

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyah, Y., Putri, W. D. R., & Wijayanti, S. D. (2015). Penambahan Aloe vera L Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Ganyong (*Canna edulis Ker*) Terhadap Karakteristik Edible Film. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1313–1324.
- AKG FKM UI. (2022). Margarin vs Mentega. <https://akg.fkm.ui.ac.id/margarin-vs-mentega/>
- Aliyah, A., & Rahman, L. (2021). Analisis Fisiko-Kimia Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Muda dan Mengkal Asal Kabupaten Bone Sulawesi Selatan sebagai Kandidat Bahan Tambahan Sediaan Tablet. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 3(3), 171–178. <https://doi.org/10.24123/mpi.v3i3.4456>
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. UNJ Press.
- Anonim. (2022, April 18). Permintaan Kue Kering di Sejumlah Daerah Meningkat Jelang Lebaran. *Kumparan Bisnis*. <https://kumparan.com/kumparanbisnis/foto-permintaan-kue-kering-di-sejumlah-daerah-meningkat-jelang-lebaran-1xuG57tp4MT/full>
- Anshori, M., & Iswati, S. (2009). Metodologi Penelitian Kuantitatif. Pusat Penerbitan dan Percetakan UNAIR (AUP).
- Astuti T.Y.I et all. (2013). Substitusi Tepung Sukun Dalam Pembuatan Non Flaky Crackers Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*).
- Brookfield Ametek. (2011). CT3 Texture Analyzer Operating Instructions Manual No. M08-372-F1116 (Vol. 410).
- Chalida, Nur, et all. (2012). Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU, 8–30.
- Dwi Toni, A. S., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. 10, 2.
- Fadhillah, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar). Universitas Negeri Jakarta.
- Fatsecret Indonesia (2016). <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kue-nastar>
- Fitriani, N., & Holinesti, R. (2022). The Quality Of Nastar Produced From The Substitution Of Taro Flour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1), 56. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i1.292>

- Ginting, W. M., Meriahta, D., & Manurung, J. (2020). Formulasi Tepung Sukun Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Biskuit Pada Balita. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2). <https://doi.org/10.22487/ghidza.v4i2.149>
- Hendrasty, H. K. (2021). *Bahan Produk Bakery (Edisi Kedu)*. Graha Ilmu.
- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan berguna Indonesia jilid II*. Yayasan Sarana Wana Jaya.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile of Several Flour Formulations for Estimating Cooking Behaviour). *Penel Gizi Makanan*, 35(1), 13–22.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2013). Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 1–11.
- Indonesian Chef Association. (2020, May). *Asal Usul Nastar dan Kastangel*.
- IPB. (2004). *Margarin, lemak nabati pengganti mentega (Edisi Kedu, p. 62)*. IPB repository.
- Ismayani, Y. (2008). *Kue Kering Populer (Santoso, D)*. Kriya Pustaka.
- Iswand, R. M., Asyik, N., Herdhiansyah, D., Sadimantara, M. S., & Sudarmo, H. (2023). Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Selai Nanas kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Sarwahita*, 19(October), 544–555. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.19k.4>
- Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Evaluasi Sensori*, 1–29.
- Kurnia A K, S., Zulkifli, L., & Linda Masniary, L. (2015). Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan*, 3.
- Kusumaningrum, D. (2009). *Persepsi Pengunjung Nusantara Terhadap Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang*. Universitas Gadjah Mada.
- Lies, S. M. (2002). *Tepung Sukun : pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius.
- Malaka, R. (2018). *Susu Bubuk*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.24628.76164>
- Marviana, F. E., Tsania, R., Saud, F. D., Muflihati, I., Suhendriani, S., & Ujianti, R. M. D. (2022). Komparasi Sifat Kimia, Fisik dan Sensoris Cookies Berbahan Baku Tepung Cangkang Kerang. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 77–87.
- Masuku, M. A. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Chemical Property And Character Breadfruit Flour (*Artocarpus altilis*)) (

Temperature Influence And So Long Drying Up To Organoleptik ' s. 12(2), 369–380. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.12.2.369-380>

Maulana, F. (2019). Mutu Fisik Tepung Sukun (*Artocarpus Atilis*) Hasil Metode Foam Mat-Drying Menggunakan Oven Konveksi. Universitas Jember.

