

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik Indonesia. (2024). *Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2023*.
- Adebayo-Oyetoro, A. O., Ogundipe, O. O., & Adeeko, K. N. (2015). Quality Assessment and Consumer Acceptability Of Bread From Wheat and Fermented Banana Flour. *Food Science and Nutrition*, 4(3), 364–369.
- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 172–191.
- Alfi, A., Utami, R., & Atmaka, W. (2020). Pengaruh Virgin Coconut Oil (VCO) terhadap Karakteristik dan Umur Simpan Roti Manis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 5(1), 1–12.
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten Free Product Tepung Singkong Sebagai Alternatif Pembuatan Dessert Box Pandan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2299–2317.
- Anggraeni, R. (2019). Karakterisasi Sifat kimia dan Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Pisang Nangka Mentah (*Musa sp. L.*). *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2), 248–257.
- Anjeli, Dina, W., & Andini, E. (2025). Literatur Review Pembuatan Tauco Menggunakan Bahan dari Berbagai Jenis Tepung dan Biji Nangka. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 40–44.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist*.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (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.
- Assis, E. I. N. C., & Chirwa, E. M. N. (2021). Physicochemical Characteristics of Different Pulp and Paper Mill Waste Streams for Hydrothermal Conversion. *Chemical Engineering Transactions*, 86, 607–612.
- Ayo-Omogie, H. N., Jolayemi, O. S., & Chinma, C. E. (2021). Fermentation and blanching as adaptable strategies to improve nutritional and functional properties of unripe Cardaba banana flour. *Journal of Agriculture and Food Research*, 6(September), 100214.
- Bitzer, Z. T., Goel, R., Reilly, S. M., Elias, R. J., Silakov, A., Foulds, J., & Richie Jr, J. P. (2018). Effect Of Flavoring Chemicals On Free Radical Formation In Electronic Cigarette Aerosols. *Free Radical Biology and Medicine*, 120(1), 72–79.
- Burhan, D., & Latief, R. (2023). The Effects Of Red Rice Flour (*Oryza nivara*) Substitution On The Making Of Bolu Cukke Traditional Cake. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1230(1), 1–12.
- Cahya, S. A., Wahyudi, V. A., & Warkoyo, W. (2025). Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik dan Angka Kecukupan Gizi Snack Bar Berbahan Dasar Sorgum dengan Penambahan Sari Kurma dan Madu. *Food Technology and Halal Science Journal*, 8(1), 31–45.
- Cahyadi, C., Irbah, A., Indah Saputri, M., Zain Capah, N., Nurbaeti, M., & Dwi Destiana, I. (2024). Analisis Fisikokimia Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Termodifikasi Menggunakan Starter Bimo Cf. *Jurnal UPI*, 1(9), 51–58.
- Darah, G., Dan, K., Urat, A., Kantor, P., & Provinsi, D. I. (2024). Hubungan Asupan Zat Gizi terhadap Kadar Glukosa Darah, Kolesterol dan Asam Urat, pada Pegawai Kantor Di Provinsi Riau. *Darussalam Nutrition Journal*, 8(1234), 24–33.

- Delfiya, D. S. A., Prashob, K., Murali, S., Samuel, M. P., & Pandiselvam, R. (2021). Drying Kinetics of Food Materials in Infrared Radiation Drying : A Review. *Food Process Engineering*, 5, 1–19.
- Dou, X., Ren, X., Zheng, Q., He, Y., Lv, M., Liu, L., Yang, P., Hao, Y., Chen, F., & Tang, X. (2023). Effects of Lactic Acid Bacteria Fermentation on the Physicochemical Properties of Rice Flour and Rice Starch and on the Anti-Staling of Rice Bread. *Foods*, 12(20).
- Gan, J., Xie, L., Peng, G., Xie, J., Chen, Y., & Yu, Q. (2021). Systematic Review On Modification Methods Of Dietary Fiber. *Food Hydrocolloids*, 119(106872), 1–10.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hadde, E. K., & Chen, J. (2021). Texture and Texture Assessment Of Thickened Fluids and Texture-Modified Food For Dysphagia Management. *Journal of Texture Studies*, 52(1), 4–15.
- Herlina, V. T., & Setiarto, R. H. B. (2024). Unveiling The Cultural Tradition and Science Of Indonesian Fermented Ethnic Soybean Paste: Tauco. *Journal of Ethnic Foods*, 12(3), 1–16.
