

DAFTAR PUSTAKA

- Adyana, G. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Garut (*Maranta arundinacea L.*) Sebagai Alternatif Pangan Bebas Gluten. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2), 45–52.
- Andriani, R., Widjanarko, S. B., & Lestari, L. A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Garut Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris *Cookies* Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 945–952.
- Antarlina, S.S. & J.K. Utomo. (1997). Subtitusi Tepung Ubijalar Pada Pembuatan Mie Kering. *Seminar Nasional Teknologi Pangan Buku II*.
- AOAC. (2012). “Official Metods Of Analysis of AOA International, 19 Th Edition, 2012”. AOAC International. Washington D.C., USA.
- Badan Pusat Statistik. (2025, January 20). *Nilai Impor Menurut Golongan – Tabel Statistik*. <https://jabar.bps.go.id/id/statistics-table/2/NzM1IzI=nilai-impor-menurut-golongan.html>
- Badan Standarisasi Nasional 2006. SNI 01-2970-2006. Standar Nasional Indonesia untuk Susu Bubuk. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional 2008. 01-3746-2008. Standar Nasional Indonesia untuk Selai Buah. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional 2014. SI 01-3541-2014. Standar Nasional Indonesia untuk Margarin. BSN. Jakarta 42 hal.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning *Curcubita moschata* Durch) Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Conina, M. A. (2015). Pengaruh Kandungan Lemak dan Protein terhadap Kualitas Sensoris Produk Pangan Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(2), 101–107.
- Darmawan, A., & Rosidah. (2020). Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Berbagai Jenis Tepung Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Alternatif. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 87–93.
- Fauziyah, E., Widyaningrum, H. P., & Indrianingsih, A. W. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik *Cookies* Berbasis Tepung Sorgum. *Jurnal Ilmiah Pangan dan Gizi*, 12(1), 45–52. <https://doi.org/10.24198/jipg.v12i1.34567>

- Fikriyah, Y. U. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA* 3(2), 52
- Galloway, J. H & R. J. M Grawford. (1985). *Cheese Fermentation*. Di Daulay D. (1991). Buku/Monograf Fermentasi Keju. PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Gozalli, M., dan Nurhayati, N. 2015. Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan. *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 191-200.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(21).
- Hasan, K. 2010. Penetapan Kadar Protein dengan Metode Spektrofotometri dan Kadar Lemak dengan Metode Sokletasi pada Terung Kopek Ungu dan Terung
- Ihro, S., Ria Na H, M., Di, Y., & Susa Ndi, A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal AGROTEK* (Vol. 5, Issue 1).
- Ilham, R., & Rusmin, R. (2023). Substitusi Tepung Lokal pada Produk Bakery: Dampaknya terhadap Sifat Fisik dan Sensoris. *Jurnal Agroindustri*, 9(2), 101–109.
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5.
- Indrastati. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung garut dan potensi pemanfaatannya dalam produk pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 55–62.
- Jannah, R. (2017). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- Karo-Karo, R. E., Suryanto, E., & Haryadi. (2021). Pengaruh penggunaan tepung umbi-umbian terhadap kadar gula reduksi dan sifat kimiawi cookies bebas gluten. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 11–18. <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.2>

- Kifayah, A. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Garut terhadap Mutu Organoleptik Kue Kering. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Koswara, S. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Garut. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lestari, E., & Rahmawati, Y. (2021). Karakteristik *Cookies* Dengan Substitusi Tepung Singkong Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 22–29.
- Lestiarini, N., & Rindiani. (2023). Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 20–32.
- Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. (2022). Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 5).
- Maulani, D., Pratiwi, A., & Wulandari, R. (2012). Warna Produk Pangan sebagai Indikator Reaksi Kimia: Studi pada Cookies dan Cake. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(2), 117–124.
- Maulani, F., Nurhidayat, N., & Pranoto, Y. (2012). Aktivitas enzim polifenol oksidase (PPO) pada beberapa varietas buah dan implikasinya terhadap pencoklatan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 15–21.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia (Vol. 2).
- Pangesthi, Y. (2009). Peranan Lemak dalam Produk Pangan dan Dampaknya terhadap Mutu dan Ketahanan Produk. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 56–62.
- Permatasari, K. B. D., Ina, P. T., & Yusa, N. M. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durah) Terhadap Karakteristik *Chiffon Cake* Berbahan Dasar *Modified Cassava Flour* (MOCAF) (Vol. 7, Issue 2).
- Prabowo, L. K. P. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Apem Panggang.
- Purnamasari, I. W., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik *Flake*

Talas Effect of Pumpkin Flour and Addition of Sodium Bicarbonate on Taro Flakes Characteristics. Jurnal Pangan dan Agroindustri (Vol. 3).

- Puspita, A., Yuliana, N.D., & Nurhaliza, R. (2020). Profil Aroma Volatil pada Produk Roti dan Kue dengan Metode Maillard Reaction. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 56–64.
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Cookies* Coklat.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & 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.
- Rohmah, M., Widjanarko, S. B., & Santoso, U. (2020). Pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap kadar gula reduksi dan karakteristik kimiawi cookies. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 90–98.
- Sari, N. P., Utami, T. S., & Kristamtini. (2015). Karakteristik Fisikokimia Tepung Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Potensi Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 6(1), 45–52.
- Shafira, E., Gusnita, W., Holinesti, R., & Anggraini, E. (2023). Analysis Of The Use Of White Sweet Potato Flour On The Quality Of Pineapple. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(2), 463.
- Sholichah, M. (2013). Pemanfaatan tepung umbi lokal dalam diversifikasi pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*.
- Sugiyono. (2019). Potensi Tepung Garut Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Dalam Produk Pangan Fungsional. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Suharyanto, B., Sulaiman, N. B., N Zebua, C. K., & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, *Darmaga, Bogor*.
- Suismono. (2001). Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan. Di dalam: *Majalah Pangan Vol. X No. 37:37-49*. Puslitbang Bulog, Jakarta.

- Sutrisno, B. (2019). Kandungan Gizi dan Manfaat Tepung Garut terhadap Produk Pangan Olahan. Yogyakarta: Deepublish.
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., Muhandri, T., Studi, P., Profesional, M., Pangan, T., Pascasarjana, S., Pertanian Bogor, I., Limu Dan, D., Pertanian, T., & Bogor, P. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu *Characteristics of Dough and Pan Bread Products with the Addition of Enzymes and Ascorbic Acid in Wheat Flour. Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103–110.
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). *Characteristics of Flavor Enhancers Made from Different Types of Fish Broth with Addition of Cornstarch. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* (Vol. 2, Issue 2).
- Tamba, M., Ginting, S., & Limbong, L. N. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning pada Tepung Terigu dan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Donat. In 26666666644+ (Vol. 00).
- Valencia, G. A., Moraes, I. C. F., Lourenco, R. V., Habitante, A. M. Q. B., & Sobral, P. J. do A. (2014). *Maranta (Maranta arundinacea L) starch properties*. <https://www.researchgate.net/publication/269100485>
- Widayat, T., Nurhayati, N., & Hidayati, D. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Terhadap Kadar Abu dan Mutu Organoleptik *Cookies*. *Jurnal Pangan Lokal Berkelanjutan*, 4(2), 34–40.
- Widodo, H. S. (2022). Kajian Metode Titrasi Formol Dalam Pengukuran Protein Susu Segar Melalui Validasi Metode Analisis (VMA). *Journal of Animal Science and Technology*.
- Yuanita, I., & Silitonga, L. (2014). Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 3(1).