

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, & Muslimah. (2021). Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif. *Proceedings*, 1(1), 173–186.
- Alyanti, A., Patang, P., & Nurmila, N. (2017). Analisis Pembuatan Dodol Berbahan Baku Tepung Melinjo dan Tepung Beras Ketan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 40–51.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi dan (*mocaf*) manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34–43.
- Atma, Y. (2015). Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2), 76–85.
- Awansyah, P. (2022). Penerapan metode eksperimen untuk meningkatkan sikap ilmiah dan prestasi belajar siswa. *Diadik: Jurnal Ilmiah Teknologi Pendidikan*, 12(1), 121–130. <https://doi.org/10.33369/diadi.v12i1.21390>
- Dalimunthe, R. R., Sasongko, D. F., & Rofiki, I. (2022). Etnomatematika pada kue tradisional asahan sebagai sumber belajar matematika. *Galois: Jurnal Penelitian Pendidikan Matematika*, 1(1), 17–26.
- Dewi, D., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan Limbah Pangan Kulit Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Produk Jajanan Pasar Kue Talam. *EProceedings of Applied Science*, 7(6), 1–11.
- Dewi, D. N. K., Damiaty, D., & Marsiti, C. I. R. (2018). Substitusi tepung talas kimpul menjadi kue kering sagon. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(2), 99–108.
- Eskak, E. (2020). Kajian pemanfaatan limbah perkebunan untuk substitusi bahan pewarna alami batik. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2), 27–37.
- Fransiska, P. W. M., Damiaty, D., & Suriani, N. M. (2019). Studi eksperimen tepung *mocaf* (Modified Cassava Flour) menjadi brownies kukus. *Jurnal Bosaparis: 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.
- Hasanah, H. (2017). teknik teknik observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 1–21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Helilusiatiningsih, N. (2023). Teknologi Pengolahan Tepung *Mocaf* dengan 3 Metode Fermentasi Kajian Analisa Proksimat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(2), 97–101.
- Indrasti, D., Andarwulan, N., Purnomo, E. H., & Wulandari, N. (2019). Klorofil daun Suji: potensi dan tantangan pengembangan pewarna hijau alami. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 109–116.

- Ismanto, B., et al. (2020). Potensi Pewarna Alami Daun Suji untuk Produk Pangan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 4(2), 35-41.
- Isyanti, M., & Lestari, N. (2014). Perbaikan mutu gizi produk olahan pangan tradisional opak ketan dengan penambahan tepung ampas tahu (Okara). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 31(2), 62–69.
- Khatir, R., Ratna, R., & Wardani, W. (2011). Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Ra. *Biologi Edukasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 3(2), 1–4.
- Mariyani, N. (2011). Studi pembuatan mie kering berbahan baku tepung singkong dan mocaf (modified cassava flour). *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 1(1), 30–41.
- Martuti, N. K., Hidayah, I., & Margunani, M. (2019). Pemanfaatan Indigo Sebagai Pewarna Alami Ramah Lingkungan Bagi Pengrajin Batik Zie. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 133–143. <https://doi.org/10.20956/pa.v3i2.6454>
- Mawarni, E. D., & Ekawati, P. (2021). Sponge Cake Klepon Substitusi Tepung Mocaf Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 16(1).
- Miranti, V. (2019). Peran Ganda Ibu Rumah Tangga Pedagang Kue Tradisional Di Pasar Doping Kelurahan Doping Kecamatan Penrang Kabupaten Wajo. *Skripsi, Progam Studi Pendidikan Sosiologi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 52, 1–5.
- 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.
- Nugroho, M. F. A., & Murtini, E. S. (2017). Inovasi peningkatan kandungan gizi jajanan tradisional klepon dengan modifikasi bahan dan warna. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1).
- Pakpahan, R., Ng, J., & Sandro, K. A. (2019). Eksperimental Kue Klepon Berbahan Dasar Tepung Kentang dan Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 5(2).
- Pranata, M. J., Karsiwi, R. R. M., & Maulida, R. G. (2020). Inovasi klepon berbahan dasar tepung biji kurma 2019. *EProceedings of Applied Science*, 6(1).
- Pranatawijaya, V. H., Widiatry, W., Priskila, R., & Putra, P. B. A. A. (2019). Penerapan skala Likert dan skala dikotomi pada kuesioner online. *Jurnal Sains Dan Informatika*, 5(2), 128–137. <https://doi.org/10.34128/jsi.v5i2.185>
- Salim, C., Sembiring, V. A., & Ayu, A. S. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 56–70.
- Saputra, M. W. L., Ariani, R. P., & Damiati, D. (2019). Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana) Menjadi Choco

- Cookies. *Jurnal bosaparis: pendidikan kesejahteraan keluarga*, 10(3), 195-204.
- Saragih, R. I. K., & Wirnas, D. (2019). Studi keragaman galur F4 hasil persilangan padi varietas IPB 4s dengan situ patenggang. *Buletin Agrohorti*, 7(1), 38–46.
- Sari, M., et al. (2019). Penggunaan Pewarna Alami dalam Industri Pangan. *Jurnal Inovasi Pangan dan Gizi*, 5(3), 12-19.
- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., & Lestario, L. N. (2015). Ekstraksi betasianin dari kulit umbi bit (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami. *Agric*, 27(1), 38–43.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Sugiyono (ed.); 22nd, Agustu ed.). Bandung: Alfabeta.
- Surawan, F. E. D. (2007). Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(2), 78–84.
- Syamsuddin, H., & Rachman, A. (2017). Sifat Fungsional Tepung Kanji pada Pengolahan Kue Basah. *Jurnal Pengolahan Bahan Pangan*, 10(2), 28-36.
- Tama, J. B., Kumalaningsih, S., & Mulyadi, A. F. (2014). Studi pembuatan bubuk pewarna alami dari daun suji (*Pleomele angustifolia* NE Br.). kajian konsentrasi maltodekstrin dan $MgCO_3$. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 73–82.
- Tambunan, A., Hasibuan, S. R. D., Khodijah, S. K., & Ramadani, M. (2023). Analisis Bauran Pemasaran Usaha Kue Tradisional Di Desa Maga Kecamatan Lembah Sorik Merapi. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia/Indonesian Health Scientific Journal*, 8(1), 204–208.
- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., & Gunawan, S. (2014). Pengaruh fermentasi pada pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap kandungan protein. *Jurnal Teknik ITS*, 3(2), 143–145.
- Widiantoko, D., & Izzuddin, I. (2018). Pengaruh Tepung Kanji dalam Produk Pangan Tradisional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 45-52.