- Huang, P. H., Cheng, Y. T., Lu, W. C., Chiang, P. Y., Yeh, J. L., Wang, C. C., Liang, Y. S., & Li, P. H. (2024). Changes in Nutrient Content and Physicochemical Properties of Cavendish Bananas var. Pei Chiao during Ripening. *Horticulturae*, 10(4), 1–14.
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 72–78.
- Ilyasa, S. N., Hodijat, A., & Putranto, K. (2024). Pengaruh Konsentrasi Starter Bimo-CF dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung Mocaf. *Jurnal Dimamu*, 3(2), 177–186.
- Ji, C., Ma, Y., Xie, Y., Guo, J., Ba, H., & Zhou, Z. (2024). Isolation And Puri Fi Cation of Carbohydrate Components in Functional Food : A Review. *Royal Society of Chemistry*, 14, 23204–23214.
- Kamsina, K., Nurmiati, N., & Periadnadi, P. (2019). Pengaruh Jenis Isolat-Isolat Bakteri Fermentatif Dari Ubi Kayu terhadap Rendemen, Derajat Putih, dan Bentuk Granula Tepung Mocaf. *Jurnal Litbang Industri*, 135–140.
- Kurniawan, T. W., & Deglas, W. (2022). Pengaruh Etilen pada Buah Pepaya terhadap Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Agrofood*, 4(1), 10–16.
- Kusuma, B., Dayutia, S., Waluyo, E., Perdana, A. W., Fahmia, A. S., & Habibieb, I. Y. (2020). Proximate And Physical Characteristics Of Premium Fish Patties (*Clarias* Sp.) Substituted with Chicken Meat (*Gallus gallus domesticus*) Formulations. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), 389–392.
- Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S. S., Tuju, T. J. N., Rawung, D., Sumual, M. F., Ilmu, P., Pangan, T., Teknologi, J., Fakultas Pertanian, P., Sam, U., & Manado, R. (2017). Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas “Manado Kuning” sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 47–54.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Larassati, D. P., Kustyawati, M. E., & Sartika, D. (2021). Efek Fermentasi Basah Menggunakan Kultur *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(4), 449–458.
- Lestari, D., Mustakim, A., & Jambi, U. A. (2025). Analisis Mikrobiologi *Saccharomyces Cerevisiae* dan Perannya dalam Fermentasi Tape Singkong Manihot Utilissima.

- Liu, Y. X., Cao, M. J., & Liu, G. M. (2019). Texture Analyzers For Food Quality Evaluation. In *Evaluation Technologies for Food Quality*. Elsevier Inc.
- Mæhre, H. K., Dalheim, L., Edvinsen, G. K., Elvevoll, E. O., & Jensen, I. J. (2018). Protein Determination—Method Matters. *Foods*, 7(1).
- Manguel, P., & Merlo, E. (2023). *Chemical Senses: Taste and Smell*. Introduction to Biological Psychology.
- Manjilala, M., & Mustamin, M. (2021). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tempe pada Bolu Cukke Merupakan Alternatif PMT untuk Ibu Hamil dan Balita. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 7(2), 109.
- Mutamima, A., Fadli, A., Purnama, I., Azis, Y., & Izzuddin, M. S. (2023). Exploring The Potential Of Fermented Papaya As A Functional Ingredient For Sourdough Bread: A Study On Fermentation Time and Quality Of Sourdough Donuts. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 20(1), 51–60.
- Nevara, G. A., Muhammad, S. K. S., Zawawi, N., Mustapha, N. A., & Karim, R. (2021). Dietary Fiber: Fractionation, Characterization and Potential Sources from Defatted Oilseeds. *Foods*, 10(4), 1–19.
- Nirmagustina, D. E., Hidayat, B., & Zukryandry, Z. (2024). Karakteristik Fisik dan Kandungan Gizi Tepung Pisang Lokal Lampung dengan Metode Perebusan. *Jurnal Agroteknologi*, 18(01), 1.
- Noviatri, A., Setianingrum, A., & Haskito, A. E. P. (2020). Organoleptic Properties Evaluation of Purple Hibiscus Sabdariffa L (Roselle) calyx Extract-Fortified Yogurt. *Journal of Physics: Conference Series*, 1430(1), 1–5.
- Nugroho, W. A., Argo, B. D., & Pamungkas, S. W. (2018). Analisis Teknik dan Finansial Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(10), 19–31.
