

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, Harini, N., & Damat. (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. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16595>
- Al-antama, R. A., Hapsari, D. R., & Aminah, S. (2024). Karakteristik Kimia, Fisik dan Sensori Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisianca*). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 61–70. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i2.15141>
- 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. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.04>
- Arum Wandhasari, N., & Harisudin, M. (2022). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Latansa Bakery Surakarta. *Agrista*, 10(2), 1–12.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Vastuwidya*, 4(1), 33–40.
- Cahyani, W., & Rosiana, N. M. (2020). Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan SelinganTinggi Serat. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i1>
- Cipta, N. A., & Kiky Asmara. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi)*, 9(6), 2321–2331. <https://doi.org/10.35870/jemsi.v9i6.1608>
- Darmawan, R., NUrudin, M. F., Utami, D. D., Fatmawati, T. A., Rosyada, P. A., As'ad, S., & Suwarsi, A. A. (2023). Pemanfaatan Umbi Gembili sebagai Alternatif Kemandirian Pangan dan Ekonomi Warga Desa Bangunjiwo, Kecamatan Kasihan, Bantul. *Jurnal KOMunitas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 259–266.
- Diani Rosalina, S. (2023). *Potensi Mocaf pada Pembuatan Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional untuk Menurunkan Kadar Gula Dalam Darah (Hipoglikemik)*.

- 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>
- Goi, M. (2017). Penanganan Gizi Pada Celiac Disease. *Health and Nutritions Journal*, 11(1), 1–10.
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaululum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2, 57–73.
- Hami, M., Anggraini, T., Rini, R., & Suliansyah, I. (2022). The Utilization of Dioscorea Tuber in Self-Rising Starch: a Review. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 6(2), 192–204. <https://doi.org/10.55043/jaast.v6i2.53>
- Hidayati, N., Chandra Dewi, A., Khairul Abdi, L., & Sofiyatin, R. (2023). Kajian Sifat Organoleptik dan Zat Gizi Formula Roti Tawar Substitusi Tepung Labu Kuning sebagai Makanan Selingan pada Anak Sekolah Dasar. *Student Journal of Nutrition*, 2(2), 113–119.
- Khusuma, A., Husaevi Agustiningrum, B., & Srigede, L. (2021). Penggunaan Bahan Pangan Lokal Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* sp. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 8(3), 207–211.
- Lestari, T. E., Elida, Kasmita, & Anggraini, E. (2023). Kualitas Roti Tawar dengan Menggunakan Suhu Pembakaran Yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 23370–23380.
- Masrikhiyah, R. (2020). Substitusi Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L) Terhadap Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Umbi Gembili. *GIZIDO*, 12(2), 65–71.
- Mufarrochah Wardani, R., Ulfa Utami, A., & Ulfa, R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Terhadap Karakteristik Cookies The Effect of Ggembili Flour Substitution (*Dioscorea Esculenta*) on Cookies Characteristics. *JIPANG*, 5(1), 8–14.
- Muna, S. N., Noviasari, S., & Muzaifa, M. (2023). Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten : Ulasan jenis dan Karakteristik Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 345–351.
- Nasir, S., Allai, F. M., Gani, M., Ganaie, S., Gul, K., Jabeen, A., & Majeed, D. (2020). Physical, Textural, Rheological, and Sensory Characteristics of

Amaranth-Based Wheat Flour Bread. *International Journal of Food Science*, 2020. <https://doi.org/10.1155/2020/8874872>

Nixon, M., & Made Rinyanthi, N. (2023). Pengaruh Jenis Lemak Terhadap Hasil Pembuatan Roti. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 02(5), 1302–1306. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5>

Nurizka, Satriana, & Zaidiyah. (2023). Studi Literatur: Pemanfaatan Mocaf (Modified cassava flour) sebagai Substrat dalam Pembuatan Sourdough (Literatur Review : Utilization of Mocaf (Modified cassava flour) as a Substrate in the Manufacture of Sourdough. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 458–464. [www.jim.usk.ac.id/JFP](http://www.jim.usk.ac.id/JFP)

Pari, R. F., Setyaningsih, I., Ramadhan, W., Tarman, K., Hardiningtyas, S. D., Nurhayati, T., Desniar, Uju, & Aini, K. (2024). Karakteristik Kimia, Mikrob dan Daya Terima Kukis Sagu yang Diperkaya Spirulina dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(9), 782–797. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i9.44664>

Pratama, W., Prita, D. S., Angkasa, D., Ronitawati, P., & Fadhillah, R. (2021). Pengembangan Roti Tawar Sumber Protein Dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai Development of Fresh Bread Source of Protein With The Addition of Coconut Pulp Flour And Soy Flour. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(2), 111–124.

