T., & Budijanto, S. (2020). Profil Gelatinisasi Dan Komponen Antioksidan Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Dengan Annealing. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 164-170.
- Rindiani, S. D., & Suryani, T. (2023). Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Organoleptik Kombucha Daun Ciplukan pada Variasi Jenis Gula dan Lama Fermentasi. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 6(2), 516-530.
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Sari, P. D. (2017). Pengaruh perbandingan substitusi tepung sukun dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis. *Agroscience*, 7(1), 227-243.
- Sejati, N. I. P., & Mulyono, R. A. (2022). Karakteristik Bolu Kukus dengan Penambahan Ekstrak dan Kelopak Bunga Telang. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 11(2), 175-184.
- Setiarso, P., Bahar, A., Muslim, S., & Kusumawati, N. (2022). Pengaruh Penambahan Bahan Herbal terhadap Kadar Nutrisi dan Kadar Kafein pada Produk Olahan Kopi Herbal. In *Prosiding Seminar Nasional Kimia* (Vol. 1, pp. 39-47).
- Setiawan, C., & Asrilya, N. J. (2020). Preparasi dan Karakterisasi Senyawa Tanin dari Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Menggunakan Instrumen HPLC sebagai Gula Pereduksi dalam Pembuatan Sukrosa. *Walisongo Journal of Chemistry*, 3(2), 86-91.
- Setiawati, N. K., Ekayani, I. A. P. H., & Ariani, R. P. (2024). Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Ketan Hitam: Quality Test of Black Sticky Rice Flour Bolu Kukus. *Jurnal Kuliner*, 4(1), 15-28.
- SNI 01-3840-1995. SNI Roti. Dewan Standarisasi Nasional. Departemen Perindustrian
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2013. SNI 3741 : 2013 Minyak Goreng. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Stefania, E., Ludong, M. M., & Oesoe, Y. Y. (2021). Pemanfaatan labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) dalam pembuatan bolu kukus mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 44-51.
- Sulandari, U., Hendrawati, L. S., Purba, Y. S., Arjuni, D., & Lestari, P. W. (2024). Penerapan HACCP Gula Sehat Stevia di PT Tri Arga Makmur Sentosa. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 5(1), 15-23.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan Sensorik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Wahyono, S. A., & Tobing, L. C. G. L. (2023). Substitusi tepung kacang hijau dalam pembuatan bolu pandan kukus. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 4(1), 12-32.

- Widiany, F. L., & Nareswara, A. S. (2023). Sifat Fisik Dan Kadar Gula Total Selai Kulit Nanas Berdasarkan Variasi Pencampuran Gula Rendah Energi. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(10), 3819-3824.
- Wijaya, F. (2021). Pengaruh Jumlah Starter Kefir Dan Penambahan Gula Pasir (Sukrosa) Pada Pembuatan Minuman Kefir Sari Kacang Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya*).
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. *Gramedia Pustaka Utama*. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Yahtatasa, A. U., & Tahir, M. M. (2022). Studi Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata l.*) dsan Pengganti Gula Sukrosa Dari Gula Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimiawi Produk Cokelat. *In Makalah Disajikan Pada Seminar Hasil Itp Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian*.