

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha, Elfriede, D. P., & Iswaldi, I. (2025). Pengembangan Produk Mochi Tinggi Serat Pangan dan Rendah Gula Berbahan Dasar Tepung Beras Merah. *Journal of Food Science and Technology*.
- Aghajanzadeh, S., Sultan, A., Ziaifar, A. M., & Khalloufi, S. (2024). Formation of pores and bubbles and their impacts on the quality attributes of processed foods: A review. *National Library of Medicine*.
- Agustina, A., & Kurniawati, E. (2023). Tepung Premix Cookies Berbahan Dasar Mocaf dan Sagu Dengan Perlakuan Penyaringan Suhu Berbeda. *Journal of Food Engineering*.
- Ahmad, K., Estiasih, T., & Firmansyah, E. W. (2021). Pengayaan biskuit dengan fortifikasi fraksi tidak tersabunkan mengandung senyawa bioaktif multi komponen dari distilat asam lemak minyak sawit. *TEKNOLOGI PANGAN : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.
- Alimi, J. P., Otitodum, O. G., Akanni, A. A., Jimoh, M. O., Adegbola, R. Q., Haruna, P. B., . . . Odutola, B. S. (2024). Quality Characteristics of Cake Produced with Blends of Flour from Bambara Nut Seeds (*Vigna subterranea*) and Cassava (*Manihot esculenta*). *Asian Food Science Journal*.
- Amreta, I. (2025, April 15). 6 List Jenis Singkong yang Aman dan Biasa Dikonsumsi. Retrieved from PT. Melati Putra Jaya: <https://www.melatiputrajaya.com/jenis-singkong/>
- Arbowati, J. L., Mulyani, S., & Hintono, A. (2021). Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Sponge Cake. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*.
- Ardiningtyas, C. S., Romadhoni, I. F., Sutiadiningsih, A., & Dewi, I. H. (2023). Inovasi Kue Nastar Dengan Substitusi Tepung Singkong (*Manihot Esculenta*) Dan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. H., & Masdarini, L. (2016). Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Variasi Cake. *Ilmu Sosial dan Humaniora*.
- Ariyanto, R., & Kartika, A. D. (2022). Pengaruh Perbedaan Metode Pembuatan Garam Sehat Rendah Natrium Terhadap Kadar NaCl, Air dan Sodium. *Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*.
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*.
- Barbosa-Canovas, G., Fontana Jr, A., Schmidt, S., & Labuza, T. (2020). *Water Activity In Food*. Chicago: John & Sons, Inc. and the institute of Food Technologists.

- Butter, A. (2023, Juni 23). *Resep Apang Coe Khas Manado, Kudapan Nikmat Teman Minum Teh*. Retrieved from IDN TIMES SULSEL: <https://sulsel.idntimes.com/food/recipe/resep-apang-coe-khas-manado-kudapan-nikmat-teman-minum-teh-01-w6q7p-pn5xvg>
- Chamorro, A. F., Palencia, M., & Lerma, T. A. (2025). Physicochemical Characterization and Properties of Cassava Starch: A Review. *MDPI*.
- Chen, Y., Zhang, Z., Chen, Y., Li, T., & Zhang, W. (2024). The role of fat content in coconut milk: Stability and digestive properties. *Food Chemistry*.
- Chisenga, S. M., Workneh, T. S., Bultosa, G., & Alimi, B. A. (2019). Progress in research and applications of cassava flour and starch: a review. *Jurnal a Food Science and Technology*.
- Compart, J., Singh, A., Fettke, J., & Apriyanto, A. (2023). Customizing Starch Properties: A Review of Starch Modifications and Their Applications. *Polymers MDPI*.
- Daring, K. B. (2025). *Garam*. Retrieved from kbbi: <https://kbbi.web.id/garam>
- Daring, K. B. (2025). *Rekah*. Retrieved from kbbi: <https://kbbi.web.id/rekah>
- David, W., & David, F. (2020). *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Dewanti, N. I., & Sofian, F. F. (2017). Review Artikel: Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan. *Farmaka*.
- Dewi, D. O., & Ariani, M. (2023). *Pengembangan Pangan Lokal Mendukung Ketahanan Pangan berkelanjutan*. Jakarta: BRIN.
- Dhika. (2017, Maret 07). *Apang Coe*. Retrieved from Perpustakaan Digital Budaya Indonesia: <https://budaya-indonesia.org/Apang-Coe-1?>
- Fadiati, A. (2022). Daya Terima Masyarakat terhadap Pempek “Adaan” sebagai Diversifikasi Tepung Singkong. *Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*.
- FAO, U. (2026, Februari 25). *Cassava Production, 2024*. Retrieved from Our World in Data: <https://ourworldindata.org/grapher/cassava-production>
- Farooq, M. A., Murtaza, M. A., Arshad, R., Rahaman, A., Siddique, R., Hassan, S., . . . Haq, A. U. (2021). Investigating the structural properties and in vitro digestion of rice flours. *Food Science & Nutrition*.
- Fatimah, M. H., Artanti, G. D., & Febriana, R. (2026). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L) Pada Pembuatan Muffin Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*.
- Gobel, C., Tahir, M., & Liputo, S. A. (2022). Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Sosis Analog Berbasis Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*.