Pratiwi, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2016). Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 34–50. <https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12852>

Priyati, A., Abdullah, S. H., Mahardhian, G., & Putra, D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 4(1), 217–221.

Putra, A. F. C., Zuhri, T. S., Aulia, A. D., Nuraini, R., Safitri, R. E., & Sofyan, A. (2023). Keterampilan Pengolahan Umbi Gembili Menjadi Produk MPASI Melalui Sekolah Kader Sehat. *Abdi Geomedisains*, 4, 18–25.

Rahmah, A., Hamzah, F., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2017). Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA*, 4(1), 1–14.

- Rahman, M., Islam, R., Hasan, S., Zzaman, W., Rana, M. R., Ahmed, S., Roy, M., Sayem, A., Matin, A., Raposo, A., Zandonadi, R. P., Botelho, R. B. A., & Sunny, A. R. (2022). A Comprehensive Review on Bio-Preservation of Bread: An Approach to Adopt Wholesome Strategies. *Foods*, 11(3). <https://doi.org/10.3390/foods11030319>
- Rayani, N., Darlian, L., Kolaka, L., & Tryaswati, D. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Proofing pada Pembuatan Adonan Roti. *AMPIBI: Jurnal Aluni Pendidikan Biologi*, 9(1), 78–82. <https://doi.org/10.36709/ampibi.v9i1.66>
- Rayesa, F. N., & Ali, D. Y. (2022). Sikap Konsumen Millennial Terhadap Produk Berlabel Gluten-Free. *Jurnal Ekonomi Dan Agribisnis (JEPA)*, 6(4), 1684–1695.
- Risna Halidi. (2021, December 3). *Penjualan Roti Indonesia Jadi yang Tertinggi di Asia Tenggara, Capai Rp2.6 Triliun!* Suara.Com. <https://www.suara.com/lifestyle/2021/12/03/172612/penjualan-roti-indonesia-jadi-yang-tertinggi-di-asia-tenggara-capai-rp26-triliun>
- Sabda, M., Suci Wulanningtyas, H., Ondikeleuw, M., & Baliadi, Y. (2019). Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok (Characterization of Potential Local Gembili (*Dioscorea esculenta* L) from Papua as Alternative of Staple Food). *Buletin Plasma Nutfah*, 25(1), 25–32.
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Sari, D. K., Lestari, R. S. D., Sari, V. D. K., & Umbara, M. T. (2015). *Pemanfaatan Tepung Gembili (Dioscorea esculenta) dalam Pembuatan Mie.*
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Diki, N. S., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *AGRITECH*, 35(1), 1.
- Sarofa, U., Djajati, S., & Cholifah, S. N. (2014). Pembuatan Roti Manis (Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Kulit Manggis dengan Penambahan Gluten). *J.Rekapangan*, 8(2), 171–177.
- Schmid, T., Leue-Rüegg, R., & Müller, N. (2023). Heat and shear stability of particle

stabilised foams for application in gluten-free bread. *Journal of Food Science and Technology*, 60(11), 2772–2781. <https://doi.org/10.1007/s13197-023-05794-0>

- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.
- Surono, D. I., Nurali, E. J. N., & Moningga, J. S. C. (2017). Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar tepung Komposit Pisang Goroho (Musa Acuminata L). *COCOS*, 8(2), 1.
- Taju Ulya, A., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Tepung Mocaf dan Biji Nangka dengan Penambahan puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Tepung Komposit dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Article info Abstrak. *JITIPARI*, 8(1), 1–9. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/indexTerakreditasiSintia4sesuaidenganSKNo.200/M/KPT/2020tanggal23Desember2020https://sinta.ristekbrin.go.id/journals/detail?id=7556>
- Tia Listiaty, & Agung Setiawan. (2024). Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering Choco Chips. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(3), 111–123. <https://doi.org/10.55606/makreju.v2i3.3216>
- Tiku Sanda, L., Lisnawati, A., Putra Pratama, A., & Yamin, M. (2023). Studi Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda Study of Making Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) with Different Fermentation Times. *Buletin LOUPE*, 19(02), 214.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19. <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Yano, H. (2019). Recent practical researches in the development of gluten-free breads. In *npj Science of Food* (Vol. 3, Issue 1). Nature Research. <https://doi.org/10.1038/s41538-019-0040-1>
- Zaki, M., Devi, M., & Hidayati, L. (2024). Penggunaan Tepung Mocaf (Modified cassava flour) Dengan Persentase Berbeda Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 6(1), 1–8.