

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. *Journal of Food Science and Technology*.
- Ambarsari. I., Anomsari. S. D., Oktaningrum. G. N. 2015. Tepung jagung. *Badan penelitian dan pengembangan pertanian balai pengkajian teknologi pertanian*. Jawa tengah.
- Apriliyanti, M. W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., dan Djamila, S.2020. Kondisi Optimum Perlakuan Awal Dan Pengerangan Kulit Buah Naga Kering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 155–163. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.155>.
- Astuti. R. M. 2015. Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma Dan Tekstur. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang Indonesia.
- 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.: <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i1.46369>.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Jurnal Chemica*, 13(2), 33-38.
- 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*. Universitas negeri Surabaya. Surabaya Jawa Timur.
- 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*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya Jawa Timur.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito. dan Anam, C. 2014. Kajian fisikokimia dan sensori tepung labu kuning *Cucurbita moschata* sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan *egg roll*. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(2):13-19.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., dan Widyastuti, E. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4). Universitas Brawijaya Malang. Malang.

- 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. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Samarinda.
- Firdausa., A. R. 2020. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas *Chiffon Cake*. *Jurnal Prosiding Pendidikan Tata Boga*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Gozali. T., Garnida. Y., Yasinta. N. S. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung Nikstamal dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar Manis. *Pasundan Food Technology Journal*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Gunawan. A., Pranata. F. S., Swasti. Y. R. 2021. Kualitas *Muffin* Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Haliza. W., Kailaku. S. I., dan Yuliani. S. 2012. Penggunaan *Mixture Response Surface Methodology* Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes K. Koch*) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Balai Besar Penelitian Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor*.
- 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), 42(1), 75. *Jurnal agriTECH*. : <https://doi.org/10.22146/agritech.49872>.
- Hardiman, I. 2011. *Cake Non Terigu* untuk Jualan. *Gramedia Pustaka Utama*, Jakarta.
- Haryani. K., Handayani. H. N. A., Ramadani. P., dan Rezekia. D. 2017. Substitusi Terigu dengan Pati Sorgum Terfermentasi pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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
- Ihromi. S., Putri. D. S., Marianah., dan Nurhayati. 2022. Pengembangan Produk Tortilla Dengan Kombinasi Tepung Jagung, Labu Kuning dan Tempe. *Jurnal Pro Food*. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.

- Meliana., Sabariman. M., dan Azni. I. N. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Terhadap Mutu *Muffin*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. Universitas Sahid Jakarta. Jakarta.
- Muhammad., Daulay. H. T., Maulinda. 2020. Ekstraksi Minyak atsiri dari Daun Kari Menggunakan Optimasi Proses *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. Universitas Malikussaleh. Malaysia.
- Nainggolan, E. A., dan Amwar, D. 2023. Optimasi Kondisi Blansir Terhadap *Whiteness Index* Tepung Umbi Kayu Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Pertanian Agroteknologi*. Institut Teknologi Del. Sumatera utara.
- Nilasari, O., -W., Susanto, W., -H., Maligan, J., -M., 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5, 15-26.
- 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>.
- Nurdjanah S., Yuliana. N., Zuidar. A. S., Naim. I. E., 2017. *The Characteristics Of Muffin From Resistant Starch- Rich Purple Sweet Potato Flour*. *Majalah teknologi Agrindustri (Tegi)*, 9 (2). pp. 1-10. ISSN 2085-6067. Universitas Lampung. Lampung.
- Nurjannah. H., Setiawan. B., Roosita. K., 2020. Potensi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Makanan Tinggi Serat Dalam Bentuk Cair. *Journal of Human Nutrition*. Institut Pertanian Bogor. Bogor Jawa Barat.
- 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*: <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v8i1.49>.
- Permatanisa, T., dan Murtini, E. S. 2021. Optimasi Proses Penambahan Konsentrasi Puree Sirsak (*Annona Muricata L.*) dan Margarin terhadap Karakteristik *Muffin* dengan *Response Surface Methodology*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Universitas Brawijaya Malang. Malang Jawa Timur.

