

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, N. F. 2018. "Optimasi Komposisi Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*), Pektin Dan Gula Dengan Metode RSM (*Response Surface Methodology*) Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Naga". Skripsi. Universitas Negeri Jember. 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>.
- Arifin, N., Hidayat, N., dan Munasik, M. 2022. "Pengaruh Kombinasi Pupuk Kandang Dan Npk Terhadap Kadar Protein Kasar Dan Serat Kasar Rumput Odot (*Pennisetum Purpureum Cv. Mott*) Defoliasi Pertama". *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*, 4(1), 115-121.
- Association of Analytical Communities. 2012. "Official Methods of Analysis of AOAC International". Arlington, Virginia. USA.
- Badan Statistika Nasional. 1992. "SNI 01-2891-1992: Cara uji makanan dan minuman". Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, 1-35.
- Bantacut, T dan Saptana. 2014. "Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit". *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 3 (1).
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2009. SNI 3751.2:2009. "Standar Mutu Tepung Terigu". Jakarta.
- Cicilia, SE, Tuju, TD, dan Ludong, MM. 2021. "Pengaruh Pengganti Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Kualitas Sensoris, Fisik, Dan Kimia Chiffon Cake". *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12 (2), 73-79.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 2000. "Daftar Komposisi Bahan Makanan". www.kemenperin.go.id. Diakses pada 25 Juni 2024.
- Dewi, A., Mansur, A., dan Adhistyo, T. 2020. "Pembuatan Pasta *Spagetty* dengan Menggunakan Tepung Jagung (*Zea Mays Saccharata*) Lokal sebagai Substitusi Tepung Terigu Dilihat dari Aspek Kandungan Gizi Vitamin B1, B2 dan Protein". *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 16(2), 94-103.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2009. "Kandungan Nutrisi Biji Nangka". Departemen Kesehatan. Jakarta.

- 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 Mamuntung, 8(1), hal. 71-81. Tersedia pada: <https://doi.org/10.51352/jim.v8i1.490>
- Firdausa, A. R. 2020. "Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas *Chiffon Cake*". Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1).
- Firgianti, G., Sunyoto, M. 2018. "Karakteristik Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*) Varietas Biang Untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu". Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Fitri, S. R. F. 2018. "Optimasi Jalur Distribusi Produk Dengan Menggunakan Metode *Saving Matrix* Untuk Penghematan Biaya Operasional". Jurnal *Valtech*, 1(1), 103-109.
- Fitriani, N. D., dan Hersoelistyorini, W. 2012. "Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, Dan Organoleptik Pada *Chiffon*". Jurnal Pangan dan Gizi (Vol. 03, Issue 05).
- Hadi, N., Yusmarini, Y., dan Efendi, R. 2017. "Pemanfaatan tepung biji nangka dan tepung jagung dalam pembuatan *flakes*". *Doctoral dissertation*, Riau University. Riau.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., dan Yuliani, S. 2017. "Penggunaan *mixture response surface methodology* pada optimasi formula *brownies* berbasis tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes K. Koch*) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat". *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 9(2), 96-106.
- Haryani, K., Hargono, H., Handayani, N. A., Ramadani, P., dan Rezekia, D. 2017. "Substitusi terigu dengan pati sorgum terfermentasi pada pembuatan roti tawar: Studi suhu pemanggangan". Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(2).
- Hernawan, E., dan Meylani, V. 2016. "Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*)". Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi, 15(1), 79-91.
- Hidayati, L dan Andyarini, E.N. 2017. "Analisis Proksimat pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*)". Klorofil. 1(1): 32-37
- 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.

- Iriawan, N., dan Astuti, S. P. 2006. "Mengolah data statistik dengan mudah menggunakan minitab 14". *Yogyakarta: Andi*.
- Kamilah, S., dan Pangesthi, L. T. 2015. "Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Terhadap Sifat Organoleptik *Chiffon Cake*". *Ejurnal Boga*, 3(4), 49-56.
- Lopez, A. C. B., J. G. P. Accacia, dan G. C. Roberto. 2004. "*Flour Mixture of Rice Flour, Corn, and Cassava Starch in The Production of Gluten Free White Bread*". *J. of Braz. Arch. Of Biol. And Technol.* 47(1): 63-70.
- Maturahmah, E. 2017. "Formulasi dan Analisis Biskuit Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus. Dc*) Asal Lasusua dan Manokwari Sebagai Alternatif Sumber Protein". *DINAMIS*, 2(12), 11-19.
- Meilita, Q. 2019. "Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik *Cookies*". Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. "Teknologi proses pengolahan pangan". Alfabeta. Bandung, 246.
- Muhammad, M., Daulay, H. T., dan Maulinda, L. 2020. "Ekstraksi minyak atsiri dari daun kari menggunakan optimasi proses *response surface methodology* (RSM)". *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(1), 1-13.
- Nuraeni, A., Khairani, L., dan Susilawati, I. 2019. "Pengaruh tingkat pemberian pupuk nitrogen terhadap kandungan air dan serat kasar *Corchorus aestuans*". *Pastura*, 9(1), 32-35.
- 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>.
- 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>.
- Ortega-González, L., Güemes-Vera, N., Piloni-Martini, J., Quintero-Lira, A., dan Soto-Simental, S. 2022. "*Substitution of wheat flour by jackfruit (Artocarpus heterophyllus lam.) seed flour: Effects on dough rheology and deep-frying doughnuts texture and sensory analysis*". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100612.

