

### DAFTAR PUSTAKA

- Adinarta, O. C. A. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Steel-cut oats Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kulit Pizza Italia*. Unika Soegijapranata.
- Alemayehu, G. F., Forsido, S. F., Tola, Y. B., & Amare, E. (2023). Nutritional and Phytochemical Composition and Associated Health Benefits of Oat (*Avena sativa*) Grains and Oat-Based Fermented Food Products. *Scientific World Journal*, 2023. <https://doi.org/10.1155/2023/2730175>
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- America, T. C. I. of. (2009). *Mastering The Art and Craft Baking and Pastry* (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Arif, D. Z., Cahyadi, W., & Firdhausa, A. S. (2019). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jawaaut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1267>
- Astawan, M., & Leomitro, A. (2009). *Khasiat Whole Grain*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ayuningsih, F. (2010a). *25 Resep Sarapan & Menu Favorit Serba Oats Untuk Keluarga*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ayuningsih, F. (2010b). *25 Resep Snack & Healthy Drinks Serba Oats Untuk Anak*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Betari, K. D. (2016). Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering. *E-Journal Boga*, 5(0), 168–174.
- BIP, T. R. (2017). *Undang-Undang Perlindungan Konsumen*. Bhuana Ilmu Populer.
- BPOM RI. (2013). Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengembang. In *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makan*.
- Cahyana, C. (2019). *Panduan Praktikum Pengolahan Roti*. Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2009). *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental Dessert (Hidangan Penutup)*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Chu, Y. F. (2013). Oats nutrition and technology. In *Oats Nutrition and Technology*. <https://doi.org/10.1002/9781118354100>

Darazatun, H. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Layur (Trichiurus Lepturus) Pada Pembuatan Sus Kering Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.

Definisi aftertaste: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/aftertaste> diakses pada 25 Maret 2024

Fauziyyah, A. Z., Hermanto, R. A., & Harfika, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Gizi, Sikap Dan Kebiasaan Konsumsi Fast Food Terhadap Status Gizi Pada Mahasiswadi Sekolah Tinggi Teknologi Wastukencana Purwakarta. *Journal of Holistic and Health Sciences (Jurnal Ilmu Holistik Dan Kesehatan)*, 7(2), 47–54. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v7i2.242>

Gambar Oat. (2023). <https://www.architecturaldigest.com/story/oatmeal-fertilizer-explainer> diakses pada 7 Februari 2025

Goenawan, Y. A. (2017). Karakteristik Fisik dan Sensori Oat Birchser Muesli Yang Disubstitusi Bekatul. *Universitas Katolik Soegijapranata*.

Hildayanti, T. M. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *E-Journal Boga*, 5(1), 20–39.

Julianti, E. D. (2023). *Ilmu Bahan Makanan*. PT Global Eksekutif.

Kementerian Kesehatan. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

Khairunnisa, G., Ngurah, I. G. A., & Sachriani. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Polong (Pisum Sativum L) Pada Pembuatan Kue Sus Kering Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen*. 10(June), 269–289.

Kusumastuti, A., Mustamil, A., & Achmadi, T. A. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Deepublish.

Listiaty, S. F. (2023). *Asupan Serat Pangan pada Penduduk Dewasa di Indonesia*. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/116379>

Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. PT. Remaja Rosdakarya.

Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>

Maryoto, A. (2019). *Manfaat Serat Bagi Tubuh* (Edisi Digi). ALPRIN.

Mas'ud, H., & Fitri, A. R. (2021). Daya Terima dan Kadar Serat Pada Brownies dengan Penambahan Tepung Oatmeal (*Avena Sativa*). *Media Gizi Pangan*, 28(1), 78–83.

Moehyi, S. en. (1992). *Penyelenggara Makanan Institusi dan Jasa Boga* (1st ed.). Bharatara.

- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama Di Kantin Sehat Sekolah Vokasi Ipb. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.29244/jstsv.11.1.20-32>
- Paramita, E. M., Ridawati, R., & Mariani, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Oatmeal (*Avena Sativa*) Pada Pembuatan Tortilla Chips Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *COMSERVA: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 539–556. <https://doi.org/10.59141/comserva.v4i3.1370>
- PATPI. (2020a). *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan Jilid 1*. IPB Press.
- PATPI. (2020b). *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan Jilid 2*. IPB Press.
- PERMENKESRI. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*.
- Pusungulena, S. O., Nurali, E. J. N., & Assa, J. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 43–56. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i1.50847>
- Putri, E. D. H. (2017). *Buku Bahan Ajar Pastry Dan Bakery*. Deepublish.
- Rahmadani, A., Lubis, L. M., & Nainggolan, R. J. (2021). The Effect of The Ratio of Wheat Flour With Fermentation Orange Sweet Potato Flour and Addition of Baking Powder on The Quality of Dried Choux Pastry. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 782(3). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/782/3/032073>
- Rahmawati, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Oat (*Avena Sativa*) Pada Pembuatan Kue Mangkok Terhadap Karakteristik Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 2(8), 1283–1327, 2, 88–100.
- Ratna Yashinta, M., & Budi Handayani, C. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1). <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Sachriani, S., & Indriani, T. (2023). Pelatihan Pembuatan Sus Kering Udang Rebon Pada Masyarakat Muara Gembong Kabupaten Bekasi Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 5166–5172. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i4.2159>
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>

- Setyosari, P. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan & Pengembangan* (4th ed.). Kencana.
- Soenardi, T. (2013). *Teori Dasar Kuliner: Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soraya, R. (2009). *140 Menu dan Resep Rendah Kolesterol* (1st ed.). Great Publisher.
- Struktur Oat. <https://www.uncletobys.com.au/health-nutrition/greatness-whole-grains> diakses pada 24 Maret 2024
- Sudaryana, B., & Agustiady, R. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Deepublish.
- Sufiat, S. (2017). *Modul Pastry*. Syiah Kuala University Press.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (14th ed.). Alfabeta.
- Sulistyowati, D., & Sutiadiningsih, A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Tatan (Tepung Ampas Tape Dan Ketan) Terhadap Kualitas Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*. <https://core.ac.uk/download/pdf/230743617.pdf>
- Sunarharum, W. B., Ali, D. Y., & Rahmawati, F. R. (2020). *Modul Teknologi Tepat Guna: Olahan Apel dan Stroberi (Pastry dan Pie) Serta Pengemasannya* (I). Media Nusa Creative.
- Sunarti. (2017). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gadjah Mada University Press.
- Sunita Almatsier. (2010). *Penuntun Diet*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suzauddula, M., Hossain, M. B., Farzana, T., Orchy, T. N., Islam, M. N., & Hasan, M. M. (2021). Incorporation of oat flour into wheat flour noodle and evaluation of its physical, chemical and sensory attributes. *Brazilian Journal of Food Technology*, 24, 1–12. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.25220>
- The Culinary Institute of America. (2009). *Mastering the art and Craft of Baking and Pastry*. John Wiley & Sons, Inc.
- The Culinary Institute of America. (2011). *The Professional Chef* (ninth). John Wiley & Sons, Inc.
- USDA. (2019). *Kandungan Gizi Pada Tepung Terigu Protein Sedang*. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/169761/nutrients>
- USDA. (2022). *Rolled Oat Food Details Nutrients*. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/2346396/nutrients>

- USDA. (2022). *Steel-cut Oat Food Details Nutrients*. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/2346397/nutrients>
- USDA. (2023). *Quick Oat Food Details Nutrients*. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/2552336/nutrients>
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2020). Jurnal Sains Boga Analisis Karakteristik Fisik Sus Kering Penambahan Ikan Patin. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 29–36.
- Wulandari, R. (2017). *Manfaat Ajaib Telur*. Rapha Publishing.
- Yang, Z., Xie, C., Bao, Y., Liu, F., Wang, H., & Wang, Y. (2023). Oat: Current state and challenges in plant-based food applications. *Trends in Food Science & Technology*, 134, 56–71. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.02.017>
- Zhang, K., Dong, R., Hu, X., Ren, C., & Li, Y. (2021). Oat-based foods: Chemical constituents, glycemic index, and the effect of processing. *Foods*, 10(6), 1–21. <https://doi.org/10.3390/foods10061304>

