

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S., Garnida, Y., Hasanah, S. A. (2019). Optimalisasi Pembuatan *Enzyme Modified Cheese* (EMC) dengan Kecepatan Pengadukan dan Suhu Fermentasi yang Bervariasi. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(3), 167-174.
- Afriliyanti, P., Hendrawan, Hodijat, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf pada Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Dimamu*, 3(1), 1-7.
- Ali, I. (2023). *Evaluasi Kelayakan Usahatani Padi Ketan Putih (Oryza sativa L. Var Glutinosa) (Studi Kasus: Kelompok Tani Sinar Baru, Desa Citrajaya, Kecamatan Binong, Kabupaten Subang Provinsi Jawa Barat)*. Universitas Islam "45."
- Ali, M. M., & Hashim, N. (2024). *Exploring Nutritional Compositions, Volatile Compounds, Health Benefits, Emerging Processing Technologies, and Potential Food Products of Glutinous Rice: A Review*. *Rice Science*, 31 (3), 251-268.
- Anas, R., Syam, S., & Purnomo, H. (2020). Peningkatan Stabilitas Dimensi Cetakan Alginat dengan Penambahan Pati Ubi Kayu dan Pati Sagu. *Makassar Dental Journal*, 9(3), 196–198.
- Andrianita, I. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan (*Nephelium Lappaceum* L), Terhadap Sifat Organoleptik Kastengel. *E-Jurnal Tata Boga*, 8(3), 490–495.
- Ates, G., Elmaci, Y. (2019). *Physical, Chemical and Sensory Characteristic of Fiber-Enriched Cakes Prepared with Coffee Silverskin as Wheat Flour Substitution*. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(1), 755-763.
- Azizah, N., Holinesti, R., Gusnita, W., Indrayeni, W. (2024). Kualitas Cookies Kastengel Substitusi Tepung Jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(2), 216-222.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017-2023*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/mjAxNiMx/Impor-Biji-Gandum-Dan-Meslin-Menurut-Negara-Asal-Utama--2017-2023.html>.
- Badan Standardisasi Nasional. (2022). *Syarat Mutu Cookies (SNI 2973:2022)*. Jakarta: BSN.
- Belitz, H. D., Grosth, W., & Schieberle, P. (2008). *Food Chemistry* (4th ed). Springer Verlag.

- Berliana, D., Nurlaela, S., Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Kue Satu Berbahan Baku Tepung Tempe Dengan Penambahan Tepung Ketan Putih. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(6), 6223-6239.
- Budiningsih, A. (2019). *Produk Pastry dan Bakery*. Yudhistira.
- Chaiseri, S., Jiamyangyuen, S., & Laohakunjit, N. (2022). *Volatile compound profiles and flavor characteristics of different rice varieties with varying amylopectin contents*. *Journal of Cereal Science*, 105, 103445.
- Dinda, A. (2023). *Pengaruh Penambahan Pati Beras Ketan Putih (Oryza sativa L. var. glutinosa) Terhadap Stabilitas Dimensi Bahan Cetak Alginat*. Universitas Andalas.
- Estiasih, T. , dkk. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Farooq, M. A., & Yu, J. (2022). *Starches in Rice: Effects of Rice Variety and Processing/Cooking Methods on Their Glycemic Index*. *Foods Journal*, 14(12).
- Fatsecret. (2020, May 13). *Kastengel*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kastengel>.
- Fatsecret. (2021, December 28). *Beras putih*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/beras-putih>.
- Firmansyach, F. (2024). *Pengaruh substitusi tepung sukun pada pembuatan kue nastar terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Handoyo, J. P. (2019). *Diversification of “kepok” banana flour (Musa paradisiaca L.) as kaastengels*. UNIKA Soegijapranata.
- Hartanti, E. (2021). Karakteristik Kimia Keju dengan Bahan Baku Berbeda Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4).
- Hansen, A., Mikkelsen, B., & Petersen, M. A. (2021). *Formation of aroma compounds during wheat flour baking: The role of Maillard reaction and lipid oxidation*. *Journal of Cereal Science*, 98, 103162.
- Imani, A. N., Hutami, R., & Pertiwi, S. R. R. (2022). Karakteristik Sensori Dan Kimia Kue Kering Dari Tepung Campolay Dan Mocaf. *Jurnal Pangan Halal*, 4(1).
- Justicia, A., Liviawaty, E., Herman, H. D. (2012). Fortifikasi tepung tulang nila merah sebagai sumber kalsium terhadap tingkat kesukaan roti tawar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(4), 17-27.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-ID/View>.

