

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, I., Bait, Y., & Antuli, Z. (2022). Pengaruh Variasi Konsentrasi Pati Beras Ketan Hitam Termodifikasi HMT Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Edible Coating Sosis Analog. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 89–99.
- Amalia, A. Y., Saludung, J., & Ratnawati. (2021). Inovasi Pembuatan Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Beras Hitam Dan Tepung Beras Ketan Hitam. *Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar, Sulawesi Selatan*, 1–6.
- Andriani, D. (2012). Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.). *Jurnal Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin*.
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 314–323.
- Ariyana, E. W. (2022). Pengembangan Produk Egg Roll Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Filling Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nur, S., Sudartik, E., & Nurannisa, A. (2022). *Diversifikasi Produk Makanan dan Minuman Berciri Khas Beras Ketan Hitam*.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Impor Gandum Indonesia* . <https://validnews.id/ekonomi/bps-januarinovember-impor-gandum-indonesia-843-juta-ton>
- Dantes, N. (2017). *Desain Eksperimen dan Analisis Data* . PT RajaGrafindo Persada .
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2023). *Data Komposisi Pangan Indonesia* . Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>
- Dewi, K. L., Aulina, D. E., Wulandari, F., & Maharani, S. (2022). Modifikasi Pati dengan Fermentasi (*S. Cerevisiae*) pada Tepung Pisang, Tepung Ubi Ungu, dan Tepung Ketan Hitam. *Edufortech*, 7(2).
- Djali. (2021). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Bumi Aksara.
- Ekayani, I. A. P. H., Masdarini, L., & Sudria, I. B. N. (2013). Pelatihan Pengembangan Produk Bolu Kukus Mekar Berbahan Umbi-umbian Sebagai Kontribusi Program Diversifikasi Pangan Di Desa Pentandakan Buleleng. *Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat, Singaraja, Undiksha*.

- Erisdianto, H. N., Handajani, S., Sutiadiningsih, A., & Pangesthi, L. tri. (2020). Pengaruh Substitusi Pati Ganyong Dan Penambahan Sari Buah Bit Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Tata Boga* , 9(1), 1–14.
- Fansyukri, H. I., & Syarif, W. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Ketan Hitam Terhadap Kualitas Brownis Panggang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(3), 136–141. <https://doi.org/10.24036/80sr220.00>
- Fauziah, N., & Slanikovita, A. K. (2019). *Muffin Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Beras Hitam Sumber Antioksidan dan Serat* (G. P. E. Mulyo, Ed.). Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Hadiyantono, T. (2019). *Flour Production Flour Increases, Wheat Imports Also Rise*. kontan.co.id.
- Hairiyah, N., & Nuryati, N. (2020). Aplikasi Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* var glutinous) dan Madu Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Bodyscrub. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(2), 114–121.
- Hardani. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif* . Pustaka Ilmu Group .
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed Method)*. Hidayatul Quran.
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkonG. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Imelda, W. (2017). Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa* glutinosa) dan Tepung Jagung (*Zea mays*, L.) terhadap Karakteristik Cake. *Diploma Thesis, UNIVERSITAS ANDALAS*.
- Jannah, A. M. Al. (2022). *Fungsi Minyak Sayur Untuk Kue yang Jarang Diketahui*. <https://globalsolusiingredia.com/blog/fungsi-minyak-sayur-untuk-kue-yang-jarang-diketahui>
- Koyan, W. (2012). *Statistik Pendidikan Teknik Analisa Data Kuantitatif* . Universitas Pendidikan Ganesha.
- Kurniawati, A. D. (2017). *Teknologi Suplementasi Pangan* . WordPress, Universitas Brawijaya. <http://adelyadesi.lecture.ub.ac.id/>
- Maghfirah, D. S. (2021). *Perbandingan Tepung Ketan Hitam Dan Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Iwel (Jajan Khas Lombok)*. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Malik, A., Ansharullah, & Hermanto. (2022). Karakteristik Fisikokimia beras Ketan Hitam Asal Basala . *Journal of Agricultural Science*, 02(01), 51–55. <https://doi.org/10.56189/bip0201.09>
- Noer, S. W. M., Wijaya, M., & Kadirman. (2017). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 60–71.