- Oktavia, A., Djalal, M., Hidayat, S. H., & Azkiyah, M. (2024). Exploring the Utilization of Fungi in Indonesian Traditional Foods : A review. *BIO Web of Conferences* 96, 01025.
- Phillips, K. M., McGinty, R. C., Couture, G., Pehrsson, P. R., McKillop, K., & Fukagawa, N. K. (2021). Dietary Fiber, Starch, and Sugars In Bananas At Different Stages Of Ripeness In The Retail Market. *Plos One*, 16(7), 1–21.
- Pratiwi, I. Y., & Krisbianto, O. (2019). Kandungan Gizi, Beta Karoten dan Antioksidan pada Tepung Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.). *Agritech*, 39(1), 48–53.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29.
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Kultivasi*, 14(2), 63–70.
- Radiani, A., Syahrumsyah, H., & Saragih, B. (2020). Formulasi Tepung Terigu, Mocaf dan Pure Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Serat Kasar, Lemak, dan Karakteristik Sensoris Bolu Kukus. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 8–15.
- Rahmada, N. A., Kristiandi, K., Febrina, A., Hamdi, & Sigiyo, O. N. (2024). Analisis Kadar Air, Kadar Abu dan Kadar Serat pada Produk Potato Ball. *Edufortech*, 9(2), 95–103.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85.
- Ranjha, M. M. A. N., Irfan, S., Nadeem, M., & Mahmood, S. (2022). A Comprehensive Review on Nutritional Value, Medicinal Uses, and Processing of Banana. *Food Reviews International*, 38(2), 199–225.

- Razmpoosh, E., Abdollahi, S., Sikaroudi, M. K., Sangsefidi, Z. S., Zeraattalab-Motlagh, S., Torabinasab, K., Hejazi, M., Meshkini, F., Motallaei, M., & Soltani, S. (2025). The Effect Of Low Fat Diets on Appetite : A Systematic Review of Randomized Clinical Trials. *BMC Public Health*, 25, 1–13.
- Riani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursafia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak pada Tepung Terigu dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Jurnal Ganec Swara*, 18(1), 172–176.
- Rohmawati, D., Djunaidi, I. H., & Widodo, E. (2015). Nilai Nutrisi Tepung Kulit Ari Kedelai dengan Level Inokulum Ragi Tape dan Waktu Inkubasi Berbeda. *Jurnal Ternak Tropika*, 16(1), 30–33.
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah Kering dan Sereal. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(3), 200–212.
- Rusdin, I., Laga, A., Pirman, P., Sulaiman, M. R. R. A., & Irwan, I. (2023). Proximate Characteristics of Low Glycemic Index Instant Rice with Variations in Storage Temperature and Drying Time. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 4(2), 112.
- Sardi, M., Nurhabibah, M., Tobing, B., Widani Putri, A., Nasution, A. M., Pratiwi, A., & Sahira, S. (2021). Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat. *Literature Review*, 1(1), 39–45.
- Sekretariat Jenderal - Kementerian Pertanian. (2023). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023. In *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian*.
- Setiarto, R. H. B., & Widhyastuti, N. (2018). Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Biopropal Industri*, 9(1), 9–23.
- Setiyanti, A., Laswati, D. T., Saputro, A. E., Darmawan, E., & Rukmini, A. (2023). Pengaruh Penambahan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Camilan Stik. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Journal*, 5(2), 23–34.
- Sevina, R., Anggraini, A., Anggggraini, R., & Fiardilla, F. (2025). Pengaruh Konsentrasi Ragi terhadap Kualitas Sensori pada Fermentasi Tapai Singkong dan Tapai Ketan. *Jurnal Juragan*, 3(2), 38–42.
- Shao, Y., Jiang, Z., Zeng, J., & Li, W. (2020). Effect of Ethanol Fumigation on Pericarp Browning Associated With Phenol Metabolism, Storage Quality, and Antioxidant Systems of Wampee Fruit During Cold Storage. *Food Science & Nutrition*, 4, 3380–3388.
- Sholichah, F., Aqnah, Y. I., & Sari, C. R. (2021). Asupan Energi dan Zat Gizi Makro terhadap Persen Lemak Tubuh. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 02(02), 15–22.
- Silva, M. M., Reboredo, F. H., & Lidon, F. C. (2022). Food Colour Additives: A Synoptical Overview On Their Chemical Properties, Applications In Food Products, and Health Side Effects. *Foods*, 11(3).
