

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *"Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Organoleptik Bahan Makanan"*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Anggareta, P. C. (2022). *"Gluten Free Produk Tepung Singkong Sebagai Alternatif Pembuatan Dessert Box Pandan"*. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*. 1 (9). 2302.
- Arendt, E.K., & Dal Bello, F. (Eds.). (2008). *Gluten-Free Cereal Products and Beverages*. Elsevier.
- Ariani, R. P. (2016). "Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake". *Jurnal Pendidikan Kesehatan Keluarga*. 5 (1). 717-730.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2010). *Bahan Ajar Roti dan Kue*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta
- Dahlia, B., (2023). *Analisis Daya Terima, Kandungan Gizi, dan Umur Simpan Cookies Substitusi Tepung Buah Bit dan Tepung Daun Kelor untuk Pencegahan Anemia pada Ibu Hamil [tesis]*. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Ermayanti, (2024). "Uji Experimental Respon Konsumen Terhadap Penerimaan Produk Cookies Sorgum Mauurasa". *Journal of Entrepreneurial Studies (JES)*. 1 (1). 109-122.
- Ernawati, (2018). "Pengembangan Industri Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar". *Jurnal Dinamika Pengabdian*. 4 (1). 42-54.
- Handayani, A., (2017). "Analisis Organoleptik Pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel di Kelompok Wanita Tani di Desa Temanggung Kabupaten Magelang". *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 15 (2). 133-144.
- Hanum, A. L., (2024). "Daya Terima Puding Jagung dengan Substitusi Kacang Hijau Sebagai Alternatif PMT Balita". *Jurnal Sains Boga*. 7 (2). 103-114.
- Hardoko, (2020). "Substitusi Tepung Singkong Terhadap Tepung Terigu Dan Penambahan Protein Dalam Pembuatan Mi Kering". *Jurnal Sains dan Teknologi*. 4 (1). 46-62.
- Jaya, N. T., (2016). "Produksi Garam dan Bittern di Tambak Garam". *Jurnal Kelautan Tropis*. 19 (1). 43-47
- Kinanti A. F., (2024). "Analisis Pola Konsumsi di Indonesia Sebagai Faktor Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat". *Jurnal Publikasi Ilmu Manajemen dan E-Commerce*. 3 (2). 21-32.

- Koswara, S., (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com
- Kotler, P. & Keller, K. L. (2012). *Marketing Management (14th ed)*. Pearson Education.
- Kurniawati, A. D., (2023). *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Kusumaningrum, D., (2026). "Analisis Tingkat Kesukaan, Nilai Gizi dan Food Cost Rolade Bandeng Sebagai Modifikasi Resep Lauk Hewani di RSP Jombang". *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 7 (1). 4572-4581.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). "Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*)". *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 8 (2). 20-27.
- Mariyam, D., (2023). "Rahasia Molekul Unsur Yang Terdapat Dalam Air Putih Bagi Tubuh Manusia Dalam Pandangan Islam". *Jurnal Religion: Jurnal Agama, Sosial, dan Budaya*. 1 (3). 96-109.
- Noorfarahzilah, M., Lee, J.S., Sharifudin, M.S., Fadzelly, M., & Hasmadi, M. (2014). "Applications of Composite Flour in Development of Food Products". *International Food Research Journal*. 21 (6). 2061-2074.
- Platat, C., (2015). "Production of functional Pita Bread Using Date Seed Powder". *Journal Food Sci Technol*. 52 (10). 6375-6384.
- Purnamasari, R. P., (2023). "Evaluasi Sensori Produk Makanan dan Minuman Berbahan Dasar Honje Sebagai Upaya Pengembangan Produk". *Tourism Scientific Journal*. 8 (2). 142-153.
- Putri, N. A., (2022). "Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Mahasiswa Ekonomi Pembangunan Angkatan 2021 Universitas Negeri Semarang". *Jurnal Potensial*. 1 (1). 9-19.
- Prastuti, O. P., (2017). Pengaruh Komposisi Air Laut Dan Pasir Laut Sebagai. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 35-41.
- Randa, F., Fani, L. A., & Paramita, B. (2025). *Statistik : Dasar-Dasar Statistik Penelitian*. Batam: Batam Publisher.
- Sari, L. A., (2022). Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem Di Sma Negeri 2 Bangli. *Diploma Thesis*.
- Saad, F., (2022). *What Is Pita Bread and How Is It Used?. The Spruce Eats*.
- Schiffman. L. G., & Kanuk, L. L. (2010). *Consumer Behaviour (10th ed.)*, Pearson Prentice Hall
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M., (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.

- Shittu, T.A., Dixon, A.G.O., Awonorin, S.O., Sanni, L.O., & Maziya-Dixon, B., (2008). *Bread from Composite Cassava–Wheat Flour. II: Effect of Cassava Genotype and Nitrogen Fertilizer on Bread Quality. Food Research International. 41* (1). 569-578
- Shittu, T.A., Fadeyi, F.B., & Ladipo, M.A., (2015). *Impact of Cassava Flour Properties on the Sensory Quality of Composite White Bread. Quality Assurance and Safety of Crops & Foods.*
- Sihite, (2022). “Analisis Perubahan Pola Konsumsi Masyarakat dan Implikasinya Terhadap Sektor Perekonomian”. *Jurnal Price: Ekonomi dan Akuntansi. 1* (1). 36-46.
- Zakiyah, (2025). Analisis Daya Terima Konsumen Produk *Grissini (Bread stick)* Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*)

