

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan*. UNJ Press.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori dan aplikasi teknologi pangan* (Cetakan I). Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Azahra, L. K., Nurdjanah, S., Herdiana, N., & Susilawati. (2025). Sus kering evaluasi perbandingan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung terigu terhadap sifat fisik dan sensori sus kering. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 4(2), 202–213.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi penggunaan telur dalam pembuatan sponge cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 8(2), 59–74.
- Hasibuan, H. A., Akram, A., Putri, P., Mentari, E. C., & Rangkuti, B. T. (2018). Pembuatan margarin dan *baking shortening* berbasis minyak sawit merah dan aplikasinya dalam produk bakery. *Agritech*, 38(4), 353–363.
- Hildayanti, T. M., & Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. *E-Journal Boga*, 5(1), 20–39.
- Khairunnisa, G., Ngurah S, I. G., & Sachriani, S. (2024). Pengaruh substitusi tepung kacang polong (*Pisum sativum* L.) pada pembuatan kue sus kering terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(12), 269–289.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). *Laporan kinerja sektor pertanian dalam mendukung diversifikasi pangan*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67–75.
- Mamondol, M. R. (2021). *Dasar-dasar statistika*. Scopindo Media Pustaka.
- Martanda, F. D. (2019). Identifikasi *Salmonella* sp. dan *Staphylococcus aureus* serta hitung jumlah total bakteri pada margarine. *Jurnal SainHealth*, 3(2), 17.

- Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). Pengaruh substitusi tepung ketan terhadap karakteristik sensori dan tingkat kesukaan makanan tradisional kue dange. *Agrofood: Jurnal Pertanian dan Pangan*, 4(2).
- Manzalina, Z. A., Sufiat, & Kamal, R. (2019). Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*Limonia acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 8(2), 20–27.
- Meri, H. T. (2016). Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. *Jurnal Tata Boga*, 6(1).
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2019). Perancangan pengujian preference test, uji hedonik dan mutu hedonik menggunakan algoritma radial basis function network. *SINTECH Journal*, 2(2).
- Putri, D., Alsuhehndra, & Riska, N. (2025). Pengaruh substitusi tepung jagung (*Zea mays* L.) pada pembuatan kulit kue sus terhadap kualitas fisik dan organoleptik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(10.D), 93–108.
- Putri, S. F., Widyastuti, S., Amaro, M., Rasyda, R. Z., Pawestri, S., & Unsunnidhal, L. (2025). Pengaruh proporsi tepung komposit dan konsentrasi karagenan terhadap mutu kimia, fisik dan organoleptik roti tawar rendah gluten. *Pro Food*, 11(1), 139–150.
- 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.
- Ramadhanti, S., Ridawati, & Alsuhehndra. (2025). Pengaruh penggunaan tepung steel-cut oat, rolled oat, dan quick oat terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen sus kering. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(8.D), 148–157.
- Rosyida, N. L. (2020). Pengaruh proporsi tepung ketan dan tepung tapioka terhadap sifat organoleptik unthuk yuyu dengan penambahan puree wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Tata Boga*, 8(3).
- Saputri, R. K., Al-Bari, A., & Pitaloka, R. I. K. (2021). Daya terima konsumen terhadap jelly drink belimbing wuluh. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 131-139.
- Suryani, I., Ardiningsih, P., & Wibowo, M. A. (2018). Formulasi cookies tersubstitusi bekatul inpara (*Oryza sativa* L.) dan ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) serta analisis kandungan gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4), 75–82.

Tarwendah, I. P. (2017). Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan: A review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.

Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12–19.

Yenny, M., Khoirina, F., & Saputra, N. G. (2024). *Kreativitas pengolahan kue dan roti*. Penamuda Media.

