

DAFTAR PUSTAKA

- Acevedo, W., González-Nilo, F., & Agosin, E. (2016). Docking and molecular dynamics of steviol glycoside–human bitter receptor interactions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(40), 7585-7596. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b02840>
- Anita, E., Safrida, S., Ayunda, H. M., & Alamsyah, T. (2025). Physicochemical and Sensory Characteristic Evaluation of Sago Flour Cookies with Stevia Sugar (Stevia Rebaudiana) Addition. *Medalion Journal: Medical Research, Nursing, Health and Midwife Participation*, 6(3), 338-347. <https://doi.org/10.59733/medalion.v6i3.215>
- Antara, N. S., & Gunam, I. B. W. 2014. Pengembangan Tepung Rebung Bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE – KURZ) Sebagai Pangan Fungsional. *Ketahanan Pangan*, 161.
- Arifin, N., Monica, M., & Fatati, F. (2023). Pengaruh Penambahan Ragi Tempe Terhadap Kualitas Fisik Tepung Putih Telur Itik. In *Prosiding Senacenter (Seminar Nasional Cendekia Peternakan)* 2(1). 69-75.
- Astiana, R., & Adrianto, A. Z. (2023). *Vegan Cookies Innovation*. *Bogor Hospitality Journal*, 7(2). 27-36.
- Baba, M., Okazaki, M., Toyota, K., Kimura, S. D., Tachiyanagi, F., & Quevedo, M. A. (2024). Sensory Evaluation of Cookies Made from Sago (Metroxylon sago) and its Mixture with Taro (*Colocasia esculenta*) Starch. *Sago Palm*, 31(2), 79-87. https://doi.org/10.57418/sagopalm.31.2_79
- Binalopa, T., Amir, B., & Julyaningsih, A. H. (2023). Pengaruh penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) pada pembuatan kue kering. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1). 94-102.
- Cahyani, S. A. N., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2022). Pengaruh Penambahan Simplisia Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Jamu Instan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(2), 1-7.
- Civille, G. V., Carr, B. T., and Osdoba, K. E. (2024). *Sensory evaluation techniques*. CRC press. <https://doi.org/10.1201/9781003352082>
- Gasmalla, M. A. A., Yang, R., Musa, A., Hua, X., & Ye, F. (2017). Influence of sonication process parameters to the state of liquid concentration of extracted rebaudioside A from Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) leaves. *Arabian Journal of Chemistry*, 10(5), 726-731. <https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2014.06.012>

- Dara, W., Yensasnidar, Y., Pandeni, A., & Mailinda, R. (2023). Biskuit Balita Tepung Sagu yang Disubstitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Kesehatan Perintis*, 10(1): 21-29.
- Dari, D. W., Rahmadhani, S., & Junita, D. (2021). Gambaran Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia* sp.) dengan Penambahan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 89-99.
- Damayanti, F. N., & Wahyati, E. (2019, June). Food Safety in the Protection of the Right to Health. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 292, No. 1, p. 012047). IOP Publishing. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/292/1/012047>
- Dewi, L. P. O. S., & Yustiantara, P. S. . (2023). Potensi Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Suplemen Nondiabetik Penunjang Terapi bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe II. In *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi* .2(1): 88-99.
- Fadilah, A., Abdul, R. T., Marini, A. M., & Rahayu, I. (2022). Efektivitas Fortifikasi Zat Besi Pada Tepung Terigu untuk Menanggulangi Anemia: Systematic Review. *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia*, 96.
- Gao, J., Brennan, M. A., Mason, S. L., & Brennan, C. S. (2017). Effects of sugar substitution with “stevianna” on the sensory characteristics of muffins. *Journal of Food Quality*, 2017(1), 8636043. <https://doi.org/10.1155/2017/8636043>
- Hadi, S., & Nastiti, K. (2024). Gula Tebu (*Saccharum Officinarum* Linn.) dan Palam (*Arenga Pinnata* Merr.) Terhadap Diabetes. *JFARM-Jurnal Farmasi*, 2(1), 7-12.
- Han, X. M., Xing, J. J., Han, C., Guo, X. N., and Zhu, K. X. (2021). The effects of extruded endogenous starch on the processing properties of gluten-free Tartary buckwheat noodles. *Carbohydrate polymers*, 267, 118170. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2021.118170>
- Hutasoit, J. P., Sutrisno, A., and Khamidah, A. (2023). Pemanasan Ohmik Roti Bebas Gluten Berbasis Tepung Kedelai Hitam-Beras: Kajian Suhu Dan Daya. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 11(2), 246-255. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v11i2.504>
- Kam, K., Murray, J. M., Arcot, J., and Ward, R. (2012). Fortification of parboiled rice with folic acid: Consumer acceptance and sensory evaluation. *Food Research International*, 49(1), 354-363 <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.07.064>
- Kulkarni, D. B., Sakhale, B. K., & Chavan, R. F. (2021). Studies on development of low gluten cookies from pearl millet and wheat flour. *Food Research*, 5(4), 114-119.

