

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, A., & Harianto, A. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*.
- Aprillya, V. M. (2020). Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Terhadap Mutu Sensoris Kulit *Tartlet* [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Akbar, M. I. (2022). *Modifikasi Klapertart Tempe Bacem Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal*.
- Akoh, C.C., Min, D.B. (2008). *Food Lipids: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*
- Al Acthur, I. W., Sipahutar, Y. H., & Ma'roef, A. F. (2021). Penerapan gmp dan ssop pada pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam minyak nabati. *Aurelia Journal*, 3(1), 11-24.
- Al Awwaly, K. U. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Universitas Brawijaya Press.
- Alristina, A. D., KM, S., Ethasari, R. K., Gz, S., Gz, M., Laili, R. D., ... & Gz, S. (2021). *Ilmu Gizi Dasar Buku Pembelajaran*. Penerbit CV. Sarnu Untung.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Al Mauidzoh, I., Iswahyudi, I., & Putri, I. E. (2023). Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Kadar Proksimat, Asam Amino Sitrulin Dan Sifat Organoleptikselai Albedo Kulit Semangka. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 7(1), 1-20.
- Andjani, M. N., & Nugraheni, M. (2020). Pengembangan Puff Pastry Isian Ikan Tongkol Dengan Subtitusi Ikan Tongkol (Matuna Puff Pastry) Untuk Mendukung Gerakan Gemar Makan Ikan (Gemarikan). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Anggraeni, E. D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Sukun Dan Proses Pemanggangan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Pada Brownies Panggang [Skripsi]. Semarang: Universitas Katholik Soegijapranata.
- Anugrahati, N. A., Santoso, J., & Pratama, I. (2012). *Pemanfaatan konsentrat protein ikan (KPI) patin dalam pembuatan biskuit*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(1).
- Ardhani, N. R., & Wijayanti, A. (2016). *Upaya Pastry Section Menjaga Kualitas Produk Bakery Di Hotel Eastparc Yogyakarta*. *Jurnal Parawisata dan Budaya*.

- Aristawati, R., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2013). *Substitusi tepung tapioka (Manihot esculenta) dalam pembuatan takoyaki*. Jurnal teknosains pangan, 2(1).
- Asasia, P. A. A., & Yuwono, S. S. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Mawar*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 6(1).
- Assah, Y. F. (2019). *The Influence of a Solvent and Sugar Addition on Preservation Young Coconut Meat*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 11(1), 1-10.
- Atmi N, M. (2014). *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Suhu Pengerangan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, 2(4), 100–106.
- Aziz, & Choo. (2005). *The Effect of Incorporation of Banana Flour on Quality of Noodle*. 9th Asean Food Conference. Jakarta.
- Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle (1987). *Food Chemistry*
- Brand-Miller. (2008). *Low – glycemic index diets in the management of diabetes: A meta-analysis of randomized controlled trials*. American Journal of Clinical Nutrition, 871-893.
- Bosowa, V. A. I. P., Bosowa, A. S. S. P., Andriani, D., & Bosowa, P. (2021). *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Buah Nipah (Nypa Fruticans Wurmb) dalam Pembuatan Sugar Dough*.
- Cahyana, C, & Devi A, G. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta : Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Chauhan, O. P., & Singh, R. (2014). *Physico-chemical properties and antioxidant activity of raisins (Vitis vinifera L.) of different varieties*. Journal of Food Science and Technology, 1623-1628.
- Chrisna, W. D. (2016). *Identification of Perfectly Pasteurization Process by Total Microorganism and Levels of Protein and Lactose Content in Pasteurized Milk Packed by Dairy Industry and Home Industry in Batu City*. Majalah Kesehatan FKUB, 144-151.
- CL, C. G., & Haryanto, B. (2009). *Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu [Study on Corn Biscuit Formulation to Substitute of wheat Flour]*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 20(1), 32-32.
- Corredig, M. (2013). *Functional Milk Proteins for Food Applications*. CRC Press.)
- Da Cruz, A. G., Faria, J. A. F., & Walter, E. H. M. (2013). *Food engineering: integrated approaches*. CRC Press. Food and Agriculture Organization. (2019).

Food and Agricultural Organization Corporate Statistical Database. Diakses pada 13 Mei 2023, dari <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>.

World Health Organization. (2019). *Food safety and foodborne illness*. Diakses pada 13 Mei 2023, dari <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety-and-foodborne-illness>.

