

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. (2012). Variasi morfologi dan kandungan gizi buah sukun. *Wana Benih*, 13(2), 99-106.
- Agustiani, A., Riwayati, I., & Maharani, F. (2020). Modifikasi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (Hmt) Dengan Variabel Suhu Dan Lama Waktu Perlakuan. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 5(2).
- Al Islamiyah, S., Samang, A. M. B., & Nurhafnita, N. (2024). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Anti-Browning Agent Terhadap Mutu Fisik Tepung Jewawut (Foxtail Millet). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(2), 137-143.
- Alifa, N. L., Sari, M. P., & Purwantiningrum, H. (2021). *Pengaruh Perbedaan Pelarut terhadap Aktivitas Diuretik Ekstrak Buah Sukun (Artocarpus altilis F.) pada Mencit Putih Jantan (Mus musculus)* (Doctoral dissertation, Politeknik Harapan Bersama Tegal).
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan*. UNJ Press.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik sponge cake dengan perlakuan penambahan pasta bit (*beta vulgaris* l.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43-49.
- 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.
- Ariani, M & Hermanto. (2013). *Dinamika Konsumsi Pangan*. Pusat Analisa Sosial Ekonomi dan Kebijakan.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. Jakarta: BPS
- Badan Riset dan Inovasi Nasional. (2024). *Diversifikasi Pangan Lokal Kunci Penting Atasi Tantangan Ketahanan Pangan*. Diakses melalui <https://www.brin.go.id/news/121811/diversifikasi-pangan-lokal-kunci-penting-atasi-tantangan-ketahanan-pangan>
- Campbell, J., Foskett D., & Ceserani V. (2008). *Practical Cookery* 11th Edition, hal. 656
- Chandra, Z. A., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Substitusi tepung sukun sebagai sumber serat untuk peningkatan kualitas flacky crackers. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2), 153-161.
- Chen, N. (2023). *Madeleine cakes* (Kue Mentega Perancis). Just One Cookbook: Diakses Melalui <https://www.justonecookbook.com/madeleine-cakes/>

