

DAFTAR PUSTAKA

- Agniya, B. F., Fadiati, A., & Cahyana, C. (2025). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar putih terhadap kualitas fisik dan organoleptik butter cookies. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(12A).
- Andriyono, S., Hasanah, U., Pujiastuti, D. Y., & Hidayati, N. V. (2025). Analisis proksimat dan uji organoleptik biskuit pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai sumber pangan alternatif. *Journal of Aquatropica Asia*, 10(1), 9–15.
- Anggraini, S. P. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) dan Jumlah Shortening terhadap Sifat Organoleptik Choux Paste. *Jurnal Tata Boga*, 5(3).
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. (2021). Pengetahuan patiseri dan bakeri. PT RajaGrafindo Persada.
- Arsil, Y., & Asih, E. R. (2023). Sifat fungsional *choux pastry* kering dengan substitusi konsentrat protein ikan gabus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(2).
- Azahra, L. K., Nurdjanah, S., Herdiana, N., & Susilawati. (2025). Evaluasi perbandingan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung terigu terhadap sifat fisik dan sensoris sus kering. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 4(2), 202–213.
- Badan Pusat Statistik. (2025). Rata-rata konsumsi per kapita seminggu menurut kelompok makanan dan minuman jadi per kabupaten/kota.
- Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. (2019). *Kimia pangan*. Mataram University Press.
- Becchi, M. (2022). *Choux pastry: History, interesting facts and recipes*.
- Berliana, D., Nurlaela, R. S., & Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik kimia dan sensori kue satu berbahan baku tepung tempe dengan penambahan tepung ketan putih. *Karimah Tauhid*, 3(6).
- Betari, K. D., & Pangesthi, L. T. (2016). Pemanfaatan tepung tiwul tawar instan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan sus kering. *E-Journal Boga*, 5(1), 168–174.
- Chahya, P. T., Ramadhan, F. H., & Yudiastuti, S. O. N. (2024). Analisis karakteristik fisiko-kimia dan mutu tanak beras pandan wangi, ramos, dan ketan putih sebagai kandidat pangan fungsional. *Journal of Food Engineering*, 3(2), 42–54.
- Chandra, T., Yudha, W. D., & Utomo, B. S. (2025). Penggunaan tepung talas dalam pembuatan choux. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 4(3), 138–157.

- Fauziyah, A., Faridah, A., Fridayati, L., & Siregar, J. (2026). Analisis kualitas sensori cendol labu kuning. *EduTech: Jurnal Teknologi Pendidikan*, 25(1).
- Hasanah, V. A. N. I., Dahlia, M., & Mahdiyah. (2025). Analisis kualitas fisik dan mutu sensori soft cookies substitusi tepung bekatul (*rice bran*). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(9.A), 233–245.
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan umur simpan produk *pastry* dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dan metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2), 72–78.
- Khabisa, A. A., Rukmelia, & Muhanniah. (2026). Karakteristik organoleptik roti tawar dengan substitusi tepung sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench). *Agricultural Review*, 5(1).
- Khairiyyah, Q., & Mahdiyah. (2025). Pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik Jan Hagel cookies. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*.
- Khairunnisa, G. (2024). Pengaruh substitusi tepung kacang polong (*Pisum sativum* L.) pada pembuatan sus kering terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen (Skripsi sarjana). Universitas Negeri Jakarta.
- Maharani, N. P. S., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2025). *Adonan sus*.
- Marom, A., Astuti, P., & Putri, M. F. (2015). Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai sebagai Bahan Substitusi terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *TEKNOBUGA*.
- Meri, T. (2016). Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. *Jurnal Tata Boga*, 6(1).
- Monoarfa, V., Abjul, A., Moonggallo, S. R. A., Febriyanti, & Talib, S. (2026). Analisis kualitas dan daya terima konsumen terhadap produk snack sehat berbahan dasar ubi ungu. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan*, 7(1), 1–14.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, 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.
- Ningsih, Tamrin, & Baco, A. R. (2025). Pengaruh substitusi tepung beras ketan putih (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) dengan tepung pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana*) terhadap karakteristik organoleptik, fisik, dan kimia dodol. *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo*.
- Özdoğan, G., Lin, X., & Sun, D. W. (2021). Rapid and Noninvasive Sensory Analyses of Food Products by Hyperspectral Imaging: Recent Application Developments. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 151–165.

- PRB. (2024). *Apa itu choux pastry? Mengenal jenis-jenis dan keunikannya*.
- Putri, M., Setiati, Y., & Riska, N. (2020). Analisis karakteristik kualitas sus kering dengan penambahan ikan patin. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 29–36.
- Qin, Y., Liu, C., Jiang, S., Cao, J., Xiong, L., & Sun, Q. (2016). Functional properties of glutinous rice flour by dry-heat treatment. *PLoS One*, 11(8), e0160371.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & Widhi, N. M. (2022). Sensory marketing: Aroma dan cita rasa terhadap pembentukan persepsi konsumen (Studi kasus: Gerai Roti O di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *Epigram*, 19(2), 162–173.
- Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, & Fayyadh, Z. N. (2024). Teknik evaluasi sensori produk pangan. Padang: CV HEI Publishing Indonesia. ISBN 978-623-89139-8-5.
- Rochliana, J. T., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung dan jenis tepung jagung pada hasil jadi sus kering ditinjau dari sifat organoleptik. *E-Journal Boga*, 7(2), 168–177.
- Sonjaya, N. R. C., Hapsari, D. R., & Rohmayanti, T. (2022). Sifat sensori dan kimia mochi dengan substitusi tepung kedelai. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 17–26.
- Susanti. (2023). Substitusi tepung terigu dengan tepung beras (*Oryza sativa* L.) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori kue sus kering (Skripsi Sarjana, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang). Universitas Semarang.
- Susanto, G. V., & Rosida. (2024). Pengaruh atribut sensori terhadap preferensi konsumen dan kepuasan konsumen pada beberapa varian ledre di Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, E-ISSN 2685-2861. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Sutisna, I. (2020). Statistika penelitian. Universitas Negeri Gorontalo, 1(1), 1–15.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan: A review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Winiati, P. R., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori*. Edisi Kedua. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Zahra, N. F., Mahdiyah, & Cahyana, C. (2025). Kualitas fisik dan mutu sensori sablé cookies dengan substitusi tepung ketan merah (*Oryza sativa* var. glutinosa). *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*.

6Wresearch. (2026). *Indonesia Bakery Market (2025–2029): Revenue, Trends, Analysis, Growth, Value, Companies, Forecast, Industry, Share, Outlook & Size.*