- 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: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2), 109-115.
- 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.
- Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. "Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus sp.*)". *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Pratama, W., Swamilaksita, P.D., Angkasa, D., Ronitawati, P. dan Fadhilla, R. 2021. "Pengembangan Roti Tawar Sumber Protein dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai". *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), hal. 111–124.
- Puspita, D. D. 2023. "Pengaruh Penambahan Tepung Gambili terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Chiffon Cake*". Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Puspitasari, E., Sutan, S.M. dan Latriyanto, A. 2020. "Pendugaan Umur Simpan Keripik Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Model Pendekatan Persamaan Arrhenius". *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(1): 36-45.
- Putalan, R., Ariany, S. P., Kasadi, A., dan Hidayat, T. 2022. "Optimasi Proses Penggaraman dan Pengeringan Ikan Nike Asin Kering dengan Metode *Response Surface Method*". *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2).
- Rahma, A, 2015, "Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Food Bars* Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) dan Ikan Lele (*Clarias geriepinus*)". Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan: Bandung.
- 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.
- Raysita, N., dan Pangesthi, L. 2013. "Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung mocaf (*modified cassava flour*) terhadap tingkat kesukaan *chiffon cake*". *Jurnal Tata Boga*, 2(2), 1-6.
- Safitri, F., dan Cahyana, C. 2020. "Pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas butter cake mangga kweni kering". *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 25-34.

- Santoso, H., Handayani, N.A., Bastian, H.A dan Kusuma, I.M. 2015. "Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas l. Poir*) dengan Metode *Heat Moisture Treatment* (HMT) sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Instan". *Metana*. 11(01): 37-46
- Santoso, M. T., L. Hidayati., dan R. Sudjarwati. 2014. "Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka terhadap Kualitas *Cookies* Lidah Kucing Tepung Biji Nangka". *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, 37(2): 167-178.
- Sari, K.T.P. 2012. "Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) Sebagai Substitusi dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu untuk PMT pada Balita". Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- 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>.
- Sari, Z. G. 2019. "Optimasi Pembuatan Daging Tiruan Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Isolat Protein Kedelai Dengan Metode RSM (*Response Surface Methodology*)". Skripsi. Universitas Negeri Jember. Jember.
- Sitoresmi, M.A. 2012. "Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai". Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Solekah, N. 2019. "Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas". Skripsi, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sugioko, A. 2013. "Perbandingan Algoritma *Bee Colony* dengan *Algoritma Bee Colony Tabu List* dalam Penjadwalan *Flow Shop*". *Jurnal Metris*, 14(02), 113-120.
- Suhardjito, Y. B. 2006. "*Pastry* dalam perhotelan". Yogyakarta: Andi Yogyakarta. Ebook. ISBN 979-763-117-6. <https://elibrary.bsi.ac.id/readbook/205991/pastry-dalam-perhotelan>.
- Syafaat, W. U. 2016. "Optimasi produksi roti menggunakan metode rancangan percobaan *response surface* pada Industri rumahan Tahun 2015". Tesis. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.

- Syafitri, T. 2020. "Karakteristik kimia tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) berdasarkan level suhu pengeringan". Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Riau.
- Van Soest, P.J. dan Robertson, J.B. 1977. "Analytical Problems for fiber". Didalam L.F. Hood, E.K. Wardrip, dan G.N. Bollenback (eds). *carbohydrates and Health*. AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut. 67
- Wadlihah, F. 2010. "Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka terhadap Komposisi Proksimat dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus". Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Wahyono, A., Kang, W. W., dan Park, H. D. 2015. "Characterization and application of *Torulaspora delbrueckii* JK08 and *Pichia anomala* JK04 as baker's yeasts". *Journal of Food dan Nutrition Research*, 54(3).
- 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>
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjaningati, K., Park, K. H., dan Kang, W. W. 2017. "Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM)". *Prosiding*.
- Wati, R.P. 2015. "Eksperimen Pembuatan *Chiffon cake* Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau". Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Wayne G. 2016. "Basic Baking Principles. In *Professional Baking, 7th ed.*" New Jersey: John Wiley dan Sons. Inc. pp. 93-100.
- Wistyani, R. 2005. "Pengaruh Penambahan Amilum Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Bahan Penghancur terhadap Sifat Fisik dan Profil Disolusi Tablet Paracetamol". Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Wulandari, E.S. 2018. "Pengaruh Lama Blansing Dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Cookies Ganyong* (*Canna Edulis Ker.*) Difortifikasi Iodium". Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.