- Sitohang, A., Daniela, C., Pandiangan, M., Telaumbanua, A., & Sitohang, A. Y. (2023). Pemanfaatan Limbah Kulit Ari Kopi (Spermodem) Untuk Mengurangi Penggunaan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Bolu. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 4(1), 38–51.
- Siwi, H. H., & Sofyan, A. S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus* B1) Terhadap Tingkat Pengembangan, Kekerasan dan Daya Terima Bolu Suweg. *Journal of Food and Agricultural Product*, 2(2), 114.
- Sohail, A., Al-Dalali, S., Wang, J., Xie, J., Shakoor, A., Asimi, S., & Patil, P. (2022). Aroma Compounds Identified In Cooked Meat: A Review. *Food Research International*, 157(1).

- Subroto, E., Lembong, E., Filianty, F., Indiarso, R., Primalia, G., Putri, M. S. K. Z., & Junar, H. C. T. S. (2020). The Analysis Techniques of Amino Acid and Protein In Food and Agricultural". *International Journal of Scientific & Technology Research Products. International Journal of Scientific and Technology Research Products*, 9(November), 29–36.
- Sumartini, & Amalia, A. R. (2022). Karakteristik Produk Bakery dari Shortening Campuran Terner Minyak Ikan Nila, Palm Stearin, dan Minyak Sawit Merah. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 8(2), 37–49.
- Susanto, A., Radwitya, E., & Muttaqin, K. (2017). Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Tepung Tape Singkong (Manihot utilisima) Mengandung Dekstrin, serta Aplikasinya pada Pembuatan Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 82–92.
- Triardianto, D., Adhamatika, A., & Sucipto, A. (2022). Pengaruh Suhu Terhadap Parameter Fisik Pisang Kepok (*Musa acuminata*) Selama Penyimpanan. *Agrosaintifika*, 5(1), 11–16.
- Ulfah, M., Priyanto, W., & Prabowo, H. (2022). Kajian Kadar Air terhadap Umur Simpan Simplisia Nabati Minuman Fungsional Wedang Rempah. *Jurnal Pendidikan Dasar Dan Sosial Humaniora*, 1(5), 1103–1112.
- Varieties, U. J., Novitasari, E., Arief, W., Pengkajian, B., Pertanian, T., & Lampung, B. (2018). Analisis Karakteristik Kimia Tepung Kasava dari Ubikayu Varietas Klenteng dan Casessart (UJ5). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 18(1), 52–58.
- Wahyuni, S., Khaeruni, A., Dahlan, A., Rahayu, A., & Salim, E. (2024). Modifikasi Tepung Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst.) dengan Fermentasi Ragi Tape dan Annealing serta Aplikasinya pada Pembuatan Cookies. *Agrointek*, 18(3), 693–704.
- Wei, C., Ge, Y., Zhao, S., Liu, D., Jiliu, J., & Wu, Y. (2022). Effect of Fermentation Time on Molecular Structure and Physicochemical Properties of Corn Ballast Starch. *Frontiers in Nutrition*, 9(April), 1–12.
- Widiasri, N. L. P., Husni, A., Sutrisna, R., & Liman, L. (2024). Pengaruh Dosis Ragi Tempe pada Pembuatan Tempe Tongkol Jagung terhadap Kandungan Nutrisi Untuk Pakan Ternak. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 8(1), 100–106.
- Widodo, W. D., Suketi, K., & Rahardjo, R. (2019). Evaluasi Kematangan Pascapanen Pisang Barangan untuk Menentukan Waktu Panen Terbaik Berdasarkan Akumulasi Satuan Panas. *Bul. Agrohorti*, 7(2), 162–171.
- Widyatikta, A. L., Eris, F. R., Pamela, V. Y., & Riyanto, R. A. (2025). Physical and Chemical Characteristics of Modified Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas* (L .) Lam) Based on Fermentation Duration and Yeast Concentration. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 9(1), 28–42.
- Yani, A. V., Idealistuti, I., & Komala, N. R. (2022). Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Waktu Penyimpanan terhadap Pengamatan Visual Kue Lapis. *Jurnal Penelitian Ilmu- Ilmu Teknologi Pangan*, 11(2).
- Yuliana, M., Jehandu, P., Handarini, K., & Hartati, F. K. (2025). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Chiffon Cake Gluten Free* Berbahan Tepung Uwi Putih (*Dioscorea alata*) dan Tepung Mocaf. *Jurnal Yudharta*, 16(1), 153–164.