

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Amelia, M. R., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, S. W., & Rafika, N. F. (2016). Penetapan Kadar Abu (AOC 2005). *Aoac 2005*, (Aoac 2005), 43.
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap sifat organoleptik bolu kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 314–323.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163–167–167
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, ins
- Ayustaningwarno, 2014. “Teknologi Pangan Teori Praktis dan. Aplikasi”. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Basrin, F. (2020). Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Terhadap Mutu Kimia Kue Semprong Effect Of Subtitution Of Wheat Flour With Breadfruit (*Artocarpus Altilis*) On Quality Chemical Cake Semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7–14.
- Batuan, P. (2017). DensitasdanPorositasBatuan (1), 1–3.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 23. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>
- BPS. (2024). Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023. Retrieved from <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Badan Standar Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Jakarta
- Badan Standar Nasional. 2018. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 3751-2018. jakarta
- Deroktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Makanan. penerbit Bhratara Aksara. Jakarta
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Table Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://panganku.org/id-ID/beranda>.

- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* A* B* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., & Hasanah, F. (2021). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Sirup Kopi dengan Penambahan Susu Full Cream, 197–206. <https://doi.org/10.25047/agropross.2021.222>
- Hendrawan, H. (2024). Karakteristik Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v5i1.1042>
- Herdiana, N., Erna, M., Yulianti, P., & Sari Anungputri, P. (2023). Penyuluhan Dan Pelatihan Diversifikasi Olahan Kakao Di Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Bandar Lampung. *Sawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Pembangunan Sosial, Desa Dan Masyarakat*, 4(1), 1–5. Retrieved from <https://doi.org/10.24198/sawala.v4i1.38093>
- Herlina, H., Nur Shaidah, S., Afriliana, A., Wibowo, Y., Soekarno, S., & Eko Wiyono, A. (2024). Karakterisasi Roti Bolu Manis Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour) Terkomposit Serbuk Daun Kelor Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 25(2), 175–194. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2024.025.02.7>
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Kartika Aryastuti, H., Alma Al, A., & Elok Mumpuni, K. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Mutu Kimia dan Sifat Organoleptik Kue Semprit, 6(2), 70–81. <https://doi.org/10.12928/jfc.v6i2.8242>
- Komala, A., RAHMAYUNI Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, D., Teknologi Pertanian, J., & Pertanian, F. (2017). Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun Dan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes [Study Utilization of Breadfruit Flour and Flour Coconut Pulp in Making Flakes]. *Sagu Sagu Sagu Sagu Sagu*, 16(2), 1–9.
- Makhfiroh, W. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Waffle. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 37–48.
- Masita, S., Wijaya, M., & Fadilah, R. (2018). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Varietas Toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 234. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5722>

- Melia, S., Juliyarsi, I., & Rosya, A. (2017). Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*, 7(2), 62–69.
- Mir, S. A., Dar, B. N., Shah, M. A., Sofi, S. A., Hamdani, A. M., Oliveira, C. A. F., ... Sant'Ana, A. S. (2021). Application of new technologies in decontamination of mycotoxins in cereal grains: Challenges, and perspectives. *Food and Chemical Toxicology*, 148(January), 111976. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2021.111976>
- Muhlshoh, A., Aryanti Setyaningsih, & Zuhria Ismawanti. (2021). Kandungan Gizi dan Organoleptik Biskuit dengan Substitusi Tepung Sukun dan Stevia. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 136–145. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.231>
- Murni, T., Herawati, N., & Rahmayuni. (2014). Evaluasi Mutu Kukis Yang Disubstitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Berbasis Minyak Sawit Merah (Msm), Tepung Tempe Dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 1–8.
- Novita, L., Yulia Kartika Sari, F., & Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, P. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Sereal Singkong Kacang Hijau. *Jurnal Medika Indonesia* (Vol. 1).
- Olivares, A., Navarro, J. L., Salvador, A., & Flores, M. (2010). Sensory acceptability of slow fermented sausages based on fat content and ripening time. *Meat Science*, 86(2), 251–257. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2010.04.005>
- Onasis, J. A., Hermanto, & Priyanto, G. (2022). Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Karakteristik Mayones Dengan Bahan Penstabil Gum Xanthan. *Journal of Sciencetech Research and Development*, 4(2), 210–227. Retrieved from <http://idm.or.id/JSCR>
- Prastika, A., Vinkarisma, H., Muzakhar, A. (2022). Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial. *LIPIDA*. Retrieved from <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>
- Prayugo, P., Putra, I. N. K., & Suparthana, I. P. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Kue Nastar The Effect of Wheat Flour and Breadfruit Flour (*Artocarpus communis*) Ratio on the Chemical and Sensory Properties of Nastar Cake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(4), 766–775.
- Puspikasari, P., & Akbar, A. A. (2024). Analisis Kadar Serat dan Uji Organoleptik Sempol dengan Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*). *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 286–291. <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.286-291>
- Putu, I. A., Widnyani, A., Gusti, I., Yogi, A., Rs, R., Rima, P., ... Bali, K. (2021). Crude Fiber Analysis Of Snack Bar Product Based on Pigeon Pea (*Cajanus*

- cajan) Lima Beans (*Phaseolus lunatus*)) and Red Kidney Beans (*Phaseolus vulgaris*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 8(2), 47–54.
- Roshinta, A. P., Risaldi Hidayat, Singgih Saptano, & Barlian Dwinagara. (2022). Analisis Korelasi antara Massa Jenis dan Kuat Tekan Uniaksial pada Batu Andesit di Kecamatan Bagelen, Kabupaten Purworejo, Jawa Tengah. *Prosiding Nasional Rekayasa Teknologi Industri Dan Informasi (ReTII)*, 2022(November), 563–567.
- Ruth, F., Hutagaol, C., & Wahidah, S. (2020). Analisis Tingkat Kesukaan Spaghetti Buah Di Politeknik Kesehatan Medan Analysis The Level Of Success Of Breadfruit Spaghetti In Nutrition Department Students In Medan Health Polytechnic. *Journal Of Nutrition And Culinary (JNC)*, 1(1), 1–7.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang $L^a \times b$. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.
- Singarsari Diasaputri, K. A., Puspawati, N. N., & Suparthana, P. (2023). Pengaruh Proporsi Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Karakteristik Brownis Panggang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 1114. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p25>
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Basalamah, W. (2014). Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia VALENSI*, 4(1), 13–20. <https://doi.org/10.15408/jkv.v4i1.1047>
- Suyatma. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Wipradnyadewi, A. S. P., Anom Jambe, A., Diah Puspawati, G., Timur Ina, P., Yusa, N., & Ari Yusasrini, N. (2016). Kajian perbandingan tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 32–36.
- Wulandari, E., Sihombing, F. S. P., Sukarminah, E., & Sunyoto, M. (2019). Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 7(1), 14. <https://doi.org/10.24198/cna.v7.n1.19683>