- Kumalasari, I. D., and Aurisa, H. G. (2023). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Donat Tinggi Serat Tersubstitusi Tepung Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) dengan Pemanis Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*). *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 7(1), 1-8. <https://doi.org/10.30595/jrst.v7i1.15388>
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., & Wadhenoeriba, S. P. (2018). Chemical and organoleptic quality evaluation of gluten-free dry noodles from corn-cassava composite flour during storage. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia JIPI*, 23(3), 173-182. <https://doi.org/10.18343/jipi.23.3.173>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Kusuma, H. A. W., Lestari, N. A., & Christie, C. D. Y. (2022). Sifat Fisikokimia dan Komposisi Nutrisi Gula Cair yang Diproses dengan Metode Vakum. 4(3):22-25
- Lidasari, E., Tarigan, I., Hamzah, B., Panggabean, T., and Parwiyanti, P. (2023). Rasio Tepung Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb) dan Pati Ganyong (*Canna discolor*) Terhadap Karakteristik Pempek Ikan Rucah. *Jurnal Fishtech*, 12(1): 37-46. <http://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech>
- Mielby, L. H., Andersen, B. V., Jensen, S., Kildegaard, H., Kuznetsova, A., Eggers, N., ... & Byrne, D. V. (2016). Changes in sensory characteristics and their relation with consumers' liking, wanting and sensory satisfaction: Using dietary fibre and lime flavour in Stevia rebaudiana sweetened fruit beverages. *Food Research International*, 82, 14-21. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.01.010>
- Mollakhalili Meybodi, N., Mohammadifar, M. A., and Feizollahi, E. (2015). Gluten-free bread quality: A review of the improving factors. *Journal of food quality and hazards control*, 2(3), 81-85. https://jfqhc.ssu.ac.ir/browse.php?a_id=180&sid=1&slc_lang=en&ppup=0
- Muhlshoh, A., Setyaningsih, A., & Ismawanti, Z. (2021). Kandungan Gizi dan Organoleptik Biskuit dengan Substitusi Tepung Sukun dan Stevia: Nutritional and Organoleptic Content of Biscuits with Breadfruit Flour and Stevia Substitution. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2): 136-145.
- Mzoughi, M., Demircan, E., Zouari, A., & Toker, O. S. (2024). Maillard Reaction for Protein Fortification in Bakery Products. In *Fortified Foods* (pp. 263-304). New York, NY: Springer US. https://doi.org/10.1007/978-1-0716-4346-4_14
- Novrini, S. (2020). Pengaruh persentase tepung sukun dalam campuran tepung dan gula terhadap mutu cookies sukun. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 61-65.

