

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68.
- Aldila, S. A., & Hariyani, N. (2023). Substitusi tepung biji alpukat (*Persea americana* Mill.) dan konsentrasi ragi instan yang berbeda terhadap mutu kimia dan organoleptik roti manis. *Jurnal Agropro*, 1(2), 46–55.
- Amelia, R., Julianti, E., & Nurminah, M. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Xanthan Gum Terhadap Mutu Donat. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(3), 263–274.
- 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.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40.
- Batubara, S. C., & Mulyana, N. H. (2023). Quality of Gluten Free Bread with the Addition of Xanthan Gum and Different Kneading Methods. *Food ScienTech Journal*, 5(2), 177.
- Cheng, Y., Wang, B., Lv, W., Zhong, Y., & Li, G. (2024). Effect of xanthan gum on physicochemical properties and 3D printability of emulsion-filled starch gels. *Food Hydrocolloids*, 149.
- Darmawansyah, A., & Ninsix, R. (2016). Studi Pembuatan Roti Manis Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 30–36. <https://doi.org/10.32520/jtp.v5i1.88>
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Direktorat Gizi Masyarakat.
- Fitri Lenny, A., & Rahmi, S. L. (2024). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Karakteristik Roti Dengan Substitusi Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.). *Seminar Nasional Pertanian Pesisir*, 3(1), 134–148.
- Garnida, Y., & Cahyadi, W. (2020). Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor* L. moench) Dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis*) Dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1), 17–25.
- Gusnasi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

- Gusti, S., & Ikram, zhil F. (2024). Pengaruh Subtitusi Tepung Porang Termodifikasi terhadap Daya Kembang , Kadar Air , dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Triton*, 15(2), 409–422.
- Harastani, R., James, L. J., Ghosh, S., Rosenthal, A. J., & Woolley, E. (2021). Reformulation of muffins using inulin and green banana flour: Physical, sensory, nutritional and shelf-life properties. *Foods*, 10(8), 1–20.
- Hasanah, F., & Hasrini, R. F. (2018). Pemanfaatan Ganyong (*Canna edulis* KERR) Sebagai Bahan Baku Sohun Dan Analisis Kualitasnya. *Pemanfaatan Ganyong (Canna Edulis KERR) Sebagai Bahan Baku Sohun Dan Analisis Kualitasnya*, 35(2), 99–105.
- Hassan, H. F., Mourad, L., Khatib, N., Assi, R., Akil, S., Khatib, S. El, & Hteit, R. (2024). Perceptions towards gluten free products among consumers: A narrative review. *Applied Food Research*, 4(2), 1–5.
- Hazmi, M., Puji Rahayu, R., Puji Restanto, D., Fodesta, F., & Murtiyaningsih, H. (2023). Studi Potensi Bioetanol Umbi Ganyong Melalui Dua Jenis Ragi Dan Lama Fermentasi (Study of the potential of bioethanol in ganyong tubers through two types of yeast and the duration of fermentation). *Jurnal Penelitian Ipteks*, 8(2), 116–127.
- Hidayat, J. P., Munfarida, S., & Hariyadi, A. (2024). Modified ganyong (*Canna edulis* Kerr.) starch prospective as wheat flour alternative. *Food Research*, 8, 11–17.
- Indahsari, I. N., Sutrisno, A., & Ulandari, D. (2024a). Evaluasi Karakteristik Roti Komposit Bebas Gluten dengan Konsentrasi Hidrokoloid dan Waktu Proofing yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 3(1), 31–41.
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21.
- Jaka, K., Handayani, D. I. W., & Artiningsih, N. K. A. (2024). Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Terhadap SifatFaisik, Kimia, dan Sensoris Roti Bagelan. *Journal Agrifoodtech*, 3(2), 1–14.
- Jalaluddin Aflah, A., Widyastuti, S., Amaro, M., & Rasyad, R. Z. (2024). Pengaruh Komposisi Tepung Komposit Tesota (Terigu, Sorgum, Tapioka) Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Roti Tawar Rendah Gluten. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(2), 125–138.
- Jumanah, J., Windrati, W. S., & Maryanto, M. (2018). Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 128.
- Kementerian Pertanian. (2024). *Statistik Konsumsi Pangan 2024*. Kementerian Pertanian.

https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statistik_Konsumsi_2024.pdf