Damayanti, A., & Bariroh, S. (2012). *Pengolahan Biji Mahoni (Swietenia Macrophylla King) Sebagai Bahan Baku Alternatif Biodiesel*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan, 1(1).

Dissanayake, M. K., Wijayagunawardane, P. M., & Wijesundera, R. C. (2015). *A comparative study on physicochemical properties of spray-dried and freeze-dried vanilla powders*. Journal of Food Science and Technology, 1119-1126.

Datunsolang, I. (2018). *Pembuatan bolu dengan substitusi tepung pisang goroho*. Gorontalo Agriculture Technology Journal, 1(1), 19-28.

Fadiati, A., Mahdiyah, & Widowati. (2009). *Optimalisasi Sagu Sebagai Pangan Masyarakat Tradisional Menuju Ketahanan Pangan Regional Serta Komersialisasinya Dalam Upaya Menembus Pasar Global*.

Fisher, C., & Scott, T. R. (2020). *Food flavours: biology and chemistry*. Royal Society of chemistry.

Friberg, B. (1996). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*

Gardjito, M, Retno Indrati, Zahra Y, H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Global Pustaka Utama.

Ginting, E., Saragih, S., & Sagala, F. (2019). *Kajian Fisiko Kimia dan Organoleptik Klapertart dengan Penambahan Campuran Kelapa Muda dan Kelapa Kering*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 508-516.

Green, B. G. (2012). *Sensory perception: the brain in action*. Oxford University Press.

Hartatie, E. S. (2011). *Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim*. Jurnal Gamma, 7(1).

Heinemann, W. (1981). *Bakery Flour Confectionery*. London: L. J. Hanneman.

Hikmah, D. N. (2022). *Uji Sifat Fisik Sediaan Bedak Padat Dari Limbah Kulit Pisang Ambon (Musa Paradisiaca L.) Dan Pati Bengkuang (Pachyrhizus erosus L.)* (Doctoral dissertation, Politeknik Harapan Bersama).

Jaya, F. (2017). *Produk-produk lebah madu dan hasil olahannya*. Universitas Brawijaya Press.

- Mandei, J.H dan Indriayty, F. (2017). *Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Goroho Terhadap Mutu Snack Food*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. Tangerang: Universitas Terbuka.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). *Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi. L)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. 6(4), 594-601.
- Ketaren, I. (2019). *Gaestro Asesora*. Indonesian Gastronomi Assoziation.
- Kopfer, T. (2009). *Making Artisan Gelato : 45 Recipes and Techniques for Crafting Flavor-Infused Gelato and Sorbet at Home*. United States : Rockport Publisher.
- Kuntjojo. (2009). *Metodologi Penelitian*. Kediri.
- Lawless, H.T & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices) Second Edition*. New York : Springer
- Lhiang, A., & Sasinggala, M. (2018). Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang Goroho (Musa Acuminata, Sp) Dan Cara Pembuatan Kue Biscuit Dari Tepung Pisang Goroho. Edupreneur: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat bidang Kewirausahaan, 1(3).
- Mardiah, A. D., Trsinawati, C. Y., & Surjoseputro, S. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Beku Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Puff Pastry Yang Disubstitusi Modified Cassava Flour. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition), 13(1), 27-33
- Mardotillah, A. (2017). *Pengaruh Penambahan Serbuk Ampas Tebu (Saccharum officinarum) Pada Pembuatan Butter Cookies Terhadap Daya Terima Konsumen* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Mahan, L. K., & Raymond, J. L. (2017). *Krause's food & the nutrition care process*. Elsevier Health Sciences.
- Manley, D. 1998. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies* Third Edition: CRC Press. Washington. D.C.
- Margono, S. (2018). *Upaya meningkatkan daya tarik produk makanan dan minuman oleh-oleh di tempat destinasi wisata melalui kajian tanda pada desain kemasan*. Widyakala Journal: Journal Of Pembangunan Jaya University, 5(1), 66-76.
- Mauludi, M. R., Achmad, S. H., & Gusnadi, D. (2021). *Pemanfaatan Buah Alkesa (pouteria Campechiana) Sebagai Pemanis Dan Pewarna Alami Dalam Pembuatan Produk Pancake*. eProceedings of Applied Science, 7(5).

