

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. R., Y. A. Widanti., dan M. Karyantina. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta Vulgaris L.*) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Tepung Ketan. *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Unisri)*, 7(1): 40-48. doi:10.33061/jitipari.v7i1.6109
- Alfatina, A., S. A. Prayitno., dan R. Jumadi. 2022. Pengaruh penambahan konsentrasi sodium tripolyphosphate (STPP) pada pembuatan kerupuk ikan payus. *Justi (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, 3(4):529-537.
- Aprilianti, S., A. Alamsyah., dan R. Widyasari. 2024. Pengaruh rasio tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) dengan tepung beras ketan putih terhadap nilai gizi dan organoleptik klepon. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(2):112-123.
- Ariani, F., S. Rohani., N. M. W. Sukanty., L. Yunita., N. Z. Solehah., dan B. I. Nursofia. 2024. Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Ganec Swara*, 18(1): 172-176. doi:10.35327/gara.v18i1.747
- Arziah, D., L. Yusmita., dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2):105-109. doi:10.47233/jppie.v1i2.602.
- Asasia, P. A. A., dan S. S. Yuwono. 2018. Pengaruh konsentrasi tepung maizena dan konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(1): 64-74. doi: 10.21776/ub.jpa.2018.006.01.8.
- Cacho, N. T., dan R. M. Lawrence. 2017. Innate immunity and breast milk. *Frontiers in Immunology*, 8:584. doi:10.3389/fimmu.2017.00584.
- Demak, P. U. K., E. Suryanto., dan J. Pontoh. 2017. Efek pemanggangan terhadap aktivitas antioksidan dan kandungan fenolik dari jagung Manado kuning. *Chemistry Progress*, 10(1):19-23. doi:10.35799/cp.10.1.2017.27740.
- Dewi, A. O., dan R. Auliana. 2019. Pemanfaatan Tepung Ketan Hitam Pada Pengembangan Produk Pangan Lokal Klepon Ketan Hitam (Klepketam). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1). doi:10.30587/justicb.v3i4.6110.
- Fadhilah, T. M., D. S. Tiara., M. P. Maulida., dan S. K. Oleifera. 2025. Pembuatan mochi dengan ekstrak jambu biji dan bit sebagai cemilan penderita hipertensi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 20(1):24-33. doi:10.26623/jtphp.v20i1.10914.
- Gasperz, V. 1995. Teknik Analisa Dalam Penelitian Percobaan. Edisi Pertama. *Penerbit Tarsito*: Bandung.
- Hardiyanti, K., dan M. Rais. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*zea mays L*) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 123-128.

- Haryono, T. R. 2023. Karakterisasi Pati Termodifikasi Dengan Metode Hmt (Heat Moisture Treatment). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1): 109-112. doi:10.29313/jrf.v3i2.3164
- Hu, X., C. Fang., W. Zhang., L. Lu., Z. Guo., S. Li., dan M. Chen. 2023. Change in volatiles, soluble sugars and fatty acids of glutinous rice, japonica rice and indica rice during storage. *LWT*, 174:114416. doi:10.1016/j.lwt.2022.114416.
- Karurung, N. S. 2022. *Studi Pembuatan Dodol Ketan Putih Dengan Penambahan Jahe Emprit (Zingiber Officinale L.)*. Skripsi Universitas Bosowa: Makassar.
- Kentjowaty, I., dan O. R. Puspitarini. 2024. Pengaruh Jenis Produk Susu Terhadap Kadar Protein Dan Lemak Pada Kefir. *Dinamika Rekayasa: Jurnal Ilmiah (E-Journal)*, 7(1): 1-8.
- Liu, B., F. Zhong, W. Yokoyama, D. Huang, S. Zhu, dan Y. Li. 2020. Interactions in starch co-gelatinized with phenolic compound systems: Effect of complexity of phenolic compounds and amylose content of starch. *Carbohydrate Polymers* 247:116667. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.116667>
- Luna, P., H. Herawati., S. Widowati., dan A. B. Prianto. 2015. Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1):1-10.
- Mangalisu, A., E. Abustam., dan N. Nahariah. 2020. The antioxidant value of chicken eggs subjected to the fermentation using lactobacillus plantarum at different temperature and incubation time. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 492(1).
- Manoppo, A. A. 2019. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Karagenan Serta Penambahan Aroma Kelapa Pada Sifat Fisik Mekanik Edible Film. Skripsi Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Maria, O. L., D. P. Pratiwi., dan N. M. I. H. Arihantana. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Millet (*Panicum Milliaceum*) dan Maizena Terhadap Karakteristik Cookies. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 10(4): 702-710. doi:10.24843/itepa.2021.v10.i04.p15
- Multazam, F., R. A. Kurniasih., dan A. D. Anggo. 2023. Pengaruh Rasio Tepung Udang Rebon (*Acetes Sp.*) dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Sensori, Fisik Dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 10-18. doi:10.14710/jitpi.2023.15032
- Nadhira, R., dan Y. Cahyana. 2023. Kajian Sifat Fungsional Dan Amilografi Pati Dengan Penambahan Senyawa Fenolik (Review). *Jurnal Penelitian Pangan Vol 3.1*: 14-19. doi:10.24198/jp2.2023.vol1.1.03
- Nofrida, R., N. A. Shafira, dan A. Alamsyah. 2024. Formulasi Penambahan Pati Jagung pada Kukis Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Vegan dengan Fortifikasi Tepung Kelor. *Pro Food*, 10(1), 61-69. doi: 10.29303/profood.v10i1.389
- Nurfitriana, A., dan R. Hutami. 2024. Proses Sterilisasi Kemasan dan Pengujian Integritas Kemasan (Packaging Integrity) Pada Produk Dairy Di Pt. *Karimah Tauhid*, 3(10): 11412-11421.

