

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, V., Sugitha, I. M., & Putu Ari Sandhi W. (2017). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata ex. Poir*) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Jurnal ITEPA*, 6(2), 11–20. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/download/36698/22198/>
- Amanda Cazzaniga, Sandra, M. (2021). Properties of dehydrated cassava puree and wheat flour blends and its relationship with the texture of doughs. *Food Science Technology*, 136. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110310>
- Aminullah. (2024). Mocaf dan Tepung Talas Yang Ditambah Kuning Telur (Cooking Loss and Texture Profiles of Extruded Wet Noodles From Mocaf and Taro Flour Mixture with Egg Yolk Addition). *Journal Ilmiah Pangan Halal*, 6, 125–133.
- Anggraini, E. F. (2015). Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Journal Boga*, 04, 6.
- Arlene, A., Witono, J. R., & Fransisca, M. (2022). Pembuatan Roti Tawar Dari Tepung Singkong Dan Tepung Kedelai. *Simposium Nasional*, 2(1), 80–84. https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/1914/12.Paper_K-014.pdf;sequence=1
- Aryani, I., & Malle, S. (2022). Inovasi pembuatan fruit leather buah jeruk pameloma (*Citrus maxima*) dengan penambahan kulit buah naga Innovation for making pomelo fruit leather (*Citrus maxima*) with additional dragons fruit peel. 22(1), 24–33.
- Astuti, N., Handajani, S., & Romadhoni, I. F. (2021). Pengaruh Proporsi Puree Edamame (*Glycin Max* (L) Merrill) dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 138–146.
- Dewi, S. S., Supangkat, G., & Ramaduhita, M. A. (2023). Kajian Kualitas Gula Cair Dari Tiga Varietas Singkong (*Manihot esculenta* Crantz). *Produksi Tanaman*, 011(09), 724–729. <https://doi.org/10.21776/ub.protan.2023.011.09.07>
- Dwiloka, Setiani, K. (2021). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Penyerapan Minyak, Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Ayam Goreng. *Sains Teknologi Manajemen Jurnal*, 1(1).
- Emmanuel, Agnes, C. (2011). Application of Multivariate Techniques for Characterizing Composition of Starches and Sugars in Six High Yielding CMD Resistant Cassava (*Manihot esculenta* Crantz) Varieties. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, Vol 1(4). <https://doi.org/10.4172/2155-9600.1000111>
- Fajri, N., Hidayat, F., & Juliani. (2018). Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) dan Lama Fermentasi Terhadap Organoleptik Donat. *Jurnal AGRIOVET*, 1(1), 96–108.

- Firdausy, P. A. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (Marantha Arundinaceae) terhadap Mutu Organoleptik Donat Kentang*. 3(6), 37–52.
- Ghaitaranpour, K. (2024). Multi-agent Simulation of Doughnut Deep Fat Frying Considering Two Domain Heating Media and Sample Flipping. *Current Research in Food Science*, 8(March), 100751. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2024.100751>
- Haniifah Fahma Dewi. (2024). Kualitas Donat Metode Japanese Dough Dengan Modifikasi Tangzhong Tepung Singkong. *Universitas Negeri Jakarta*, 1–23.
- Heni Radiani Arifin, E. L. dan A. N. I. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Dari Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus atilis* F.) Dan Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3 (1), 20–26.
- Indra, P. (2025). Pengaruh Penambahan Puree Umbi Garut Dalam Pembuatan Mochi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11, 219–232.
- Kartiwan, Zulianatul, B. (2015). Metode Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit Yang Difortifikasi Rumput Laut. *Partner*, 39–47.
- Leina El Hosry, Vanesa, M. (2025). Maillard Reaction : Mechanism , Influencing Parameters , Advantages , Disadvantages , and Food Industrial Applications : A Review. *Foods MDPI*, 1–43.
- Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Review of Plant-Based Milk Utilization As a Substitute for Animal Milk. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 103–116. <https://doi.org/10.33830/fsj.v1i2.2064.2021>
- Michelle. Fadjar Kurnia dan Retnani. (2025). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bolu Gulung Gluten Free Berbahan Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa* L. var *glutinosa*) dan Tepung Maizena (*Amylum maydis*). *Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(4), 3133–3145.
- Monaca, Amanda, A. (2023). *Effect of the incorporation of dehydrated cassava puree in the texture of pasta doughs*. 45–51.
- Moothandassery, Sreekumar, U. (2010). Kinetics of thermal softening of cassava tubers and rheological modeling of the starch. *Food Sci Technol*, 47(5), 507–518. <https://doi.org/10.1007/s13197-010-0087-0>
- Natakusuma, A. (2017). EKSPERIMEN PRODUK BOLU KUKUS MENGGUNAKAN UMBI SINGKONG (*Manihot utilissima*) SKRIPSI. *Universitas AMPTA Yogyakarta*.
- Ni Putu Decy Arwin. (2021). ROTI , PEMILIHAN BAHAN DAN PROSES PEMBUATAN. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40.
- Nur rayani, Lili Darlian, L. K. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Proofing Pada Pembuatan Adonan Roti. *Jurnal Alumni Pendidikan Biologi*, 9(1), 78–82.