- Noer, Z., & Irma, M. (2022). *Pengolahan Tepung Terigu Sesuai dengan Aplikasinya* (Guepedia, Ed.). Guepedia.
- Peraturan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. 2012. Jakarta: Badan Legislasi Dewan Perwakilan Rakyat Indonesia.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. 2009. Jakarta: Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.
- Prasetyo, K. D. (2022). Formulasi Soft Chewy Cookies Bebas Gluten dan Kasein Berbasis Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Kombinasi Tepung Millet Putih (*Panicum Miliceum L.*) untuk Anak Dengan Autism Spectrum Disorder (ASD). *Universitas Airlangga*. javascript: void (0)
- Pristiwanto, A. E., & Subagyo, R. (2019). Analisis Hasil Fermentasi Pembuatan Bioetanol Dengan Variasi Massa Ragi Menggunakan Bahan (Beras Ketan Hitam, Beras Ketan Putih Dan Singkong). *JTAM ROTARY*, 1(2), 157–172.
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., & Maspeke, P. N. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Heat Moisture Treatment (Hmt). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1).
- Rohimah, E. (2008). Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Kesejahteraan, Direktori FPTK*.
- Sabila, M., Suter, I. K., & Timur Ina, P. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 161. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p06>
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Ungu Terhadap Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i2.2942>
- Satria, Tamrin, & Baco, A. R. (2018). Kajian Formula Cup Berbahan Dasar Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Terhadap Penilaian Organoleptic dan Nilai Gizi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1368–1378. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/4437>
- Sonri, I. S., Sudono, A., & Rumayar, C. H. (2017). Inovasi Ogura Cake Dengan Tepung Ketan Hitam Sebagai Bahan Tambahan Produk. *Jurnal Manajemen Resort Dan Leisure*, 14(1), 27–32. <https://ejournal.upi.edu/index.php/jurel/article/view/8432>
- Sari, D. N. S., & Jairani, E. N. (2019). Uji daya terima bolu kukus dari tepung kulit singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 1–11.
- Sari, H. M., & Faridah, A. (2023). Quality Analysis Of Kue Ku With The Use Of Different Natural Dyes. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(2).

- Sitoresmi, A. R. (2022). *Fermipan adalah Ragi Instan, Ini Manfaat dan Cara Menggunakannya*. <https://www.liputan6.com/hot/read/4866408/fermipan-adalah-ragi-instan-ini-manfaat-dan-cara-menggunakannya>
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Soewitomo, S. (2004). *Roti dan Kue Favorit* (I. Hardiman, Ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sonri, I. S., Sudono, A., & Rumayar, C. H. (2017). Inovasi Ogura Cake dengan Tepung Ketan Hitam sebagai Bahan Tambahan Pdouk. *Jurnal Manajemen Resort Dan Leisure, Universitas Pendidikan Indonesia*, 14(1), 27–32.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta.
- Sunaeni, I. Z., & Brilia, A. (2021). *Uji Organoleptik Cookies Dengan Bahan Tepung Tuna*. NEM.
- Talitha, T. (2021). *Memahami Perbedaan Baking Soda, Baking Powder, dan Soda Kue*. <https://www.gramedia.com/best-seller/perbedaan-baking-soda-baking-powder-dan-soda-kue/>
- Toys, E. O. (2019). Karya Tulis Ilmiah Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara L*) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus Esra Ongli Toys. *Poltekes Kemenkes Kupang*.
- Yanti, S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal TAMBORA*, 3(3), 1–10. <https://doi.org/10.36761/jt.v3i3.388>