- Khusna, A., & Ratnaningsih, N. (2022). Pengembangan Roti Manis dengan Substitusi Tepung Jewawut dan Isian Selai Salak Untuk Remaja. *Jurnal Pendidikan*, 1–9.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022a). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75.
- Lenny, A. F., Ulyarti, & Rahmi. (2024). Prosiding Seminar Nasional Pertanian Pesisir (SENATASI) Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. *Seminar Nasional Pertanian Pesisir*, 3(1).
- Ligo, H., J. Kandou, & C. Mamuaja. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dalam Pembuatan Roti. *Cocos*, 1(1), 1–11.
- Livia, S., Widija, J., Trisnawati, C. Y., & Widjajaseputra, A. I. (2017). Penggunaan Na-Cmc Dan Gum Xanthan Untuk Memperbaiki Kualitas Cake Beras Rendah Lemak (The use of na-cmc and xanthan gum to improve reduced fat rice cake quality). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 16(1), 37–41.
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1.
- Male, U., Naiu, A. S., & Nikmawatusanti, Y. (2017). Karakteristik Gizi Roti Manis Ubi Jalar dengan Penambahan Bubur Rumpun Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 5(September), 60–64.
- Maryanto, S., & Antika, K. S. A. (2024). Tekstur dan Kandungan Zat Gizi Cookies Berbahan Dasar Tepung Ganyong (*Canna Edulis Ker.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 6(1), 01–13.
- Maulida, Z., Aini, N., Sustrawan, B., & Sumarmono, D. J. (2019). Formulasi Roti Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum Dengan Penambahan Pati Garut Dan Gum Arab. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(2), 90–98.
- Mohammadi, M., Sadeghnia, N., Azizi, M. H., Neyestani, T. R., & Mortazavian, A. M. (2014). Development of gluten-free flat bread using hydrocolloids: Xanthan and CMC. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 20(4), 1812–1818.
- Muchsiri, M., Sylviana, & Martensyah, R. (2021). Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*). 10(1), 17–24.
- Muthoharoh, D. F., & Sutrisno, A. (2017a). Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu Proofing). 5(2), 34–44.

- Muthoharoh, D. F., & Sutrisno, A. (2017b). The Making of Gluten-Free Bread of Arrowroot Flour, Rice Flour, and Corn Flour (Study of Glucomannan Concentration and Proofing Time). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 34–44.
- Noriko, N., Sasaerila, Y. H., & Anisah, S. (2024). Morphology characteristic and tuber content of yard cultivated *Canna indica* (ganyong) in Cibinong, West Java, Indonesia. *Biodiversitas*, 25(6), 2586–2593.
- Pasi, Oktaviani, Sri; Husain, Rahim; Suherman, Pratama, S. (2024). Karakterisasi Roti Manis Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*), Dan Tepung Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L Schott). *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(1), 93–103.
- Pokatong, W. D. R., & Christy, F. (2023). Partial Substitution with Heat-Moisture Treated Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L.) Flour to Wheat Flour Affecting Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Pan Bread. *Jurnal Food*, 2(2), 20–36.
- Putri, D. A., Komalasari, H., & Heldiyanti, R. (2022). Review: Evaluasi Kualitas Fisik Roti Yang Dipengaruhi Oleh Penambahan Tepung Komposit Bread Physical Quality Evaluation Influenced By Composite Flour Addition: A Review. *Food and Agro-Industry*, 3(1), 1–18.
- Putri, D. N., Pakpahan, O. P., Damat, D., Ningrum, A. R. Y., & Santoso, E. N. (2021). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Pada Adonan Beku Tinggi Protein Terhadap Karakteristik Roti. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 126–135.
- Rahardjo, M. (2025). Pemanfaatan Susu Kacang pada Pembuatan Roti Tawar dilihat dari Karakteristik Fisikokimianya. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 16(1), 5426.
- Rahardjo, M., & Sihombing, M. (2024). Karakteristik fisik roti yang memanfaatkan ubi ungu (*Ipomoea Batatas* Var *Ayamurasaki*) dan ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L.). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 261–272.
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA*, 4(1), 1–17.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatusina, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68.
- Ristiari, S., Cahyanto, M. N., Widada, J., & Rahayu, E. S. (2019). Pengaruh Penambahan Laurat dan Glisin terhadap Nilai Warna dan Kadar Sitrinin Angkak. *AgriTECH*, 38(3), 320.