- Prabawati, N. 2014. Substitusi Terigu Dengan Pati Sorgum Terfermentasi Pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pengolahan Pangan*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- 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.: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26230%0A>.
- Pranata. A. G. F. S., dan Swasti. Y. R. 2021. Kualitas *Muffin* Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta Jawa Timur.
- Priyanto. G., 1991. Karakteristik Transfer Panas dan Massa Serta Kinetika Pembentukan Warna Pada Kerak Selama Pemanggangan Roti. *Bogor Agricultural University*. IPB. Bogor.
- Prakoso. P. 2011. Aneka *Muffin* Praktis dan Mudah Dibuat Cocok untuk Sarapan Dan Kudapan. *Buku*. Jakarta.
- Putri, C. Y. K., Pranata. F. S., dan Swasti. Y. R. 2019. Kualitas *Muffin* dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta Jawa Timur.
- Qonitah. S. H., Affandi, D. R., dan Basito. 2016. Kajian Penggunaan *High Fructose Syrup (Hfs)* Sebagai Pengganti Gula Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2). Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta Jawa Tengah.
- 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*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Renzyaeva, T, -V., 2013. *On The Role Of Fats In Baked Flour Goods. Food and Raw Materials*. 1, 19-25. <https://doi.org/10.12737/1513>.
- Richana, N. dan Suarni. 2005. Teknologi Pengolahan Jagung. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen*, Bogor.
- Rismaya. R., Syamsyir. E., dan Nurmata. B. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan

Sensori *Muffin*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rosalinda, S., Aulia, H. A., Widyasanti, A., dan Mardawati, E. 2021. Optimasi Kondisi Ekstraksi Ultrasonikasi Pada Vitamin C Buah Delima (*Punica Granatum L.*) Menggunakan *Response Surface Methodology* Permukaan. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 9(2), 143–158. :<https://doi.org/10.29303/jrpb.v9i2.266>.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40. *Jurnal Garda Rujukan Digital*. Unwidha Klaten. Klaten Jawa Tengah.
- 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. : <https://doi.org/10.7454/psr.v3i2.3288>.
- Syafaat W. U. 2016. Optimasi Produksi Roti Menggunakan Metode Rancangan Percobaan *Response Surface Methodology* Pada Industri Rumahan Tahun 2015. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Trihaditia, R., Syamsiah, M dan Awaliyah, A. (2018). Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Cookies Dari Bekatul Padi Pandanwangi dengan Penambahan Tepung Terigu Menggunakan Metode Rsm (*Response Surface Method*). *Agroscience*, 8(2), 212–230.
- 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*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Utami, I. S. 2008. Memahami Proses Pembuatan Roti. *Food Indonesia*. 5 (5) : 133-138.
- 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. *Academic Journal*. :<https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>.
- Wahyono. A., kurniawati. E., Park, K., dan Kang W. 2017. Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal teknologi dan industry pangan*, 29(1), hal. 29-38. :<https://publikasi.polije.ac.id>.

- Wardani, N. W. 2021. Optimasi Proporsi Tepung Kelapa dan Waktu *Proofing* Terhadap Karakteristik Fisik Roti Tawar menggunakan metode RSM (*Response Surface Methodology*). *Skripsi*. Universitas brawijaya Malang. Malang Jawa Timur.
- Widowati, E. H., Handayani. E., Sriyanto S., Zuhri. M., Haryanto. H., K. 2015. Karakterisasi Tepung Jagung Dari Tiga Varietas Jagung Hibrida Dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Lintbang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Jawa Tengah.
- Yudaningrum. S., 2023. Optimasi Proses *Proofing* Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Menggunakan *Response Surface Methodology*. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- 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. Food Chemistry*.
:https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26230%0A.