- Pastor, K., Ačanski, M., & Vujić, D. (2019). A review of adulteration versus authentication of flour. *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention*, 21-35. [10.1016/B978-0-12-814639-2.00003-4](https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814639-2.00003-4)
- Prisilia, M., & Syahbanu, F. (2023). Analisis Karakteristik Dan Perbandingan Kandungan Zat Gizi Antara Telur Asin Dengan Tepung Telur. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 4(1). <https://doi.org/10.35706/giziku.v4i1.9669>
- Puspitasari, D., Noerhartati, E., Revitriani, M., Rejeki, F. S., & Wedowati, E. R. (2021, April). The concentration of sago flour to taro-mung bean composite flour on the quality of non-gluten biscuits. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 733, No. 1, p. 012076). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012076>
- Pustaka, B. W., Robby, H. K., Barqi, W. S., & Harismah, K. . (2022). Uji Organoleptik dan Kalori Brownies Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Substitusi Pemanis Stevia (*Stevia rebaudiana*). *URECOL*, 109-116.
- Rahayu, A. N., & Putri, T. C. (2025). Analisis Karakteristik Organoleptik Nastar Tepung Sagu-Stevia untuk Diversifikasi Produk Kue Kering dalam Pelayanan Kuliner di Sektor Hospitality. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, 4(3), 210-214. <https://doi.org/10.55123/toba.v4i3.6043>
- Rahmawati, A., Putranto, K., and Tristianne, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon sagu* R) pada Terigu terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 1-10. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v4i1.777>
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*, 8(1), 54-60.
- Ramdany, R., Kamaruddin, M., Pongoh, A., & Suryani, E. A. (2021). Daya Terima dan Kandungan Gizi *Cookies* Tepung Sagu Kombinasi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Sari Buah Merah. *Jurnal Health Sains*, 2(2), 235-241.
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2018). Perbandingan kadar protein telur pada telur ayam dengan metode spektrofotometri vis. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53-56.
- Ramu Ganesan, A., Hoellrigl, P., Mayr, H., Martini Loesch, D., Tocci, N., Venir, E., & Conterno, L. (2023). The rheology and textural properties of bakery products upcycling brewers' spent grain. *Foods*, 12(19), 3524. <https://doi.org/10.3390/foods12193524>

- Rimadias, S., Andriani, M., & Hasrulia, H. (2024). Strategi Inovatif UMKM Lula Pasta Dengan Keunggulan Gluten-Free Dengan Menggunakan Pendekatan Business Model Canvas (BMC). *Jurnal Sosial Teknologi*. 4(1): 38-47.
- Riyada, D. (2022). Mempelajari Jangka Waktu Blansing Dengan Uap Air Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Telur. *Agritekh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(2). 136-145. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v2i2.557>
- Rohmah, M. 2019. Diversifikasi tepung dalam pembuatan cake terhadap kesukaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.4(2): 131-136.
- Salazar, V. A. G., Encalada, S. V., Cruz, A. C., and Campos, M. R. S. (2018). Stevia rebaudiana: A sweetener and potential bioactive ingredient in the development of functional cookies. *Journal of functional foods*, 44, 183-190. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2018.03.007>
- Silva-Paz, R. J., Silva-Lizárraga, R. R., Jamanca-Gonzales, N. C., & Eccoña-Sota, A. (2024). Evaluation of the physicochemical and sensory characteristics of gluten-free cookies. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1304117. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1304117>
- Tahir, M. M., Mahendradatta, M., and Mawardi, A. (2018). Studi pembuatan kue kering dari tepung sagu dengan penambahan tepung blondo (Study of Making Cookies from Sago Flour With Addition of Blondo Flour). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 70-80. <https://doi.org/10.33005/jtp.v11i2.899>
- Walten, T., Liur, I. J., & Tiven, N. C. (2023). Substitusi Tepung Sagu Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 347-353.
- Yahtatasa, A. U. (2022). Studi penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan pengganti gula sukrosa dari gula stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) terhadap karakteristik fisik dan kimiawi produk cokelat. Fakultas Pertanian.