- Nurwidah, A. 2021. Kajian Perbandingan Sifat Kimia Kandungan Pati Tepung Jagung Berdasarkan Variasi Metode Pengolahan. *Jasathp: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1): 21-25. doi:10.55678/jasathp.v1i1.183
- Panular, K. A., J. Mutia., Z. Musthafawi., dan R. Dianah 2024. Pengembangan Produk Mochi Daifuku Ubi Jalar Ungu (Chinggu). In *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (Snpk)*. 3(1): 699-706.
- Pitoyo, G. C. 2018. Pengaruh Penambahan Pati Beras Ketan Putih (*Oryza Sativa L. Var. Glutinosa*) Pada Bahan Cetak Alginat Terhadap Stabilitas Dimensi Hasil Cetakan (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Prilanti , I. A. M., Suhartiningih., D. Kristiastuti., dan D Lutfiati. 2020. Pengaruh Proporsi Jenis dan Jumlah Susu Terhadap Sifat Organoleptik Apem Selong Durian. *Jurnal Tata Boga*, 9 (1) :14-22.
- Purnamawati, N., dan A. Yandra. 2021. Pengaruh Kadar Suspensi Pati Kulit Pisang Kepok Pada Kinetika Reaksi Proses Hidrolisis: Kadar Suspensi Pati Kulit Pisang Kepok. *Journal Of Research And Education Chemistry*, 3(1): 75-75. doi:10.25299/jrec.2021.vol3(1).6979
- Putri, S. A., R. S. Nurlaela., M. T. Mandira., F. N. Azmi., dan A. D. Wahyuni. 2024. Susu Sebagai Pilihan Utama: Manfaat Kesehatan dan Tips Konsumsi Yang Bijak. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3025-3031.
- Putri, S. R., dan N. Amalita. 2020. Pengelompokan Merek Susu Ultra High Temperature Berdasarkan Kemiripan Kandungan Gizi Menggunakan Analisis Biplot. *Journal Of Mathematics Unp*, 5(1). doi:10.24036/unpjomath.v5i1.8915
- Radwitya, E., M. Nopriyanti., T. Adimarta., dan E. Ernayani. 2022. Karakteristik Kimia Dan Analisis Sensori Pada Dodol Nanas Dengan Perbandingan Tepung Ketan Dan Tepung Beras. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (Lipida)*, 2(2): 7-13. doi:10.58466/lipida.v2i2.1393
- Rahayu, L. H., R. W. Sudrajat., dan A. Prihanto. 2017. Ibm Kelompok Ibu Rumah Tangga Dalam Produksi Tepung Maizena Di Desa Tanggunharjo, Grobogan. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1): 19-29. doi:10.26877/e-dimas.v8i1.1370
- Rahmawati, A., A. K. Lubis., A. Eliska., dan R. S. Nurlaela. 2024. Kajian Literatur: Penerapan Teknologi Pasteurisasi Dan Ultra High Temperature (Uht) Terhadap Kualitas Mikrobiologi Susu. *Karimah Tauhid*, 3(6), 6961-6972. doi:10.30997/karimahtauhid.v3i6.13922
- Rahmawati, I. F. 2022. Kadar Lemak Dan Daya Terima Es Krim Yang Terbuat Dari Perbandingan Susu Almond Dan Susu Uht Full Cream. Skripsi Universitas Muhammadiyah: Surakarta.
- Sahala, J., T. Simamora., D. Chrisinta., A. P. T. Abi., M. M. Seran., dan M. M. Ninu. 2024. Edukasi Pentingnya Minum Susu Bagi Masyarakat Di Desa Oenenu, Kecamatan Bikomi Tengah Kabupaten Timor Tengah Utara. *Proficio*, 5(1), 660-666. doi:10.36728/jpf.v5i1.3194

- Setiawan, A. R., T. Setyawardani., dan K. Widyaka. 2022. Kecepatan leleh, warna, dan tekstur secara sensoris es krim dengan penambahan sari buah bit merah (*Beta vulgaris* L.). *Journal of Animal Science and Technology*, 4(1):51–60.
- Sholihah, R. G. 2023. *Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max L. Merr) Dan Tepung Ketan Putih Dengan Bahan Dasar Lainnya Terhadap Mutu Fisik, Estimasi Kandungan Gizi, Dan Analisa Umur Simpan Pada Wingko Babat* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya).
- Shyifa, L., N. Faudiah., I. Indani., Z. Mahyiddin., dan Y. H. Hamid. 2024. Daya Terima Konsumen Terhadap Mochi Kawista (*Limonia Acidissima*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(4), 25-38. doi:10.17509/boga.v8i2.21956
- Sonjaya, N. R. C., D. R. Hapsari., dan T. Rohmayanti. 2022. Sifat Sensori Dan Kimia Mochi Dengan Substitusi Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 17-26. doi:10.30997/jiph.v4i2.9900
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan. Edisi Kelima. *PT. Gramedia Pustaka Utama*: Jakarta.
- Stobiecka, M., J. Król., dan A. Brodziak. 2022. Antioxidant activity of milk and dairy products. *Animals*, 12(3):245. doi:10.3390/ani12030245.
- Suga, K. K., N. Aini., dan R. Setyawati. 2020. Pengaruh Konsentrasi Stpp Dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Pati Kimpul Termodifikasi Ikatan Silang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 199-212. doi:10.21107/agrointek.v14i2.6262
- Syahbanu, F., F. I. Napitupulu., S. Septiana., dan N. F. Aliyah. 2023. Struktur Pati Beras (*Oryza Sativa* L.) Dan Mekanisme Perubahannya Pada Fenomena Gelatinisasi Dan Retrogradasi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 755-767. doi:10.21107/agrointek.v17i4.15315
- Tamprasit, K., N. Weerapreeyakul., K. Sutthanut., W. Thukhammee., dan J. Wattanathorn. 2019. Harvest age effect on phytochemical content of white and black glutinous rice cultivars. *Molecules*, 24(24):4432. doi:10.3390/molecules24244432.
- Unzilarrizqi, Y. E. R., dan S. S. Rizkiyani. 2022. Pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi bolu batik kukus terhadap tingkat kesukaan. *JIP – Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(7):2573–2578. doi:10.54371/jiip.v5i7.720.
- Wahyuningsih., dan D. F. Pazra. 2022. Kualitas Fisik, Kimia, Mikrobiologi Susu Sapi Pada Peternakan Sapi Perah Di Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor. *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 6(1):1–16. doi:10.51852/jaa.v6i1.532
- Wardhani, A. W. K., T. Muhandri., D. N. Faridah., dan N. Andarwulan. 2024. Karakteristik Fisik, Kimia, Fungsional, Dan Sensori Nasi Gurih Instan Dibandingkan Dengan Nasi Putih Instan. *Journal Of Food Technology dan Industry/Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1). doi:10.6066/jtip.2024.35.1.92

- Wibisono, F. J., R. P. Rahmaniar., Z. Zuriya., D. E. Syaputra., L. D. Ikeng., dan K. M. Azis. 2024. Faktor Risiko Dan Kualitas Bakteriologi Susu Sapi Perah Di Kota Surabaya. *Avesina: Media Informasi Ilmiah Universitas Islam Al-Azhar*, 16(1), 1-7.
- Widjaja, G. J., R. G. Maulidia., dan R. Taufiq. 2019. Penggunaan tepung sukun sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue red velvet (uji organoleptik, nilai kalori, karbohidrat, dan lemak). *e-Proceeding of Applied Science*, 5(2):1477–1483.
- Wulandari, P. A., I. M. Sugitha., dan N. M. I. H. Arihantana. 2019. Pengaruh perbandingan tepung beras dengan pasta ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) terhadap karakteristik cendol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3):248–256.
- Yoga, W. K., dan H. Komalasari. 2022. Potensi alga hijau (*Caulerpa racemosa*) sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 1(1):16–20. doi:10.30812/jtmp.v1i1.2172.
- Yulianti, D. E. R., Nurrahman, dan W. Hersoelistyorini. 2020. Pengaruh penambahan maizena terhadap kadar  $\beta$ -karoten, aktivitas antioksidan, dan sifat organoleptik sup labu kuning instan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 10(2): 61–72.
- Zaitsev, S. Y. 2025. Major antioxidants and methods for studying their total activity in milk: A review. *Methods and Protocols*, 8(6):139. doi:10.3390/mps8060139.
- Zhu, F. 2015. Interactions between starch and phenolic compound. *Trends in Food Science & Technology*, 43(2):129–143. doi:10.1016/j.tifs.2015.02.003.