Mimi et al., P. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Ketapang (*Terminalia Cattapa L*) Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3 Number 1. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i1.289>

Muhlishoh, A., Aryanti, S., & Zuhria, I. (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>

Novrini, S. (2020). Pengaruh persentase tepung sukun dalam campuran tepung dan gula terhadap mutu cookies sukun. *Agriland Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1).

Nuraeni, Ani, E. all. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama Di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11, 20–32. <https://doi.org/10.29244/jst.11.1.20-32>

Pertanian, B. P. dan P. (2017, February 13). Tepung Sukun Gantikan 75% Terigu. Kementrian Pertanian Badan Litbang Pertanian. <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2813/>

Piggott, J. R., & Elizabeth, L. (1988). Sensory analysis of food. Research Branch Agriculture Canada. [/vwebv/holdingsInfo?bibId=263225](http://www.vwebv/holdingsInfo?bibId=263225)

Poerwo, S. (1987). Ilmu Gizi (Cetakan ke II). Dian Rakyat.

Poppy, D. S., Lius, S., & Yopi, S. (2017). Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Agroscience (Agsci)*, 7(1), 227. <https://doi.org/10.35194/agsci.v7i1.56>

Pratiwi, D. P., Sulaeman, A., & Amalia, L. (2012). Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk Pmt-As. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 7(November), 175–180.

Pudjirahaju, A. (2018). Pengawasan Mutu Pangan (D. . Darmanto & A. Suhardianto (eds.)). http://repository.stikeshb.ac.id/28/1/Pengawasan-Mutu-Pangan_SC_.pdf

Rosida, D. F. (2016). Reaksi Maillard. In *Yayasan Humaniora* (Vol. 1, Issue 1).

Sari Yunita, et all. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Sambai Kareng Berdasarkan Tingkat Kepedasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 2, 53–60. <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/>

Sediaoetama, A. D. (2004). Ilmu Gizi II. Dian Rakyat.

- 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*, 7(2), 1–12.
- SNI. (2005). Susu Bubuk (Patent No. SNI 01-2970-2006).
- SNI. (2008). Selai Buah (Patent No. SNI 3746:2008).
- Sonia, F. (2022, June 9). Peluang Bisnis Kue Kering di Pasar Online. *ukmindonesia.id*. <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/peluang-bisnis-kue-kering-di-pasar-online/>
- Subagjo, A. (2007). Manajemen Pengolahan Kue & Roti. *Graha Ilmu*.
- Tarwotjo, C. S. (1998). *Dasar Dasar Gizi Kuliner (Djony Herf)*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Trisnowati, N. (2012). *Praktek Produksi Pembuatan Selai Apel (Malus sylvestris Mill)*.
- Tulip Chocolate. (2023). Mengenal Fungsi Lemak Dalam Pembuatan Cake. <https://www.tulipchocolate.com/id/blog/mengenal-fungsi-lemak-dalam-pembuatan-cake>
- Umami, N., Sri W.H, M. A., & Hayuhantika, D. (2022). Pelatihan Tehnik Pengemasan Dan Pelabelan Untuk Meningkatkan Kemampuan Managemen Pemasaran Untuk Umkm Desa Belimbing. *Jurnal Pengabdian Masyarakat - Teknologi Digital Indonesia.*, 1(2), 85. <https://doi.org/10.26798/jpm.v1i2.680>
- Wardani, R. A. K. (2020). Formulasi Cookies dan Muffin Tepung Sukun. 1–14.
- Wayat, Yanis, M., & Handayani, Y. (2014). Diversifikasi Pangan Dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu Di Kepulauan. *Buletin Pertanian Perkotaan*, 4(1), 13–19.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wodoyoko, Y. (2010). *Sukun : solusi alternatif atasi krisis pangan dan migrasi dampak perubahan iklim*. Gibson Books.
- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yanti, L., Dewi, D., Balai, N., Teknologi, P., & Jambi, P. (n.d.). *Tek Pengolahan Sukun Sebagai Sumber Pangan Alternatif Pendamping Beras di Provinsi Jambi*.