- Kementerian Pertanian RI. (2020). “Statistik konsumsi pangan 2018.” [Http://Epublikasi.Setjen.Pertanian.Go.Id/Epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/Files/Assets/Basichtml/Page124.Html](http://Epublikasi.Setjen.Pertanian.Go.Id/Epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/Files/Assets/Basichtml/Page124.Html).
- Kiay, N., Abdullah, S., Abdullah, F., Riastutik, D. N., & Ruslan. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Produk Flakes Berbahan Baku Beras Ketan Merah, Hitam dan Putih. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(1).
- Linangsari et. al. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2).
- Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalie, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 4(2), 24–30.
- Matz, S. A., & Matz, T. D. (1978). *Cookie and Cracker Technology* (2nd ed.). AVI Publishing Co.
- Moskowitz, H. R., & Peterson, D. (2017). *Flavor chemistry and food perception. Food Quality and Preference*, 56, 1–8.
- Muliyati, H., & Utami, R. P. (2020). *Buku Ajar Ilmu Bahan Makanan* (Edisi Revisi). Literasi Nusantara.
- Putra, A. D., Nuraini, D., Sari, M. (2024). Pengaruh jenis lemak terhadap mutu sensoris kue kering. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 13(1), 45-53.
- Putra, M. A. A., Purwidiani, N., Handajani, S., & Romadhoni, I. F. (2024). Pembuatan Soft Cookies dengan Penambahan Puree Mbothe (*Xanthosoma sagittifolium* L). *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 2(3).
- Putri, A., Jafaria, A. (2024). Pengaruh Penggunaan Tepung Ketan Putih Dan Metode Pembuatan Roti Manis Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Produk. *Undergraduate Thesis*. Politeknik Negeri Jember.
- Putri, D. A. (2023). Review: Evaluasi Fisik Terhadap Penggunaan Tepung Komposit Pada Kualitas Cookies. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 3(1), 1-26.
- Putri, D. A., Komalasari, H., Ulandari, D., Isnain, F. S. (2023). *Physical and sensory characteristics of gluten free cookies prepared from black glutinous rice and MOCAF flour combination. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 8(2), 167-183.
- Putri, F. T. Y. (2020). Inovasi Pembuatan Kue Kastengel Menggunakan Campuran Tepung Jamur Tiram Putih. *Skripsi*. STP AMPTA Yogyakarta.

- Putri, R. A. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kastengel*. Universitas Negeri Padang.
- Qin, Y., et al. (2016). *Functional Properties of Glutinous Rice Flour by Dry-Heat Treatment*. *Plos One*, 11(8).
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., & Maspeke, P. N. S. (2021). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1), 42–56.
- Rapi, N. L., & et. al. (2023). Pengolahan Kue Kastengel Ikan Tuna Di Desa Sampulungan (Tuna Fish Castengel Cake Processing in Sampulungan Village). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*, 2(1), 1–7.
- Riandani, A. P. et al. (2022). Analisis Komposisi Bahan dan Uji Sensori Terhadap Beberapa Keju Olahan Komersil di Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, 3(1), 86-94.
- Ribotta, P. D., Pérez, G. T., León, A. E., & Añón, M. C. (2015). *Effects of flour lipids on wheat dough and bread quality*. *Food Chemistry*, 172, 382–389.
- Rosania, S. P., Sukardi, Winarsih, S. (2022). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186-205.
- Rusdiyanti, W. (2022). Uji Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Mocaf dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*). *Tugas Akhir*. Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.
- Sekretariat Jendral Pertanian. (2018). *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Kementerian Pertanian.
- Simanullang, L. S., Septiani, A., & Nadilla, N. (2022).ajian makanan tradisional khas suku batak Toba laper sebagai bentuk pendekatan budaya dan kearifan lokal pada pembelajaran biologi. *In Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 113–121.
- Sitohang, A., Marbun, B. (2020). Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu bubuk andaliman. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 10(1), 30-37.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(2).
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka.
- Tao, K., Liu, J., Zhang, J. (2023). *Modulating structure and properties of glutinous rice flour and its influence on product quality*. *Journal Processes*, 9(12).

- Tarapata, J. et al. (2025). *Moisture Loss from Cheese During Baking: Influence of Cheese Type, Cheese Mass, and Temperature*. *Foods Journal*, 14(2).
- Vítová, E. et al. (2011). *The Changes of Flavour and Aroma Active Compounds Content During Production of Edam Cheese*. *Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*, 59(1), 255-261.
- Widiastuti, I., Yuliani, N., Susanti, N. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Putih terhadap Karakteristik Sensoris dan Kimia Kue Temerodok. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(3), 205-214.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, H. M., Renanda, J. D., & Sulistiyowati, T. I. (2024). Makanan Olahan Ketan (*Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa*) dan Maknanya dalam Berbagai Tradisi Adat Jawa Timur untuk Menyambut Kelahiran Bayi. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran 3*, 132–137.
- Yoga, B. P. V., Rukmi, D. W. P. (2015). Pengaruh proporsi Tepung Terigu dan Tepung kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 793-802.
- Zhang, Y., et al. (2021). *Effect of glutinous rice flour supplementation on the properties of wheat flour and salted noodles*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(10).
- Zhu, F., Li, M., & Wang, Y. (2023). *Influence of amylopectin content on the physicochemical and flavor properties of rice flour during cooking*. *Foods*, 12(8), 1700.
- Zuhro, H. H. R., & Wibowo, A. (2024). Kaasstengels: Modified Cookies Made From Durian Seed Flour. *Gastronomy and Culinary Art*, 3(2).