

Daftar Pustaka

- AOAC Association of Official Analytical Chemist, 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Semarang.
- Ainah, N. 2004. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Biji Bunga Teratai Putih (*Nymphae pubescens Willd*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Roti. Skripsi. Fakultas Anggraini.
- Artaty. 2015. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) Substitusi Tepung Terigu. Universitas Negeri Semarang [SKRIPSI].
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). SNI 01-3751-2006. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta : Sumber <http://sisni.bsn.go.id>. (diakses 14/11/2020/22:23).
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). SNI 3140-3-2010. Gula Kristal Putih, Jakarta : Sumber <http://sisni.bsn.go.id>. (diakses 14/11/2020/17:23).
- Basare, dkk (2013). Formulasi Campuran Tepung Sagu Baruk (*Arenga Microcarpa*) Dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) Dalam Pembuatan Bolu Gulung. UNSARAT.
- Budijanto, S. , N. Andarwulan, D. Herawati. 2000. Modul Praktikum Kimia dan Teknologi Lipida. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Dessy, dkk (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Bolu Gulung. [SKRIPSI]. Universitas Negeri Padang.
- Dewi, R K. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik *Duck Nuggets* dengan *Filler* Tepung Maizena pada Proporsi yang Berbeda. [SKRIPSI]. Universitas Sebelas Maret
- deMan, M.J. 1997. Kimia Makanan. Penerjemah K. Padmawinata. ITB Press. Bandung.
- Desrosier, 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Geri, D. 2007. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies. Fakultas Teknologi Pertanian, [SKRIPSI]. IPB, Bogor.
- Hardoko, dkk (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea betatas L. Poir*) sebagai pengganti Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 21 (1) : 25-32.
- Hartanto, E.S. 2013. Kajian Penerapan Sni Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jurnal Standardisasi Vol. 14, No. 2 Agustus 2012: Hal 164 -172.
- Hendrasty, H.K. 2013. Bahan Produk Bakery. Yogyakarta : Graha Ilmu

- Imami, R.H. Dan Sutrisno Aji 2018. Pengaruh Proporsi Telur Dan Gula Serta Suhu Pengovenan – Imami, Dkk Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.6 No.3: 89-99.
- Krisdianto, L.D. 2014. *Japanese Roll Cake*. Jakarta : Dunia Kreasi.
- Kurtzweil, Paula 2006. Daily Values Encourage Healthy Diet. <http://www.fda.gov/fdac/spectual/foodlabel/dvs.htm>. Diakses tanggal 02 Maret 2022. Makassar.
- Linatas, B. (2010). Aplikasi Metode Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Lada Hijau Kering (*Dehydrated Green Pepper*). [SKRIPSI]. Institut Pertanian Bogor
- Lisnawati, A. 2017. Inovasi Produk Bolu Gulung Dengan Pembahan Tepung Bonggol Pisang Kelutuk Berbasis Daya Terima Konsumen. [SKRIPSI]. Universitas Pendidikan Indonesia
- Pulungan, MH, Syarsiani, S. (2016). Penentuan Umur Simpan Pia Apel dengan Metode ASLT (Studi Kasus Di UMKM Permata Agro Mandiri Kota Batu). Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri Vol 5 (2) Hal: 61-66. Universitas Brawijaya.
- Rakhma, Y. (2012). Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*). [SKRIPSI]. Universitas Hasanuddin.
- Soekarto, 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan*. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Simanjuntak, dkk. 2016. Pendugaan Umur Simpan Cookies Yang Difortifikasi Protein Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Menggunakan Kemasan Berbeda. [JOM]. Universitas Riau.
- Sinha, N. 2007. *Handbook Of Food Products Manufacturing*. Volume 2. John Wiley And Sons. New Jersey.
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2014). .Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix Lacryma Jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cookies Dan bolu gulung . Jurnal Pangan dan Agroindustri,.
- Wijayanti. (2007). Subtitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceaeL*) Pada Pembuatan bolu gulung. Skripsi.Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, FG., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Widodo & Ginting 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia PustakaUtama, Jakarta

LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Pembuatan Bolu Gulung



Lampiran 2 Dokumentasi Produk Penelitian



Bolu gulung perlakuan terbaik 70 gr gulung

Lampiran 3 Dokumentasi Proses Penelitian



Lampiran 4 Data Uji Organoleptik Bolu Gulung

Warna

Panelis	A1		A2		A3		A4	
	122	232	132	181	172	274	183	408
Panelis 1	6	3	6	7	3	6	6	3
Panelis 2	6	6	5	5	5	5	6	5
Panelis 3	5	6	6	7	5	5	6	6
Panelis 4	6	4	7	6	4	6	3	5
Panelis 5	7	6	5	7	6	7	3	5
Panelis 6	4	5	6	7	4	3	6	4
Panelis 7	7	6	7	6	5	5	7	6
Panelis 8	6	6	5	6	6	5	6	7
Panelis 9	7	6	6	7	3	3	6	5
Panelis 10	7	5	7	5	5	3	5	5
Panelis 11	6	7	4	6	6	4	4	5
Panelis 12	5	5	6	6	6	6	5	6
Panelis 13	6	6	6	4	4	7	6	7
Panelis 14	7	6	5	6	3	3	4	5
Panelis 15	6	5	4	7	3	4	5	4
Rata-rata	6	5	6	6	5	5	5	5
Jumlah	91	82	85	92	68	72	78	78

