

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M., & Ariani, W. (2024). *Substitusi Tepung Ketan Hitam Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan Diet Cookies*. *Jurnal Manner*, 128. <https://jurnal.btp.ac.id/index.php/manner-btp/article/view/232/164>
- Ahdiat, A. (2024). *Konsumsi Tepung Terigu Nasional Meningkat pada 2023*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/04/18/konsumsi-tepung-terigu-nasional-meningkat-pada-2023>
- Akbar, M. (2021). *Studi Mutu Uji Organoleptik Produksi Susu Pasteurisasi Berbagai Macam Rasa Di Ud. Baqoroh Joyo Sidoarjo*. Politeknik Negeri Jember. <https://sipora.polije.ac.id/7815/>
- Andika, J. (2020). *Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Gula Pasir Kemasan Merek Gulaku Terhadap Minat Beli Konsumen*. Universitas Medan Area.
- Aulia, I., Pangesthi, L. T., Astuti, N., & Sutiadiningsih, A. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza glaberrima*) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering*. Universitas Negeri Surabaya
- Badruzzaman, Dionisius, F., Rohmat, Y. N., Maulana, F., & Ratnadewati, R. (2022). *Rancang Bangun Mesin Pencuci Garam Menggunakan Dual System Screw Conveyor*. Indonesia Society of Applied Science.
- Baheramsyah. (2019). *Beras Ketan Hitam Konsisten Diekspor ke Singapura*. <https://infopublik.id/kategori/ekonomi-bisnis/363867/beras-ketan-hitam-konsisten-diekspor-ke-singapura>
- Dewi, A. O., & Auliana, R. (2019). *Pemanfaatan Tepung Ketan Hitam Pada Pengembangan Produk Pangan Lokal Klepon Ketan Hitam (Klepketam)*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Dwisatrio, M. A., Rukiah, Y., & Susanti, K. (2021). *Peran Dokumenter Kecimpring Sebagai Komoditas Utama Masyarakat Lembang Jawa Barat, 57-74*. Universitas Trisakti.
- Ernawati, F., Pusparini, Arifin, A. Y., & Prihatini, M. (2019). *Hubungan Asupan Lemak Dengan Status Gizi Anak Usia 6 Bulan-12 Tahun Di Indonesia (Relationship Between Fat Intake and Nutritional Status in Children Aged 6 Months to 12 Years In Indonesia)*. *The Journal of Food Nutrition and Food Research*

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapii Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung*, *Journal Inovasi Penelitian*, 55. Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram.
- Hakim, L., Mariani, & Kandriasari, A. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (Coix Lacryma Jobi L) Terhadap Kualitas Sensoris Kue Pukis*. Universitas Negeri Jakarta.
- Hasdar, M., Wadli, & Meilani, D. (2021). *Rancangan Acak Lengkap Dan Rancangan Acak Kelompok Pada pH Gelatin Kulit Domba Dengan Pretreatment Larutan NaOH*. Universitas Muhadi Setiabudi.
- Khoerunisa, T. K. (2020). *Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan*. Universitas Garut.
- Khozin, Z. (2020). *Penerapan Two-Way Multivariate Analysis of Variance (MANOVA) Pada Rancangan Acak Lengkap Faktorial*. UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Kiay, N., Abdullah, S., Abdullah, F., Riastutik, D. N., & Ruslan. (2024). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Produk Flakes Berbahan Baku Beras Ketan Merah, Hitam dan Putih*. Universitas Gorontalo
- Kiswandono, K. K. (2019). *Product Development of Sponge Cake Based on Banana "Kepok" Flour (Musa paradisiaca L.)*. Universitas Katolik Soegijapranata
- Manurung, M. (2022). *Statistik Konsumsi Pangan 2022*. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statistik_Konsumsi_2022.pdf
- Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange*. Politeknik Tonggak Equator
- McCormick. (2016). *Probabilistic Cause-of-Death Assignment Using Verbal Autopsies*. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/01621459.2016.1152191>
- Nabilla, I. O. (2023). *Studi In Vivo: Karakterisasi Tanaman Vanili (Vanilla planifolia Andrews) Dalam Keadaan Cekaman Kekeringan Menggunakan PEG 6000*. Universitas Lampung

- Nurfaizah AP, Haerani, & Amrah. (2024). *PKM Berbagai Macam Kue Tradisional Bugis Makassar, 4*. Universitas Negeri Makassar.
- Palupi, S., Riyanto, B., & Pasaribu, N. F. (2019). Processed Product Innovations Made from Rusip on Bangka Island [Inovasi Produk Olahan Berbahan Dasar Rusip di Pulau Bangka].
- Pratyarsi, P. B. (2022). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan dan Gel Rumput Laut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake (The Effect of Comparison of Glutinous Flour and Seaweeds Gel on Physicochemical Properties and Organoleptic Sponge Cake)*. Politeknik Negeri Jember.
- Putra, D. R. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Nipah (Nypa fruticans) dan Tepung Kelapa (Cocos Nucifera L.) Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Snack Bar*. Universitas Jambi.
- Putri, C. D. (2019). *Kandungan Protein dan Laktosa Susu Kambing Peranakan Etawa Pada Berbagai Periode Laktasi*. Universitas Lampung.
- Ratnasari, A. (2020). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Pada Cake Pisang Kepok Putih*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Safitri, R. D., Miranti, M. G., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2023). *Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai dan Aplikasinya Pada Cookies*. Universitas Negeri Surabaya.
- Santika, E. F. (2024, April 18). *Tren Impor Gandum Indonesia, Bahan Utama Pembuat Tepung Terigu*. Databoks. Retrieved July 5, 2024, from <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/04/18/tren-impor-gandum-indonesia-bahan-utama-pembuat-tepung-terigu>
- SAPUTRO, W. A. (2020). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Ketahanan Pangan Rumah Tangga Petani Di Kabupaten Klaten.
- Septiani, F. T. (2023). Karakteristik Sensori dan Nilai Protein Snack Bar Substitusi Kacang Merah Dengan Penambahan Galendo Sebagai Makanan Tambahan Balita.
- Setiawan, R. (2022). *Penggunaan Fibercreme Sebagai Substitusi Santan Dalam Pembuatan Kue Putu Ayu*. Podomoro University.
- S.F, A. J. (2022). *Proses Pengolahan Banana Bread Di PT Lampung Sukses Bersama*. Politeknik Negeri Lampung.

- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2022). *Pembuatan Margarin dari Lemak Cokelat yang Disubstitusi dengan Minyak Sawit Merah*. Intitut Pertanian STIPER Yogyakarta.
- Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (2021). *Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi*. Universitas Padjajaran.
- Tesalonika, D. A. (2020). *Pengaruh Waktu Fermentasi Lactobacillus pentosus LLA18 dan Lactobacillus Fermentum LLB3 Terhadap Perubahan Karakteristik dan Sifat Fungsional Tepung Jagung*.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). *Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan*.
- Widiyanto. (2013). *Statistika Terapan: Konsep dan Aplikasi dalam Penelitian Bidang Pendidikan, Psikologi dan Ilmu Sosial Lainnya*. PT Alex Media Komputindo, Jakarta.
- Wulandari, G., Hodijah, S., & Amzar, Y. V. (2019). *Impor gandum Indonesia dan faktor-faktor yang Mempengaruhinya*, 101-112. <https://onlinejournal.unja.ac.id/pim/article/view/8887/11462>
- Wulandari, M., & Purwandari, U. (2019). Characterization of Black Glutinous Rice Flour and Its Utilization in Cake. *Journal of Food Science and Technology*.
- Wulan.P., B. E. (2020). *Pengaruh Penambahan Sorbitol Terhadap Sifat Fisiko-Kimiawi dan Sensori Arbanat Basah*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Hogg, R.V., & Tanis, E.A. (2014). *Probability and Statistical Inference*. Pearson.