

DAFTAR PUSTAKA

- Agama-Acevedo, E., Islas-Hernandez, J. J., Osorio-Diaz, P., & Bello-Perez, L. A. (2018). *Banana flour: Physicochemical and nutritional properties*. *Food Chemistry*, 250, 1-8.
- Ahmad, N. A., Tanuwijaya, L. K., & Widyanto, R. M. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon Stamineus* B.) Terhadap Mutu Gizi Sus Kering Sebagai Makanan Selingan Pasien Kemoterapi. *Jurnal AL-Azhar Indonesia*, 5(3), 158.
- Aisyah Nadiah Putri Arbani, P. (2023). *Uji Tingkat Kesukaan Sus Kering (Sus) Dengan Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon sp)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau).
- Aisyah Nadiah Putri Arbani, P. (2023). *Uji Tingkat Kesukaan Sus Kering (Sus) Dengan Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon sp)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau).
- Akhter, M., Riaz, A., Ahmad, S., Niaz, B., Ahmad, A., & Khan, M. K. (2022). *Wheat quality: A review on chemical composition, nutritional attributes, grain anatomy, types, classification, and function of seed storage proteins in bread making quality*. *Frontiers in Nutrition*, 10.
- 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.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia. (2022). *Statistik pertanian Indonesia 2022*. BPS.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia. (2022). *Survei sosial ekonomi nasional (Susenas) 2022*. BPS.
- Barros, J. H. T., Oliveira, L. C., Cristianini, M., & Steel, C. J. (2021). Non-thermal emerging technologies as alternatives to chemical additives to improve the quality of wheat flour for breadmaking: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(11), 1612–1628.
- Betari, K. D., & Pangesthi, L. T. 2016. Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan sebagai Substitusi Tepung Terigu didalam pembuatan Sus Kering. *e-Journal Boga*, 5(1), 168-174.
- Cappelli, A., & Cini, E. (2021). Challenges and opportunities in wheat flour, pasta, bread, and bakery product production chains. *Sustainability*, 13(5), 2608.
- Cauvain, S. P., & Young, L. S. (2006). *The ICC handbook of cereals, flour, dough & product testing*. Woodhead Publishing.
- Choe, E. (2021). Interactions of food components during food processing and storage. *Food Science and Biotechnology*, 30(1), 1–14.

- Davidson, A. (2014). *The Oxford companion to food* (3rd ed.). Oxford University Press.
- Euromonitor International. (2023). *Global bakery market report 2023*. Euromonitor.
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2021). *The state of food and agriculture 2021*. FAO.
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2022). *FAOSTAT database*. FAO.
- Hardiman. 1982. Tepung Pisang. Gajah Mada University Press. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Harris, R.S dan Karnas, E. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Pangan. ITBPress, Bandung
- Hasmadi, M., Noorfarahzilal, M., Noraidah, H., Zainol, M. K., & Jahurul, M. H. A. (2020). The role of fats and oils in bakery products: A review. *Journal of Food Research*, 9(2), 1–12.
- Heldman, D.R dan Singh, R.P. 1981. Food Process Engineering. The AVI Pub. Co. Inc. New York.
- Hermawan. 1982. Skripsi. Mempelajari Pengaruh Bleaching Sulfurisasi dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Tepung Pisang Tanduk. Fateta, IPB. Bogor.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khoirunnisa, N., et al. (2025). Analisis karakteristik sensori produk bakery berbasis tepung pisang raja (*Musa paradisiaca* L.).
- Kiptiah, M., Nurminabari, I. S., & Kurniadi, M. (2019). Substitusi tepung pisang kepok dalam pembuatan soes kering dan pengaruhnya terhadap karakteristik mutu produk. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*.
- Kumar, A., Kumar, M., & Kumar, S. (2019). *Effect of banana flour substitution on the nutritional and sensory properties of bread*. *International Journal of Food Science and Technology*, 54(5), 1234-1242.
- Marom, A. 2014. Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai sebagai Bahan Substitusi terhadap Kualiiitas Sus Kering. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1).
- Marpaung, D. Y. R. (2022). *Produksi dan Pemasaran Sus Kering Substitusi Pisang Raja* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Nielsen. (2022). *Consumer trends in Indonesia's food industry report*. Nielsen.
- Novitasari, R., & Mardesci, H. (2020). Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Pemanfaatan Tepung Sagu Yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 71-78.