Rasa

Panelis	A1		A2		A3		A4	
	122	232	132	181	172	274	183	408
Panelis 1	6	7	6	6	7	5	5	6
Panelis 2	6	6	6	6	5	6	6	6
Panelis 3	7	5	6	5	5	5	6	5
Panelis 4	4	4	5	7	4	4	4	3
Panelis 5	5	6	7	5	6	7	6	3
Panelis 6	5	5	6	6	2	3	6	4
Panelis 7	4	5	7	5	6	6	6	3
Panelis 8	6	6	6	7	3	6	6	5
Panelis 9	4	5	7	6	3	6	3	7
Panelis 10	6	5	6	6	4	6	4	4
Panelis 11	5	7	6	5	4	6	6	6
Panelis 12	5	4	5	7	4	5	4	4

Panelis	A1		A2		A3		A4	
	122	232	132	181	172	274	183	408
Panelis 13	6	6	6	6	5	6	6	5
Panelis 14	6	6	7	7	4	3	6	5
Panelis 15	4	5	5	6	4	4	4	3
Rata-rata	5	6	6	6	4	5	5	5
Jumlah	80	85	91	90	66	78	78	69

Aroma

Panelis	A1		A2		A3		A4	
	122	232	132	181	172	274	183	408
Panelis 1	4	3	6	7	3	6	6	7
Panelis 2	7	5	6	6	6	3	4	3
Panelis 3	5	6	6	6	5	5	6	6
Panelis 4	6	4	6	7	4	6	3	5
Panelis 5	3	3	6	5	7	7	3	5
Panelis 6	5	5	7	6	4	3	6	4
Panelis 7	4	6	5	6	5	5	7	6
Panelis 8	4	6	5	6	6	5	6	7
Panelis 9	6	6	6	5	3	3	6	5
Panelis 10	6	5	5	7	5	3	5	5
Panelis 11	4	7	4	5	4	4	4	5
Panelis 12	5	5	6	6	6	7	6	4
Panelis 13	3	6	6	5	4	5	6	7
Panelis 14	4	6	5	7	3	6	4	5
Panelis 15	3	5	7	6	3	5	5	4
Rata-rata	5	5	6	6	5	5	5	5
Jumlah	69	78	86	90	68	73	77	78

Tekstur

Panelis	A1		A2		A3		A4	
	122	232	132	181	172	274	183	408
Panelis 1	6	7	6	7	6	6	6	6
Panelis 2	7	6	6	7	6	6	6	6
Panelis 3	5	7	6	6	6	5	5	6
Panelis 4	4	3	7	5	5	4	7	4
Panelis 5	6	7	6	6	5	7	7	6
Panelis 6	6	6	7	7	6	4	5	3
Panelis 7	7	6	7	6	4	5	6	4

Panelis	A1		A2		A3		A4	
	122	232	132	181	172	274	183	408
Panelis 8	5	5	5	6	5	6	6	5
Panelis 9	7	7	6	7	4	6	2	7
Panelis 10	4	6	5	6	6	3	5	5
Panelis 11	6	3	6	6	4	5	5	5
Panelis 12	4	6	7	7	5	5	6	4
Panelis 13	5	6	6	6	5	6	4	4
Panelis 14	6	3	6	7	4	3	4	3
Panelis 15	6	2	5	7	6	4	7	2
Rata-Rata	6	5	6	6	5	5	5	5
Jumlah	84	80	91	96	77	75	81	70

Lampiran 5 Hasil Analisis Sidik Ragam Anova Organoleptik

Warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.837 ^a	4	.709	6.308	.081
Intercept	202.005	1	202.005	1.796E3	.000
Perlakuan	2.639	3	.880	7.822	.063
Ulangan	.198	1	.198	1.765	.276
Error	.337	3	.112		
Total	205.180	8			
Corrected Total	3.175	7			

a. R Squared = .894 (Adjusted R Squared = .752)

Aroma

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.425 ^a	4	.106	.504	.741
Intercept	186.921	1	186.921	886.810	.000
Perlakuan	.404	3	.135	.639	.639
Ulangan	.021	1	.021	.100	.773
Error	.632	3	.211		
Total	187.979	8			
Corrected Total	1.058	7			

a. R Squared = .402 (Adjusted R Squared = .395)

Rasa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.132 ^a	4	.283	2.024	.294
Intercept	205.436	1	205.436	1.470E3	.000
Perlakuan	1.129	3	.376	2.693	.219
Ulangan	.002	1	.002	.018	.903
Error	.419	3	.140		
Total	206.988	8			
Corrected Total	1.551	7			

a. R Squared = .730 (Adjusted R Squared = .369)

Tekstur**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.712 ^a	4	.178	16.320	.022
Intercept	219.766	1	219.766	2.014E4	.000
Perlakuan	.707	3	.236	21.591	.016
Ulangan	.006	1	.006	.505	.529
Error	.033	3	.011		
Total	220.511	8			
Corrected Total	.745	7			

a. R Squared = .956 (Adjusted R Squared = .897)

Lampiran 6. Diagram Alir Pembuatan Bolu Gulung