- Melidia, M., Indriyani, I., & Mursyid, M. (2021). *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia Pada Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus)* (Doctoral dissertation, pertanian).
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan dan Institusi Jasa Boga*. Jakarta: PT. Brantara Niaga.
- Mukrie, A.N., (1990) *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*, Depkes RI, Jakarta.
- Muttakin, S., & Muharfiza, L. S. (2015). Reduksi kadar oksalat pada talas lokal Banten melalui perendaman dalam air garam. *Pros. Sem. Nas. Masy. Biodiv. Indo*, 1(7), 1707-1710.
- Napitupulu, B. P., & Dewiani, S. (2020). *Variasi Kue Tradisional dengan Bahan Dasar Singkong di Dapur Pastry Hotel eL Royale Bandung*. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 7(1), 49-58
- Novianti, S. (2018). *Pemanfaatan Ubi Jalar, Susu, dan Bandrek dalam Pengembangan Produk Makanan*. *Barista: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata*, 5(2), 235-246.
- Nurapriani, Arpah, & Setyadjit. (2010). *Optimasi Formulasi Brownies Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau Dan Pisang*.
- Nurali, E., Djarkasi, G., Sumual, M dan Lالujan E. The Potential of Goroho Plantain As a Source of Functional Food. Final Report Tropical Plant Curriculum Project in Cooperation with USAID-TEXAS A&M University. 2012.
- Pakpahan, N., & Nelinda, N. (2019). *Studi karakteristik kerupuk: pengaruh komposisi dan proses pengolahan*. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 28-38.
- Permatahati, A. D. P. (2017). *Formulasi Tepung Tempe Jagung (Zea Mays L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Sensori Brownies Panggang*.
- Pinto, M. D., Ranilla, L. G., & Lajolo, F. M. (2008). *Evaluation of antihyperglycemia and antihypertension potential of native Peruvian fruits using in vitro models*. *Journal of medicinal food*, 91-98.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). *Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (Istiophorus sp.)*. *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Prayitno, S. A. (2023). *Teknologi Pengolahan dan Aplikasinya*. Harfa Creative.
- Prihatiningrum. (2012). *Pengaruh Komposit dan Tepung Kimpul dan Tepung Terigu terhadap Kualitas Cookies Semprit*. *Food Science And Culinary* .

- Putri, A., Ardian, J., & Jauhari, M. T. (2022). *Studi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Biji Kacang Hijau (Vigna Radiata)*. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 1-7.
- Putri, M. F., & Kasih, C. A. (2020). *Jajanan Sehat dan Kaya Kalsium untuk Keluarga: Substitusi Tepung Bandeng Presto sebagai Bahan Kastangel*. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 7(01), 98-106.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Putri, W. D., & Fibrianto, K. (2018). *Rempah untuk pangan dan kesehatan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). *Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri*. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.
- Rahman, F. (2023). *Jejak rasa nusantara: sejarah makanan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ramadhan, S. A. (2023, May). *Evaluasi Kinerja Mesin Sifter Mill B Pada Proses Produksi Tepung Terigu Lencana Merah Di Pt. Bogasari Flour Mills Surabaya*. In *Senakama: Prosiding Seminar Nasional Karya Ilmiah Mahasiswa* (Vol. 2, No. 1, pp. 353-365)
- Rengga, W. D. (2020). *Karbon aktif: perpanjangan masa pakai minyak goreng*. Deepublish.
- Ria, N., Rawung, D., & Nurali, E. J. (2019). Pemanfaatan Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata*) dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*. L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Crust Pie. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Ros, E., & Mataix, J. (2006). *Fatty acid composition of nuts—implications for cardiovascular health*. *British Journal of Nutrition*, S29-S35.
- Rusmono, M., & Nasution, Z. (2021). *Sifat Fisik dan Kimia Bahan Baku Industri*.
- Rusmono, M., & Nasution, Z. (2014). *Sifat Fisik dan Kimia Bahan Baku Industri. Pengolahan Hasil Pertanian*.
- Salindeho, N., Mamujaja, C. F., & Pandey, E. V. (2017). *Aplikasi Asap Cair Hasil Pirolisis Cangkang Kemiri dan Cangkang Pala untuk Pengolahan Ikan Julung (*Hemirhampus marginatus*) Hubungannya dengan Kandungan Gizi Produk Olahan*.