- Direktorat Gizi Masyarakat, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Diakses melalui <https://repository.kemkes.go.id/book/668>
- Djafar, T. F., & Rahayu, S. (2005). Pemanfaatan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Agros*, 6(2), 133-141.
- Fauzi, A., Muhsin, M., & Sukainah, A. (2021). Pengaruh variasi larutan perendaman sukun terhadap karakteristik fisiko kimia tepung sukun. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Firmansyach, F., Singamurni, I. G. A. N., & Ridawati, R. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun pada Pembuatan Kue Nastar terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(3. A), 118-124.
- Fitriani, D. I. K. (2023). The Use of Brown Rice Flour as A Substitute for Wheat Flour In The Production of *Madeleine cake*. *The Journal Gastronomy Tourism*, 41-52.
- Food Network Kitchen. (2024). *Article: What Is Lemon Zest?*. Foodnetwork.com.
- Hamidah, Siti dan Sutriyati Purwati. (2009). Patiseri. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Harmanto, N. (2012). *Daun sukun, si daun ajaib penakluk aneka penyakit*. Agromedia.
- IFMAILY, I. (2018). Penetapan Kadar Pati Penetapan Kadar Pati Pada Buah Sukun (*Artocarpus altilis* L) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Chempublish Journal*, 3(1), 1-10.
- Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. R., & Salim, W. (2018). Potensi antioksidan ekstrak kulit dan perasan daging buah lemon (*Citrus lemon*) lokal dan impor. *Prosiding SEMNASTAN*, 30-34.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1-8.
- Kurnia, R., Syarif W. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Kue Bay Tat Khas Bengkulu. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(3).
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75
- Lange Manfred dan Bogasari Baking Center. (2009). *Pastry Teori & Resep Internasional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Ledsom, A. (2018). A Brief History of the French *Madeleine cake*. Culture Trip: <https://theculturetrip.com/europe/france/articles/brief-historyfrench-madeleine-cake>
- Ma'as, A. (2021). Artikel: *Sejarah Madeleine cake, Kue Kecil Cantik Mirip Kerang Bermutiara Kesukaan Raja Perancis*. Diakses melalui <https://kids.grid.id/read/473022631/sejarah-madeleine-cake-kue-kecil-cantik-mirip-kerang-bermutiara-kesukaan-raja-prancis?page=all>
- Marjoni, M. R., (2022). Manografi potensi antioksidan ekstrak kulit buah sukun (*Artocarpus altilis*). Sleman: CV. Resistasi Pustaka.
- Marta, H., Cahyana, Y., & Arifin, H. R. (2017). Program Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Baku Sukun sebagai Upaya Peningkatan Usaha di Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 6(1), 227-232.
- Nastiti, M. A, Hendrawan Y., Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh konsentrasi natrium bisulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 2 (2): 100-106
- Novitasari, H., Elida, E., & Syarif, W. (2021). Pengaruh Substitusi tepung Sukun Terhadap kualitas Roti Manis. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Oderinde, A. A., Ibikunle, A. A., Bakre, L. G., & Babarinde, N. A. A. (2020). Modification of African breadfruit (*Treculia africana*, Decne) kernel starch: Physicochemical, morphological, pasting, and thermal properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 153, 79-87.
- Palijama, S., Talahatu, J., & Huwae, I. J. (2017). Analisis Sifat Fisik dan Kimia Pati dari tiga Varietas Sukun (*Artocarpus* sp.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 59-63.
- Prahandoko, T. P. 2013. Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat, elastisitas dan daya terima. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pratiwi, D. P., Sulaeman, A., & Amalia, L. (2012). Pemanfaatan tepung sukun (*Artocarpus altilis* sp.) pada pembuatan aneka kudapan sebagai alternatif makanan bergizi untuk PMT-AS. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(3), 175-180.
- Pudjirahaju, A. (2017). Pengawasan mutu pangan. *Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 311.
- Rahayu, W. P., & Nurosiyah, S. (2008). Evaluasi sensori. *Universitas Terbuka, Jakarta*.
- Riyanto, W. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Putih Pada Pembuatan Fig Bar Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jakarta*

- Rizkyana, R., Widodo, P., & Palupi, D. (2023). Keanekaragaman morfologis sukun [*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg. var. non-seminiferus] di daerah Banyumas. *BioEksakta: Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 4(3), 167–173.
- Rosyida, D., & Lestari, S. (2017). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun Termodifikasi (Studi Perbandingan Metode Modifikasi). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(2), 119-126.
- Sabatini, S. D., Yusa, N. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2021). Pengaruh perbandingan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan terigu terhadap karakteristik donat. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(4), 2021.
- Sachriani, S., & Mariani, M. (2024). Karakteristik Kimia dan Kualitas Organoleptik Produk *Madeleine cake* Substitusi Tepung Jagung Sebagai Diversifikasi Bahan Pangan Lokal. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 10(2), 55-61.
- Septiani, A.R. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Mutu Sensori Dan Karakteristik Fisik Kue *Madeleine cake*. *Jurnal penelitian dan pengabdian masyarakat*, 4(9), (1199-1210).
- Soekarto, S. T. (2000). Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Standarisasi Nasional Indonesia. (2006). No. 01-2346-2006. Pentunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Syarbini, M. H. (2013). Referensi komplet AZ Bakery. *PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.*
- Syarbini, M. Husin. (2013). Refrensi Komplet A-Z Bakery. Solo: Tiga Serangkai
- Turker, B., Savlak, N., & Kaşıkci, M. B. (2016). Effect of green banana peel flour substitution on physical characteristics of gluten-free cakes. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 4 (Special Issue Nutrition in Conference October 2016), 197-204.
- Wahyuni, S., Sari, K., & Lestari, S. (2019). Sifat fisikokimia dan fungsional tepung sukun (*Artocarpus altilis*). *Jurnal Agritech*, 39(2), 163-171.
- Wati, N. R. (2024). *Pengembangan produk madeleine cake dengan substitusi tepung jagung* (Skripsi, Universitas Negeri Jakarta). Diakses melalui <http://repository.unj.ac.id/47193/>
- Winarno F.G. (2007). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta