

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, A. A., & Kandriasari, A. (2021). Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) pada Pembuatan Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(2), 34-39. <https://doi.org/10.21009/JSB.004.2.01>
- Aini, N. N., & Ratnaningsih, N. (2021). Penambahan Tepung Mangga Dalam Substitusi Pembuatan Mini Mini Mango Roll Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44518>
- Alifah, A. (2021). Kue Sus Isi Vla Garut Coklat Dengan Substitusi Tepung Umbi Garut Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44476>
- Ananto, D. S. (2012). *Membuat Aneka Bolu Gulung, Plus Tip Antigagal*. Jakarta: DeMedia.
- Angelita, S., Honggowidjaja, S. P., & Rizqy, M. T. (2019). Perancangan Interior Restaurant Library Dessert Island di Surabaya. *Intra*, 7(2), 218-225. <https://publication.petra.ac.id/index.php/desain-interior/article/view/8895>
- Anggi, S. A., & Rahayu, S. (2020). Kepatuhan Diet pada Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 15(1), 124-138. <https://doi.org/10.30643/jiksht.v15i1.71>
- Ardian, I. (2018). Signifikansi tingkat stres dengan tekanan darah pada pasien hipertensi. In *Unissula Nursing Conference Call for Paper & National Conference* (Vol. 1, No. 1, pp. 152-156). <https://jurnal.unissula.ac.id/index.php/unc/article/view/2907>
- Ardiani, H. E., Permatasari, T. A. E., & Sugiatmi, S. (2021). Obesitas, Pola Diet, dan Aktifitas Fisik dalam Penanganan Diabetes Melitus pada Masa Pandemi Covid-19. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 2(1), 1-12. <https://doi.org/10.24853/mjnf.2.1.1-12>
- Arofah, F. B. (2017). Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Puree Wortel (*Daucus carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Lapis. *Jurnal Tata Boga*, 6(1). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/18081>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Astuti, A. P., Damayanti, D., & Ngadiarti, I. (2021). Penerapan Anjuran Diet DASH Dibandingkan Diet Rendah Garam Berdasarkan Konseling Gizi Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi Di Puskesmas Larangan Utara. *Gizi Indonesia*, 44(1), 109-120. <http://dx.doi.org/10.36457/gizindo.v44i1.559>

- Atmaja, I. M. P. D. (2020). Uji Hedonik Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 41-48. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.549>
- Avianty, S., & Ayustaningwarno, F. (2013). Kandungan Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 622-629. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3823>
- Chrestella, O. Y., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2020). Kualitas Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Sumber Serat. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(2), 131-150. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2020.4.2.3007>
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2017). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. [www.panganku.org](http://www.panganku.org)
- Dabir, K. A. (2018). *Memanjakan lidah di kota Daeng*. Surabaya: CV. Pustaka Media Guru.
- Ervianti, E., Herpandi, H., & Baehaki, A. (2017). Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensoris Burger Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Fishtech*, 6(2), 134-144. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i2.5845>
- Fadhilah, T. M. (2018). Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 1(1), 32-39. <https://doi.org/10.47522/jmk.v1i1.9>
- Faridah, A., Kasmita S., Asmar, Y., & Liswarti Y. (2008). *Patiseri JILID 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Giajati, S. A., & Kusumaningrum, N. S. D. (2020). Konsumsi Gizi Pada Penyandang Diabetes Mellitus Di Masyarakat. *Journal of Nutrition College*, 9(1), 38-43. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i1.26424>
- Gustiarani, I. A., & Triastuti, U. Y. (2021). Pemanfaatan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L*) Pada Pembuatan Pudding Bavarois Sokedbula (Susu Kedelai Bunga Rosella). *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 1(3), 238-246. <https://doi.org/10.59141/cerdika.v1i3.49>
- Hakim, M. A. A., & Dahlia, M. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Cupcake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 22-27. <https://doi.org/10.21009/JSB.004.1.04>
- Hamdy, O., & Barakatun-Nisak, M. Y. (2016). Nutrition In Diabetes. *Endocrinology and Metabolism Clinics*, 45(4), 799-817. <https://doi.org/10.1016/j.ecl.2016.06.010>
- Haryani, M., Widawati, L., & Sari, E. R. (2014). Tepung rebung termodifikasi sebagai substituen terigu pada pembuatan donat kaya serat. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 1(1). <https://doi.org/10.37676/agritepa.v1i1.118>

- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 35(1), 13-22. <https://doi.org/10.22435/pgm.v35i1.3079.13-22>
- Juliana, J., Virginia, E., Yurisca, V., & Winnie, W. (2020). Kreativitas Produk Kembang Kol. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 6(1). <http://dx.doi.org/10.30813/jhp.v6i1.2032>
- Kamal, D. D. S., Hermawan, B., & Hermawan, H. (2022). Wet Spring Rolls Innovation with Banana Kepok Peel. *Gastronomy*, 1(1), 42-57. <https://doi.org/10.36276/gtr.v1i1.377>
- Khasanah, I. (2021). Substitusi Tepung Umbi Uwi Putih (*Dioscorea Alata*) Pada Pembuatan Pie Cream Cheese. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44682/16688>
- 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. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D., & Kalele, J. A. D. (2017). Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda. *ZOOTEC*, 37(2), 252-258. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16000>
- Mardiah, M., Nur'utami, D. A., & Novianti, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. *Agritechnology*, 3(2), 69-78. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v3i2.61>
- Marsaoly, M., & Mahmud, M. (2020). Pembuatan Sagu Lempeng Dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacores*). *Global Health Science*, 5(1), 28-33. <http://dx.doi.org/10.33846/ghs5107>
- Martadjaja, I. G. M. I. D. (2022). Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 68-77. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.912>
- Misnaiyah, Indani, & Kamal, R. (2018). Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (*Brassica Oleracea*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1), 54-62. <https://jim.usk.ac.id/pkk/article/view/9723>
- Muaris, H. J. (2013). *Super Sagu*. Depok: Trubus Swadaya.
- Nurhayati, E., Ekowati, V. I., & Meilawati, A. (2014). Inventarisasi makanan tradisional jawa unsur sesaji di pasar-pasar tradisional Kabupaten

- Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 19(2).  
<http://dx.doi.org/10.21831/hum.v19i2.8039>
- Nursiwi, A., Ishartani, D., Siswanti, S., & Sari, A. M. (2019). Perbaikan Kemasan Untuk Meningkatkan Nilai Jual Sosis Solo Di Ukm Sosis Gajahan [Packaging Improvement To Increase Selling Value Of Sosis Solo In Small And Medium Enterprise (Sme) Sosis Gajahan]. *Jurnal Sinergitas PkM & CSR*, 4(1), 74-85.  
<https://ojs.uph.edu/index.php/JSPC/article/view/2099>
- Octavia, A. P., & Sulistiyati, T. D. (2021). Fortifikasi Bubur Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Sebagai Sumber Serat Pangan Putu Mayang. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 5(1), 22-25.  
<https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2021.005.01.4>
- Palimbong, S., Kurniasari, M. D., & Kiha, R. R. (2018). Keefektifan Diet Rendah Garam I Pada Makanan Biasa Dan Lunak Terhadap Lama Kesembuhan Pasien Hipertensi. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah*, 3(1).  
<http://dx.doi.org/10.30651/jkm.v3i1.1574>
- Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *JUITECH: Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality*, 3(2), 44-51. <http://dx.doi.org/10.36764/ju.v3i2.257>
- Prasta, M. (2021). Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta dan Strategi Mengembangkan Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 37-47. <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.134>
- Rahmi, P. (2019). Peran Nutrisi Bagi Tumbuh dan Kembang Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Anak Bunayya*, 5(1), 1-13.  
<http://dx.doi.org/10.22373/bunayya.v5i1.6380>
- Rejo, U., Rohmah, N. B., Manshur, A. A., Mahmud, C. S., Rozin, A. A., Januar, A. W., ... & Firmansyah, M. I. (2023). *Mendobrak Gastronomi Kultural Jawa: Dari Produksi Pengetahuan, Ruang Lingkup, Sampai Praktik Budaya Penulisan Esai Kreatifnya*. Klaten: Lakeisha.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.  
<https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Rosipah, S., Burhan, B., & Purwandari, U. (2013). Preferensi Konsumen Terhadap Pancake Dari Tepung Sukun. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(1), 53-58. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v7i1.2050>
- Rosmania, A. (2013). Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin tepung Ubi Ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).  
<https://doi.org/10.15294/fsce.v2i1.2314>
- Sarim, S., & Darmawan, R. (2022). Pengaruh Substitusi Kuning Telur Dengan Tahu Dalam Pembuatan Putu Ayu Sebagai Produk Wisata Kuliner Di



- Jakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 5(1), 17-37  
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/2868654>
- Sepriadi, S., Hardiansyah, S., & Syampurma, H. (2017). Perbedaan tingkat kesegaran jasmani berdasarkan status gizi. *Media Ilmu Keolahragaan Indonesia*, 7(1), 24-34. <https://doi.org/10.15294/miki.v7i1.10934>
- Smith, J. S. & Hui, Y. H. (2004). *Food Processing: Principles and Application*. New York: Wiley.
- Sutanto, J. A., Banindro, B. S., & Yulianto, Y. H. (2019). Perancangan Fotografi Makanan Tradisional Makassar" Sedap Mentong Makanan Makassar". *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(14), 9. <https://publication.petra.ac.id/index.php/dkv/article/view/8640>
- Syafitri, R., & Mandasari, Y. (2021). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kue Lumpur. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1), 48-60. <https://ejournal.akparbundapadang.ac.id/index.php/jurnal-pariwisata-bunda/article/view/44>
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik penyedap rasa dari air rebusan pada jenis ikan yang berbeda dengan penambahan tepung maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13-21. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.9636>
- Tamin, A. (2022). Kualitas Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kacang Hijau: Quality Of Making Mung Bean Flour Substitute Pancakes. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(10), 2684-2700. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.188>
- Tuduhu, F., Tangke, U., & Nurhamidin, F. (2023). Pengaruh Substitusi Abon Ikan Julung-Julung Terhadap Mutu Hedonik Sagu Lempeng. *JURNAL BIOSAINSTEK*, 5(1), 14-20. <https://doi.org/10.52046/biosainstek.v5i1.717>
- Tumiwa, F. A., & Langi, Y. A. (2010). Terapi Gizi Medis Pada Diabetes Melitus. *Jurnal Biomedik: JBM*, 2(2). <https://doi.org/10.35790/jbm.2.2.2010.846>
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia Dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 38-51. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Viktorianngarita, S., & Lastariwati, B. (2022). Substitusi Tepung Ubi Ungu Pada Pengembangan Purple Pie With Pineapple Vla. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59328>
- Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik organoleptik brownies dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. *Joglo*, 27(2). <https://ejournal.unisri.ac.id/index.php/Joglo/article/view/1186>

- Widiantara, T. (2020). Identifikasi Rhodamin B Pada Sagu Mutiara Di Pasar Induk Kota Bandung Tahun 2019. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 7(1), 10-16. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i1.2691>
- Widodo, F. Y. (2014). Pemantauan Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 3(2), 55-69.
- Yanti, R., Ruaida, R., & Faridah, A. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Kue Sus. *Journal of Home Economics and Tourism*, 5(1). <https://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/3149>
- Yuliana, S., & Salas, N. (2011). Carang Gesang Untuk Mengatasi Sariawan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 1(1). <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jim/article/view/10654>
- Yuniyanti, D. N., Ismail, E., & Susilo, J. (2017). Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Nagasari. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 13(2), 110-117. <https://doi.org/10.29238/jtk.v13i2.20>
- Zahra, S., & Muhlisin, M. (2020). Nutrisi Bagi Atlet Remaja. *JTIKOR (Jurnal Terapan Ilmu Keolahragaan)*, 5(1), 81-93. <https://doi.org/10.17509/jtikor.v5i1.25097>