- Handoko, D. (2026). Mutu Fisik Beras: Parameter Mutu, Preferensi Konsumen, dan Standardisasi. *Warta Agrostandar*.
- Hardoko, H., Fransisca, P., & Siratantri, T. M. (2020). Substitusi Tepung Singkong Terhadap Tepung Terigu Dan Penambahan Protein Dalam Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Sains dan Teknologi*.
- Ifa. (2024, September 29). *Ragi Basah VS Ragi Kering*. Retrieved from UMSIDA Universitas Muhammadiyah Sidoarjo: <https://agroteknologi.umsida.ac.id/ragi-basah-vs-ragi-kering/>
- Ihromi, S., Marianah, & Susandi, Y. A. (2018). SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KERING. *Jurnal AGROTEK Vol. 5 No.1, 2018*.
- Instant, S. (2026). *Mengenal Berbagai Jenis Ragi Roti*. Retrieved from Saf-instant: <https://saf-instant.co.id/id/mengenal-berbagai-jenis-ragi-roti/>
- Islamy, A. V., & Chayati, I. (2021). Pemanfaatan Tepung Singkong Dan Buah Bit Merah Dalam Pembuatan Bun Burger Chicken Crispy Dengan Barbeque Sauce. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*.
- Isni, S. (2025). Pengaruh Komposisi Bahan Baku Terhadap Mutu Sensoris Kerupuk Gurita (Octopoda). *Jurnal Multi Disiplin Dehasen (MUDE)*.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*.
- Kumolontang, N. P. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*.
- Kusnandar, F., Rahayu, W. P., Marpaung, A. M., & Santoso, U. (2020). *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Kusnandar, F., Rahayu, W. P., Marpaung, A. M., & Santoso, U. (2020). *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan, (Jilid 2) Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Li, M., Zhang, Y., You, X., & Wang, Y. (2023). Assessment of Functional Properties of Wheat–Cassava Composite Flour. *MDPI Foods*.
- M, H., L, H., Lee, J.-S., A.H, M., A, M. J., & M.K, Z. (2021). Extraction and characterisation of cassava starch cultivated in different locations in Sabah, Malaysia. *Food Research*.
- M.E, R., & M, H. (2022). Factors affecting the properties of rice flour: a review. *Food Research*.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya .
- Maicas, S. (2020). The Role of Yeasts in Fermentation Processes. *MDPI*.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSART PRESS.

- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh penambahan baking powder dan air terhadap karakteristik sensoris dan sifat fisik biskuit MOCAF (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, Vol. 7 No. 1 Mei 2017.
- Martiyanti, M. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Jurnal Pertanian dan Pangan*.
- Mihafu, F. D., Issa, J. Y., & Kamiyango, M. W. (2020). Implication of Sensory Evaluation and Quality Assessment in Food Product Development: A Review . *Current Research in Nutrition and Food Science*.
- Mis, A., Nawrocka, A., & Dziki, D. (2016). Identification of Baking Expansion Phases of Leavened Dough Using an Experimental Approach. *Food and Bioprocess Technology*.
- Mokhtari, Z., Ziiaifar, A. M., Alami, M., Kashaninejad, M., Aghajanzadeh, S., Dezyani, A., & Arjeh, E. (2025). Development of Rice Cake Fortified With Acorn Flour and Inulin Using Superheated Steam Technology: Analysis of Physicochemical, Structural, and Baking Properties. *Food Science & Nutrition*.
- Mukhoiyaroh, S., Pangesti, M., Ammar, M. H., & Muflihathi, I. (2020). Pengaruh Jenis Beras Terhadap Karakteristik Flakes yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Boga*.
- Muningsih, N. S. (2013). Eksperimen Pembuatan Onde-Onde Ketawa Substitusi Tepung Singkong. *Food Science and Culinary Education Journal*.
- Muzayana, F. U., & Hariani, S. (2019). Analisis Warna, Bau dan pH Air Disekitar Tempat Pembuangan Akhir II Karya Jaya Musi 2 Palembang. *Researchgate*.
- Nasional, B. P. (2024). *Rata-rata Konsumsi per Jenis Pangan Penduduk Indonesia Nasional*. Retrieved from Badan Pangan Nasional, National Food Agency (NFA): https://data.badanpangan.go.id/datasetpublications/7ch/konsumsi_nasional
- Nasional, B. P. (2024). *Rata-rata Konsumsi per Jenis Pangan Penduduk Indonesia Nasional*. Retrieved from Badan Pangan Nasional: https://data.badanpangan.go.id/datasetpublications/7ch/konsumsi_nasional
- Negara, J., Sio, A., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A., Wihansah, R., & 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*.
- Nugroho, R. C., & Madjid, A. (2025). Kajian Proses Pembuatan Gula Merah dari Macam Bahan Baku yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian*.
- Palupi, H. T., A, A. Z., & Nugroho, M. (2011). Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Singkong. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.

- Pasca, B. D., Muhandri, T., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2021). Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong dengan Beberapa Metode Modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan*.
- Pascoal, D. R., Moura, L. E., Silva, J. R., Assis, D. d., Costa, S. S., & Druzian, J. I. (2022). Characteristics volatiles of cassava flours and their relationship to parameters other, process and geographical origin: a preliminary study. *Food Science and Technology*.
- Piat. (2025, Januari 6). *Jagung vs Singkong: Alternatif Makanan Menuju Diversifikasi Pangan di Indonesia*. Retrieved from Universitas Gadjah Mada Pusat Inovasi Agroteknologi: <https://piat.ugm.ac.id/2025/01/06/jagung-vs-singkong-alternatif-makanan-menuju-diversifikasi-pangan-di-indonesia/>
- Prastiani, I., Nawansih, O., & Setiawan, T. (2024). Keragaman Mutu Gula Semut Yang Beredar Di Wilayah Bandar Lampung Berdasarkan SNI 01-3743-1995. *Jurna Agroindustri Berkelanjutan*.
- Priyanti, E., & Kurnianingsih. (2022). Pengaruh Komposisi Tepung Sorgum dan Tepung Singkong terhadap Penerimaan Brownies Muffin. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*.
- Purbowati, Novita, L., Septiani, & Sari, F. Y. (2022). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Sereal Singkong Kacang Hijau. *Jurnal Medika Indonesia*.
- Purlis, E., Cevoli, C., & Fabbri, A. (2021). Modelling Volume Change and Deformation in Food Products/Processes: An Overview. *Foods MDPI*.
- Rachel. (2019). *Spekkoek Spice Mix (Lapis Spice)*. Retrieved from Cakies by Rachel: <https://cakieshq.com/recipe/spekkoek-spice-mix/>
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRAITH-TEKNOLOGI Vol 8 No 1 Maret 2024*.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Rauf, R., & Sabrini, D. (2015). Daya Serap Air Sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *agriTECH*.
- RI, B. (2012, November 17). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan 2012* . Retrieved from Peraturan.bpk.go.id: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39100>
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisiokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology* .

