

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmat, S., Riyanti., dkk. (2015). Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas ( $A_w$ ) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa Paradisiaca*). *AGRITECH*, 35(1).
- Alvina, E. D., Denny, S., Widayat., Kusmiyati. (2022) Modifikasi Pembuatan Garam Industri Dari Air Laut Dengan Metode Pengendapan – Mikrofiltrasi. *Indonesian Journal of Halal*, 4(2), 40-51.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. *Dian Rakyat. Jakarta*, 3.
- Dewi, A. P., Sumanti, D. M., Tri, Y. (2019) Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral dan Cemarkan Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar, dan Kecambah Kedelai Hitam). *Jurnal Triton*, 10(2).
- Dhian, H., Andi, M, R, P., Sakir., Asriani. Kajian Proses Pengolahan Cokelat Batangan (Chocolate Bar) di PT XYZ di Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *AGRITECH*, 24(1).
- Hakim, L., Mariani, M., & Kandriasari, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*) Terhadap Kualitas Sensoris Kue Pukis. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 2(8), 1497–1509.
- Handayani, I., & Afifah, W. S. N. (2023a). Pemanfaatan Bubuk Kulit Kacang Tanah Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Éclair. *Garina*, 15(2), 1–15.
- Henry, S, I., Vera, T, H., Rivolta, G, M, W. (2016) Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *GIZIDO*, 8(1).
- Irwan, I. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli Dalam Pembuatan Roti Soft Roll Terhadap Daya Terima Konsumen. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(1), 24–30.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). *Good Sensory Practices* dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*.
- Khairunnisa, S., & Ratnaningsih, N. (2021a). Produk Eclair Dengan Substitusi Umbi Jalar Kuning Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Khairunnisa, S., & Ratnaningsih, N. (2021b). Produk Eclair Dengan Substitusi Umbi Jalar Kuning Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Khairunnisa, S., & Ratnaningsih, N. (2021c). Produk Eclair Dengan Substitusi Umbi Jalar Kuning Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).

- Kurniasih, R. (2016). *Formulasi, Daya Terima, Kandungan Gizi dan Kapasitas Antioksidan Pasta Jali (Coix lachryma-Jobi Linn) dengan Penambahan Ekstrak Torbangun (Coleus amboinicus Lour)*.
- Maesen, V. Der, & Somaadmadja, S. (1993). PROSEA Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 1 Kacang-Kacangan. *Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama*.
- Michael Nixon & Ni Made Rinayanthi. (2023). Pengaruh Jenis Lemak Terhadap Hasil Pembuatan Roti. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 2(5).
- Muhammad, A, R., Irene, P, V., Nazihah, N, A., Riana, F., dkk. (2021). POTENSI PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS GULA TERHADAP SIFAT SENSORI DAN FISIKOKIMIA ROTI MANIS: REVIEW. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8,(3).
- Muhammad, N, H. (2017). Meningkatkan Nilai Manfaat Susu dengan Penambahan Mikroba Probiotik. *Jurnal Teknosains*, 11(1), 71 – 88.
- Muhammad, U., Bahtra, Y, T., Mia, A., dkk. (2023). Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yoghurt Yang Dijual Pada Pasar Modren (Supermarket) di Kecamatan Medan Kota. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 01-16.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nurul, Q, A & Laily, L. (2022). Pendampingan Pemasaran Dessert Viral Banoffee Pie Pisang di Desa Maos Lor. *Prosiding Kampelmas (Kampus Peduli Masyarakat)*, 1(1).
- Rahmat, K. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2).
- Ratnasari, Y., & Pangesthi, L. T. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi *Choux Paste*. *E-Jurnal Boga*, 3(1), 141–148.
- Rebeka P, S., Salam, N, A., Indri, J. (2018). Potensi Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 63-71.
- Rebeka, P, S. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Sebagai Antioksidan Terhadap Kualitas Sweet Cream Butter. *Skripsi Universitas Andalas*.
- Saeed, M, R & Hoda, F. (2023). An Overview of the Functional Properties of Egg White Proteins and Their Application in The Food Industry. *Food*



*Hydrocolloids.*

- Widya, S, N, A & Ira, H. (2023). Pemanfaatan Bubuk Kulit Kacang Tanah Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Éclair. *Garina : Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, dan Tata Busana*, 15(2).
- Romandon, F. T., & Ratnaningsih, N. (2019). Bakpao Hanjeli Sebagai Alternatif Kudapan Sehat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik *Spritz Cookies* (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32–40.
- Rustandi, D. (2011). Produksi Mie. *Tiga Serangkai. Solo*.
- Safitri, T. S. (2013). *Pembuatan Sus Kering Dengan Substitusi Tepung Ikan Tuna*.
- Saleh, L. M., Russeng, S. S., & Tadjuddin, I. (2020). *Manajemen stres kerja (sebuah kajian keselamatan dan kesehatan kerja dari aspek psikologis pada ATC)*. Deepublish.
- Sastrodihardjo. (1979). *Pengantar Entomologi Terapan*. Penerbit ITB.
- Suladra, M. (2020). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Pada Kue Yangko. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1).
- Susanti, E., Saragih, B., & Yuliani, Y. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Jewawut (*Setaria Italica L.*) Terhadap Sifat Organoleptik, Sifat Fisik dan Karotenoid Donat Labu Kuning. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 79–85.
- Sutyawan, S., Chintia, W., Aurelia, D., Destriana, A. H., & Ragilia, P. (2023). Analisis Sensoris dan Kandungan Zat Gizi pada Cokelat yang Ditambahkan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Journal of Food and Culinary*, 22–32.
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix Lacryma Jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies Dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 984–995.
- Talens, C., Lago, M., Simó-Boyle, L., Odriozola-Serrano, I., & Ibargüen, M. (2022). *Desirability-Based Optimization Of Bakery Products Containing Pea, Hemp And Insect Flours Using Mixture Design Methodology*. *LWT*, 168, 113878.
- Tanjung, A. A., & Muliyani, S. E. (2021). *Metodologi Penelitian: Sederhana, Ringkas, Padat Dan Mudah Dipahami*. Scopindo Media Pustaka.
- Therapy, C., Gordon, V., Meditation, C., VanRullen, R., Myers, N. E., Stokes, M.

G., Nobre, A. C., Helfrich, R. F., Fiebelkorn, I. C., Szczepanski, S. M., Lin, J. J., Parvizi, J., Knight, R. T., Kastner, S., Wyart, V., Myers, N. E., Summerfield, C., Wan-ye-he, L. I., Yue-de, C. H. U., (2018). Perbandingan Kadar Kalsium dalam Teri Nasi Kering dan Teri Nasi Basah dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Analis Farmasi*, 3(3), 223–230.

Ukeyima, M. T., Dendegh, T. A., & Isusu, S. E. (2019). *Quality characteristics of bread produced from wheat and white kidney bean composite flour*.

Winarno, F. G. (1993). *Pangan: Gizi, teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama.