- Nzigamasabo Aloys. (2012). Volatile compounds in Ikivunde and Inyange , two Burundian cassava products. *Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 1–7.
- Oktaviani, R. S. (2014). Pengaruh Substitusi Puree Gatot Instan Terhadap Sifat Organoleptik Roti Manis. *Journal Boga*, 03, 141–150.
- Onanong, N. V. (2003). Effects of Different UV Irradiations on Properties of Cassava Starch and Biscuit Expansion. *Food Science and Technology*, 344, 334–344.
- Prof. Dr. Ir. Winiati P. Rahayu, M. S., & Siti Nurosiyah, S. T. (2012). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. In *Evaluasi Sensori*.
- Ratnaningsih, R., Rahardjo, B., & Suhargo, S. (2007). Kajian Penguapan Air Dan Penyerapan Minyak Pada Penggorengan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Dengan Metode Deep-Fat Frying. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 27(1), 27–32. <https://doi.org/10.22146/agritech.9490>
- Reihan, N. D., Daima, A. S., & Lukviana, D. L. (2022). *Buku Panduan Pengembangan Produk Olahan Pangan Singkong*.
- Ria Noviar, Nuri, A. R. A. (2015). Karakteristik Sensori Donat dengan Penambahan Emulsifier Mono-Diasilgliserol dari. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1), 34–40.
- Samantha Ferreira. (2013). Development of cassava doughnuts enriched with *Spirulina platensis* biomass Desenvolvimento de ‘sonho de mandioca’ enriquecido com biomassa de *Spirulina platensis*. *Food Technology*, 42–51.
- Simatupang, R. (2019). Pengaruh Penyuluhan Terhadap Perilaku Ibu Rumah Tangga Tentang Penggunaan Minyak Goreng Lebih dari 2 Kali Pemakaian di Desa Kebun Pisang Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Simantek*, 3(1), 1–6.
- Susila, N. I., Azizah, M., Azzahra Shafa Thalita, & Resti, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tape Singkong (Monihot utilisima) pada Roti Donat. *Prosiding Seminar Nasional*, 2(1), 39.
- Syarumsyah, H., Alhafidz, H., & Marwati, M. (2021). Karakteristik organoleptik dan kimia tape singkong (*Manihot esculenta*) varietas mentega dengan pra-perlakuan perendaman dalam sari buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 90. <https://doi.org/10.35941/jtaf.2.2.2020.4121.90-96>
- Syifa nanda rakhmani, I Gusti Ayu Ngurah, N. R. (2024). Skripsi Penambahan Puree Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensoris Pada Pembuatan Donat Kentang. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 755–775. <https://doi.org/10.59141/comserva.v4i3.1375>
- Teresa, Cristina, M. (2021). Can cassava improve the quality of gluten free breads. *Food Science Technology*, 149. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111923>
- Wayan, Zainuri, Abbas, T. (2016). Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(2),

120–126.

- Wely, N. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan [Characteristics and Properties of Modified Cassava Flour (Mocaf) and Its Benefits in Food Products] Pendahuluan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34–43.
- Windarti, T., & Ibrahim, M. (2017). Pengaruh Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Produk Donat Madu. *Jom FISIP*, 4 No.2, 706. <http://oreilly.com/catalog/errata.csp?isbn=9781449340377>
- Yossa Rezona, W. G. (2021). PENGARUH SUBTITUSI TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS KULIT PIE. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(2), 150–155. <https://doi.org/10.24036/XXXXXXXXXX-X-XX>