- Sangkilen, L., Djarkasi, G. S. S., & Mandey, L. C. (2019). Evaluasi nilai gizi tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, sp) termodifikasi. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Sartika, R. A. D. (2010). *Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans*. *Makara Journal of Science*.
- Sediaoetama A.D. 2012. *Ilmu Gizi*, Dian Rakyat. Jakarta
- Serat, K., & Ayam, K. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Mutu Organoleptik.
- Singgano, T. C., Koapaha, T., & Mamujaja, C. F. (2019). *Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Snack bar Berbahan Dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*)*. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(1)
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Sudarmadji, S., Haryanto, B., & Suhardi. (2013). *Buku Teknologi Pengolahan Susu*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sufiat, S. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.
- Sugiarti, W. (2018). *Optimasi Konsentrasi Sorbitol dan Lama Pembekuan untuk Meningkatkan Ketahanan Adonan Beku dan Kualitas Roti Manis*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.[Skripsi].
- Suharta, S., Hunaefi, D., Wijaya, H. C., & Hashidoko, Y. (2022). *Analisis Senyawa Aktif Trigeminal Andaliman dengan Variasi Metode Pengeringan dengan Pendekatan GC-MS*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17-86.
- Suryanto, R. (2018). *Rendemen dan Fisiko-Kimia Keripik Nangka (*Arthocarpus sp*) Berdasar Masa Masak Optimal Buah*. *The Indonesian Green Technology Journal*, 7(1).
- Susanti, I., Loebis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). *Modifikasi flakes sarapan pagi berbasis mocaf dan tepung jagung*. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 34(1), 44-52.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). *Metabolisme protein*. Universitas Brawijaya Press.
- Sondakh.(1990). *Kandungan Pati pada Beberapa Varietas Pisang*. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian Unsrat. Fakultas Pertanian Unsrat. Manado.
- Syarbini, M. H. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

- Sriyanto, A., & Utami, D. A. (2016). Pengaruh Kualitas Produk, Citra Merek, Dan Kualitas Layanan Terhadap Keputusan Pembelian Produk Dadone Di Jakarta. *Jurnal Ekonomika Dan Manajemen*, 5(2), 163-175.
- Tampa'i, R. (2019). Penghambatan Reaksi *Maillard* dari Ekstrak Buah Pisang Goroho Putih (*Musa acuminata*) Sebagai Pencegahan *Diabetes Mellitus*. *Fullerene Journal of Chemistry*, 4(1), 16-20.
- Tanjung I.D, M. (2018). *Pengaruh Lama Waktu Perendaman Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Warna dan Kadar Antosianin Tepung Uwi Ungu (Dioscorea alata L.)* [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma.
- Togolo, E., Suryanto, E., & Sangi, M. (2013). *Aktivitas Antioksidan dari Tepung Pisang Goroho Yang Direndam Dengan Lemon Kalamansi*. *Jurnal "MIPA UNSRAT" Online*, 105-108.
- Triastuti, U., & Yuyun. (2020). *Manajemen Usaha Makanan Kecil Untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga Berbasis Pangan Lokal (Pembuatan Piefin Ganyong)*. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 222-234.
- Utami, S. (2018). *Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya*. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.
- Wahyuningtias, D. (2010). *Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant*. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). *Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh*. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65.
- Wanita, Y. P., & Wisnu, E. (2013). *Pengaruh cara pembuatan mocaf terhadap kandungan amilosa dan derajat putih tepung*. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (Vol. 22, pp. 588-596)*.
- Wayne, G. (2013). *Profesional Baking Sixth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Wibowo, D. (2009). *Pengendalian mutu proses produksi roti pisang di perusahaan roti Milano Surakarta*.
- Wijaya, Jessica. (2018). *Pengaruh Jenis Pelarut Pada Ekstraksi Metode Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Proteksi Dari Sinar Uv Ekstrak Senyawa Bioaktif Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) Candi*.
- Winarno, F. G. (2015). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2006). *Minuman kesehatan*. Tiara Aksa.

Wowor, M., Vicky, M., Rumagit, G., & Ngangi, C. (2015). *Tingkat Kepuasan Konsumen Klappertaart Di Kartini Cake And Bakery Manado.*

Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). *Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat.* *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68.

Wati, M.S., & Pangesthi, L.T. (2016). Pengaruh substitusi tepung bekatul (*rice bran*) dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik cupcake. 5(1).

Zalukhu, V. E. (2020). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Daya Terima Dim Sum.