- Rodhiyatun, R., Zahrulianingdyah, A., & Triatma, B. (2017). Eksperimen Pembuatan Roti Manis Dari Bahan Dasar Tepung Terigu Dengan Substitusi tepung Kulit Ari Kedelai. *Food Science And Culinary Education Journal*, 6(1), 1–10.
- rri.co.id. (2024). *Ganyong Sumber Nutrisi untuk Kesehatan Tubuh*. <https://rri.co.id/kesehatan/940327/ganyong-sumber-nutrisi-untuk-kesehatan-tubuh>
- Rusliyawati, & Nuraini, R. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Vendor IT Menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE). *Insearch (Information System Research) Journal*, 2(2), 90–98.
- 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.
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Diana, P. (2017). Pengaruh perbandingan substitusi tepung sukun dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis. *AGROSCIENCE*, 7(1), 227–243.
- Sakendatu, C., Rawung, D., & Mandey, L. (2016). Pengaruh Penggunaan CMC (Carboxymethyl cellulose) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pia Gorontalo Dengan Bahan Baku Tepung Jagung. *Jurnal Cocos*, 7(2), 1–7.
- Samah, S. D., Futery, R., Putri, G. R., & Armin, M. I. (2022). Karakterisasi Kimia CMC (Carboxymethyl Cellulose) Umbi Ganyong. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 3(2), 72.
- Sari, N. S., Kandriasari, A., & Cahyana, C. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap Kualitas Organoleptik Kulit Pastel. *Journal of Creative Student Research*, 2(4), 30–41.
- Sciarini, L. S., Bustos, M. C., Vignola, M. B., Paesani, C., Salinas, C. N., & Pérez, G. T. (2017). A study on fibre addition to gluten free bread: its effects on bread quality and in vitro digestibility. *Journal of Food Science and Technology*, 54(1), 244–252.
- Setyorini, E., & Wahini, M. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan (*Nephelium Lappeceum* L.) dan Jenis Lemak Pada Sifat Organoleptik “Kue Semprit Pungjitan.” *E-Journal Tata Boga*, 8(3), 474–481.
- Shafisoltani, M., Salehifar, M., & Hashemi, M. (2014). Effects of enzymatic treatment using Response Surface Methodology on the quality of bread flour. *Food Chemistry*, 148, 176–183.
- Sreechithra, T. V., Ray, A., & Sakhare, S. D. (2024). Effect of a novel high-fibre component from quinoa on the properties of bread-making. *International Journal of Food Science and Technology*, 59(9), 6421–6430.
- Sumartini, Hasibuan, N. E., Azka, A., Ratrinia, P. W., & Suryono, M. (2024a). Effect of Mangrove (*Sonneratia alba*) Fruit Flour Substitution on the

- Physicochemical and Sensory Characteristics of White Bread. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), 654–670.
- Sumartini, Hasibuan, N. E., Azka, A., Ratrinia, P. W., & Suryono, M. (2024b). Effect of Mangrove (*Sonneratia alba*) Fruit Flour Substitution on the Physicochemical and Sensory Characteristics of White Bread. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), 654–670.
- tantono, E., Effendi, R., & Farida, H. H. (2017). Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea americana* Mill.). *Jom Faperta*, 4(2), 1–15.
- Tebben, L., & Li, Y. (2019). Effect of xanthan gum on dough properties and bread qualities made from whole wheat flour. *Cereal Chemistry*, 96(2), 263–272.
- Tethool, E. F., & Dewi, A. M. P. (2017). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikomia Tepung Komposit Dan Roti Yang Dihasilkan Dari Ubi Jalar Dan Sagu. *Prosiding*, 1, 61–66.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12. <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Utami, K. T., Suparhana, I. P., & Wiadnyani, S. (2024). Pengaruh Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(1), 78–93.
- Verbeke, C., Debonne, E., Versele, S., Van Bockstaele, F., & Eeckhout, M. (2024). Technological Evaluation of Fiber Effects in Wheat-Based Dough and Bread. *Foods*, 13(16), 1–16.
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W., Purwani A A Balai, Y., Penelitian, B., Pengembangan, D., Pertanian, P., & Pangan, J. T. (2015). Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. *Jurnal Pangan*, 24(3), 167–182.
- Wening, D. K., Latifah, F. I., & Ratnasari, D. (2024). Roti Manis Subtitusi Tepung Mocaf (*Moringa oleifera* Lamk.) dengan Isi Pasta Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 5(02), 93–101.
- Wibisono, F., Seftiono, H., & Taufik, Moh. (2021). Formulasi Cookies Kaya Serat Berbasis Tepung Terigu dan Tepung Ganyong (*Canna edulis* Kerr) dengan Penambahan Tepung Daun Kolesom (*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1), 1.
- Wulandari, E., Fitra, R., Andoyo, R., & Sukarminah, E. (2018). Optimasi Penggunaan Glukosa Oksidase untuk Memperbaiki Volume Pengembangan Roti Tawar Komposit Sorgum Putih (*Sorgum bicolor* (L) Moench) Kultivar Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 6(2), 74.



- Xian, N., & Hu, G. (2018). Effects of xanthan gum and corn flour on the quality of sponge cake using response surface methodology. *Czech Journal of Food Sciences*, 36(4), 344–351.
- Zainal, D., Wisnu, A., Adinda, C., & Firdhousa, S. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180–189.
- Zhang, J., Zhu, Q., Cheng, L., Kang, J., Liu, H., Zhang, L., Li, H., Li, Q., Guo, Q., & Goff, H. D. (2025). Enhancing gluten-free dough and bread properties using xanthan gum and its trifluoroacetic acid hydrolytes. *Food Hydrocolloids*, 164.