- Riyanti, S., Cahyana, C., & Kandriasari, A. (2024). Perbandingan Kualitas Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa. *Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, dan Tata Busana*.
- Rosida, U, S., & S, W. (2013). Kualitas Fisik Santan Bubuk Dengan Penambahan Emulsifier Lesitin Dan Pengisi Dekstrin. *J. Rekapangan*.
- Rozi, F., Elisabeth, D. A., Krisdiana, R., & Adri, A. (2022). Prospects of Cassava Development in Indonesia in Supporting Global Food Availability in Future. *Researchgate*.
- Saji, T. (2021, Agustus 06). *Lembut & legit, Apang Coe khas Manado*. Retrieved from Myedisi Reader: <https://www.myedisi.com/saji/4755/14780/lembut-legit-apang-coe-khas-manado?>
- Sayekti, W. D., Lestari, D. A., & Syafani, T. S. (2023). *BAB 4 Potensi dan Strategi Peningkatan Konsumsi Pangan Lokal: Lesson Learned di Provinsi Lampung*. Jakarta Pusat: Penerbit BRIN.
- Silviwanda, Naenum, N. T., Putri, N. U., Mayangsari, R., & Fadila, R. T. (2023). Perbandingan Sifat Fisiokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termodifikasi Dengan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*). *EDUFORTECH*.
- Subroto, E., Mahani, Indarto, R., Yarlina, V. P., & Izzati, A. N. (2022). A Mini Review Of Physicochemical Properties of Starch and Flour by Using Hydrothermal Treatment. *MDPI*.
- Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit ALFABETA.
- Sulsel, I. T. (2023, Juni 23). *Resep Apang Coe Khas Manado, Kudapan Nikmat Teman Minum Teh*. Retrieved from ID Times Sulsel: <https://sulsel.idntimes.com/food/recipe/resep-apang-coe-khas-manado-kudapan-nikmat-teman-minum-teh-01-w6q7p-pn5xvg>
- Sumardiono, S., Jos, B., Pudjihastuti, I., Sari, R. J., Kumala, W. D., & Cahyono, H. (2021). Effect of chemical modification, drying method, and drying temperature on baking expansion and the physicochemical properties of cassava starch. *Journal of Food Processing and Preservation*.
- Susanto, N. G., & Hartati, F. K. (2024). Different Concentrations Of Cassava Flour (Manihot utilisima) And Wheat Flour On The Physicochemistry And Organoleptic Quality Of High-Fiber Steamed Brownies. *Journal of Farming and Agriculture*.
- Syaiful, F., Syafutri, M. I., Putri, N. E., Lidiasari, E., Sugito, Hermanto, & Prayitno, C. P. (2024). Warna, Stabilitas dan Viskositas Santan dengan Penambahan Gum Arab dan Tween 80 sebagai Emulsifier. *Sriwijaya FoodTech Journal*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal: Review Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.

- Wang, Y., Ou, X., Al-Maqtari, Q., He, H.-J., & Othman, N. (2024). Evaluation of amylose content: Structural and functional properties, analytical techniques, and future prospects. *Food Chemistry*.
- Webster, M. (2026). *Merriam-Webster*. Retrieved from substitution: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/substitution>
- Wee, P. (2016, Febuari 02). *Apang Coe*. Retrieved from Aneka Resep Kue Nusantara: <https://kuenusantara.blogspot.com/2016/02/apang-coe.html?>
- Widowati, S. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. Jakarta Pusat: BRIN.
- Widowati, S., Misgiyarta, Setyawan, N., Herawati, H., Widaningrum, Suhirman, S., . . . Budiharti, U. (2025). Physicochemical and functional properties of cassava flour produced by controlled fermentation using mixed culture from various bacteria and yeast. *Journal of Agriculture and Food Research*.
- Yu, T., Jing, S., Jiaxin, L., Aixia, W., Mengzi, N., Xue, G., . . . Litao, T. (2024). Effects of Milling Methods on Rice Flour Properties and Rice Product Quality: A Review. *ScienceDirect*.
- Zaki, M., Devi, M., & Hidayati, L. (2024). Penggunaan Tepung MOCAF (Modified cassava flour) Dengan Persentase Berbeda Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus. *Journal of Food Technology and Agroindustry*.
- Zulfahmi, M. Z., Karyanto, Y., & Mukti, R. A. (2025). Studi Perbandingan Bolu Kukus Pisang Berbasis Gula Pasir Dan Gula Pelem Ditinjau Drai Tingkat Kesukaan Konsumen. *JURNAL BUGARIS VOL. 02NO. 01 [2025]*.