

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Yulianto, W. 2021. *Teknologi Pengolahan Beras Pratanak* (R. Gunadi, Ed.). CV Budi Utama.
- Angel, R., & Alka, G. 2018. Comparative analysis and optimization by utilizing different maize varieties (*Zea mays* L.). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(6), 1878–1882.
- Anni, F. 2008. Patiseri jilid 1 untuk SMK. *Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Arikunto, S. 2010. Metode penelitian. *Jakarta: Rineka Cipta*, 173.
- Badan Pusat Statistik. 2023, March 1. *Pada 2022, luas panen padi mencapai sekitar 10,45 juta hektar dengan produksi sebesar 54,75 juta ton GKG*.
- Basrin, F. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Mutu Kimia Kue Semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7–14.
- Damayanti, E. D., & Indrawati, V. 2016. Pengaruh substitusi tepung jali (*Coix lacryma-jobi* L.) dan penambahan puree labu kuning (*Cucurbita*) terhadap sifat organoleptik kue semprong. *Jurnal Tata Boga*, 5(1), 11–16.
- Darwin, P. 2013. Menikmati gula tanpa rasa takut. *Yogyakarta: Sinar Ilmu*.
- Devy, S. 2011. Sifat organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung Ubi Jalar dengan Persentase yang Berbeda. *Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang*.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang (*Solanum tuberosum* L) terhadap kualitas cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Fransiska, P. W. M., Damiati, D., & Suriani, N. M. 2019. Studi eksperimen tepung mocaf (Modified Cassava Flour) menjadi brownies kukus. *Jurnal Bosparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 11–22.
- Giantara, M. S., & Santoso, J. 2014. Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 2(1), 111–126.
- Harijono. 2012. Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorgum Ketan Dengan Beras Ketan) Dan Tingkat Kepekatan Santan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1).

- Hasan, L., Yusuf, N., & Mile, L. 2014. Pengaruh penambahan kappaphycus alvarezii terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi kue tradisional semprong. *The NIKe Journal*, 2(3).
- Herman, H., & Joetra, W. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum ISSN: 1693-752X*, 17(1).
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. 2018. Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73–77.
- Karsin. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya.
- Khairullah, M. 2020. Analisis pengaruh variabel demografis terhadap minat beli jajanan tradisional di Kecamatan Kraton Yogyakarta. *Indonesian Journal of Islamic Economics and Business*, 5(1), 15–31.
- Kridalaksana, H. 2001. *Kamus Linguistik*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Laksmiari, W. 2017. Keseimbangan Neraca Beras di Indonesia Tahun 2011-2015. *Jurnal Bumi Indonesia*, 6(3), 1-10.
- Monica, M., & Luzar, L. C. 2011. Efek warna dalam dunia desain dan periklanan. *Humaniora*, 2(2), 1084–1096.
- Montolalu, O. S., Langi, T., & Koapaha, T. 2020. Uji Organoleptik Dan Sifat Kimia Kue Semprong Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Dan Tepung Terigu. *Teknologi Pertanian*, 11(1), 13–20.
- Murni, U. S. K., & Islam, M. P. E. 2011. Sistem Pengelolaan Dan Pemasaran Santan Kelapa Murni Dalam Perspektif Ekonomi Syari'ah. *Jurnal Pendidikan Dan Pemikiran*, 16(1).
- Murtiasa, I. K., Marsiti, C. I. R., & Suriani, N. M. 2021. Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Pada Pembuatan Kue Klepon. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 74–88.
- Pangari, T., Husain, S., & Yunus, P. P. 2020. *Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal 9(Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas XI di SMK*. Universitas Negeri Makassar.
- Periawan, P. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, M. 2019. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) Menjadi Kue Kering Kaastengels. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 84–94.
- Pramudito, P., & Rachim, F. 2022. Uji Coba Pembuatan Kue Semprong Dengan

- Tepung Sorgum Sebagai Susbtitusi Tepung Beras. *Jurnal Pariwisata*, 9(2), 144–150.
- Pratiwi, G.P.D.S. 2019. Dinamika dan Kesesuaian Arah Fungsi Kawasan di Kota Denpasar. *Jurnal Pendidikan Geografi Undiksha*. 7(1). 19-24.
- Priantini, S. A., & Rahmawati, F. 2021. Substitusi Tepung Garut Pada Pembuatan Kue Semprong Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Rhozan, S., Maksum, I., Jamanie, F., & Alaydrus, A. 2019. *Strategi Dinas Ketahan Pangan Dalam Meningkatkan KETAHANAN Pangan Kota Samarinda*. 7(4), 570–581.
- Rianta, I., Ina, P. T., & Widarta, I. W. R. 2019. Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Karakteristik Tuile. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan.... Ojs. Unud. Ac. Id*.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., & Gill, B. S. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources. *Food Chemistry*, 81(2), 219–231.
- Subagyo, A. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan*. Food Review.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono, S., Lastariwati, B., Budiastuti, E., & Yudianto, A. 2018. Development of authentic assessment instruments for saintifical learning in tourism vocational high schools. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 24(1), 52–61.
- Surasetja, R. I. 2007. Fungsi, ruang, bentuk dan ekspresi dalam arsitektur. *FTKP-UPI. Hand-out Mata Kuliah Pengantar Arsitektur*.
- Suratha, I. K. 2017. Dampak Alih Fungsi Lahan Pertanian Terhadap Ketahan Pangan. *Media Komunikasi Geografi*, 15(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.23887/mkg.v15i2.11429>
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. 2014. Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57–65.
- Widarta, I., & Rai, W. 2017. Teknologi Telur. *Universitas Udayana*.
- Widasari, M., & Handayani, S. 2014. Pengaruh Proporsi Terigu–Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *Jurnal Boga*, 3(3), 222–228.

Wijaya, H. C. 2002. *Pangan Fungsional Dan Kontribusinya Bagi Kesehatan*.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

Yusup, F. 2018. Uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1).