- Nurrahmah, S. (2018). Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Berbeda Terhadap Kualitas Cream Puff. Skripsi, Universitas Negeri Jakarta, Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner, Jakarta.
- Nursalma, A. C., Setyowati, & Sitasari, A. (2021). Substitusi tepung kacang koro pedang (*canavalia ensiformis*(L.) DC.) Pada pie susu ditinjau dari sifat organoleptik, kandungan gizi dan unit cos. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Program Studi Gizi, Yogyakarta.
- Nursalma, N., et al. (2021). Kajian pemanfaatan tepung terigu sebagai bahan dasar produk pangan dan karakteristiknya. (*sesuaikan kembali dengan data jurnal asli yang kamu gunakan*).
- Prabawati, S. Suyanti. Setyabudi, D.A. 2009. Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Departemen Pertanian. Bogor.
- Prabowo, A., et al. (2022). Pengaruh formula tepung terigu dan tepung pisang talas terhadap karakteristik sensoris dan kimia crackers. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Putri, A. (2020). *Penambahan Tepung Biji Trembesi didalam pembuatan ChouxPaste* (Doctoral dissertation, Universitas Ciputra Surabaya).
- Rhodes, D. G., Morton, S., Myrowitz, R., & Moshfegh, A. J. (2023). Food and Nutrient Database for Dietary Studies 2019–2020: An application database for national dietary surveillance. *Journal of Food Composition and Analysis*, 123, 105547.
- Rodríguez-García, J., Laguna, L., Puig, A., Salvador, A., & Hernando, I. (2021). Gels as fat replacers in bakery products: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(14), 3768–3781.
- Sachriani, Dkk. (2021) Pelatihan Pembuatan Sus Kering Tempe dan Cookies Crispy Tempe Pada Masyarakat. Universitas Negeri Jakarta.
- Saputra, A., et al. (2023). Karakteristik fisik, kimia, dan sensori tepung pisang raja bulu (*Musa sapientum*) pada berbagai suhu dan lama pengeringan.
- Tresia, N. (2017). Pengaruh Suhu Oven Didalam pemanggangan Terhadap Kualitas Kue sus. In Fakultas Pariwisata dan Perhotelan (Issue 1,2).
- Universitas Gadjah Mada. (2021). *Studi substitusi tepung pisang raja didalam produk kue tradisional*. Universitas Gadjah Mada.
- Widowati, S. 2002. Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari BahanPangan Sumber Karbohidrat Lokal. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. Jakarta
- Wilderjans, E., Pareyt, B., Goesaert, H., Brijs, K., & Delcour, J. A. (2013). *The role of gluten in a pound cake system: A model approach based on gluten-starch blends*. *Journal of Cereal Science*, 58(2), 290-296.

- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandari, L. F., & Elida. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Sus Kering. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 155-160.
- Yuliana, P. H., Diwan, A. M., Permatasari, K. D., Lestari, G. D., Hariyanti, R., Puspita, S. E., & Najah, Z. (2022). The Effect of Chicken Eggshell Flour Addition on the Charactericts of Cookies.
- Żbikowska, A., Kowalska, M., & Stauffer, C. E. (2020). Fats and oils in bakery products. Dalam *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*.
- Zhang, P., Whistler, R.L., BeMiller, J.N., Hamaker, B.R. 2005. Banana Starch : Production, Physicocemical Properties, and Digestibility – a Review. *Carbohydrate Polymers* 59: 443-458.
- Zhao, Y.P dan Chang, K.C. 1995. Sulfite and Starch Affect Color and Carotenoid of Dehydrated Carrots (*Daucus carota*) during Storage. *Journal of Food Science*. Volume 60, No. 2, 324 – 326

