

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2019). Modified cassava flour utilizing as a wheat flour substitution in chocochip cookies. *In Proceedings of the 2nd International Conference on Social, Applied Science, and Technology in Home Economics (ICONHOMECES 2019)*. Advances in Social Science, Education and Humanities Research, 406, 234–239. Atlantis Press. <https://doi.org/10.2991/iconhomeecs-19.2020.50>
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2021). Processing mocaf into pie susu with the addition of super food 'spirulina'. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1), 012078. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012078>
- Ariani, R. P., Pramesthi, N. L. A., & Marsiti, C. I. R. (2022). Consumer acceptance of pie susu with variations of cocoa skin substitution for bali souvenirs (culinary). *In Proceedings of the International Conference on Culinary and Hospitality Tourism (IJCHT 2022)*. European Alliance for Innovation (EAI). <https://doi.org/10.4108/eai.6-10-2022.2325705>
- Aryani, K. A. J. & Pambudi, B. (2023). Kualitas soft cookies berbahan gula aren lokal. *Jurnal pangan dan gizi*, 12(2), 115-124.
- Astuti, T., Susilo, E., & Kurniawati, D. (2020). Analisis mutu sensoris dan penerimaan konsumen terhadap cookies berbahan dasar tepung sorgum. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 33–41.
- Atikah, R. A., Siregar, J., Gusnita, W., & Anggraini, E. (2025). Analisis perbandingan kualitas organoleptik bolu pandan menggunakan gula pasir dan gula halus. *Jurnal Inovasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 1045–1054. <https://doi.org/10.58578/alldyas.v4i2.5900>
- Ayu, D., Isnoswari, A., Suriani, N. M., Masdarini, L., Program,), Pendidikan, S., Keluarga, K., Teknik, F., & Kejuruan, D. (2023). Strategi Pengembangan Agrowisata Perkebunan Singkong Desa Bukti, Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Bosaparis : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 14(2). <https://doi.org/10.23887/jppkk.v14i2.62947>
- Azhari, G. S., & Febrianti, T. (t.t.). Strategi Pengembangan Pemasaran Gula Aren di Kabupaten Garut. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 5(2), 68–79. <https://doi.org/10.32627>
- Elisabeth, C. D., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. (2025). Inovasi roll cake dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf. *Jurnal Kuliner*, 5(1), 33–41. <http://10.23887/jk.v5i1.92177>
- Emilda, E., Lazuardi, S., Kholis, Kgs. M. N., Roswaty, R., Syafitri, L., & Handayani, S. (2024). Pembuatan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai upaya

optimalisasi komoditas lokal. *Jmm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(2), 2362. <https://doi.org/10.31764/Jmm.V8i2.22005>

Fajri, M., Rusilanti, R., & Fadiati, A. (2022). Pengaruh penggunaan gula aren bubuk (*Arenga pinnata*) pada kualitas snack bar berbasis bahan pangan lokal. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(9), 1149–1160. <https://doi.org/10.46799/jsa.v3i9.475>

Ghasemi, A., & Zahediasl, S. (2012). Normality tests for statistical analysis: A guide for non-statisticians. *International Journal of Endocrinology and Metabolism*, 10(2), 486–489.

Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. Dalam *Jurnal Pangan Halal* (Vol. 1, Nomor 1).

Heryani, H. (2016). Keutamaan gula aren & strategi pengembangan produk. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press. ISBN 978-602-6483-05-8.

Katherinatama, A., Asikin, Y., Amano, R., Hajar-Azhari, S., Yudianto, D. A. N. W., Widarta, I. W. R., Takara, K., & Wada, K. (2025). Volatile organic components and MS-e-nose profiles of Indonesian and Malaysian palm sugars from different plant origins. *Chemosensors*, 13(5), 155. <https://doi.org/10.3390/chemosensors13050155>

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). Outlook Komoditas Singkong dan Aren. Badan Ketahanan Pangan

Kertiani, P., Suriani, N. M., & Marsiti, C. I. R. (2024). Uji kualitas kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok (*musa acuminata balbisiana*). *Jurnal Kuliner*, 4(1), 29–39. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i1.75493>

Khasanah, Y., & Helmi, R. L. (Eds.). (2020). Modified cassava flour (mocaf): optimalisasi proses dan potensi pengembangan industri berbasis umkm. Jakarta: LIPI Press. ISBN 978-602-496-153-4.

Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices (2nd ed.). New York: Springer.

Leonard, K. A. J., & Pambudi, B. (2023). Kualitas soft cookies berbahan gula aren lokal. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 2(5), 1254–1264.

Mahendra, Y. I., Nuraeni, & Amri, A. A. (2024). Analisis preferensi konsumen terhadap produk gula aren. *WIRATANI: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 7(2), 203–213.

Mustafa, E., Suhartatik, N., & Karyantina, M. (2025). Karakteristik kimia dan organoleptik cookies tepung mocaf (Modified cassava flour) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan variasi jenis pemanis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1)

Nabilah, G., Priatini, W., & Tsaniah, I. (2022). Modified non-gluten tape *muffin* made with mocaf and breadfruit flour. *The Journal Gastronomy Tourism*, 9(2), 91–98. Universitas Pendidikan Indonesia. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur>

- Naulany, H., Mahmudah, U., & Gumilar, M. (2024). Gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *muffin* tamoco (talas + mocaf + cokelat). Laporan Tugas Akhir, Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Parwati, N. K. D., Masdarini, L., & Ariani, R. P. (2021). Optimalisasi penggunaan jagung ungu dan tepung MOCAF dalam pembuatan tortilla chips. *Jurnal Kuliner: Jurnal Gizi dan Kuliner*, 10(4), 465–472.
- Rahmah, S., Nurlina, N., & Fajrin, A. (2024). Analisis pembentukan aroma karamel pada gula semut aren melalui reaksi karamelisasi dan Maillard. *Jurnal Sipakatau: Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 141–145.
- Riyanti, S., Cahyana, C., & Kandriasari, A. (2024). Perbandingan kualitas bolu kukus mekar gula aren dan gula kelapa. *Garina: Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, dan Tata Busana*, 16(2). <https://doi.org/10.23887/jurnalgarina.v16i2.123>
- Rodrigues, S. S. Q., Dias, L. G., & Teixeira, A. (2024). Emerging methods for the evaluation of sensory quality of food: Technology at service. *Current Food Science and Technology Reports*, 2, 77–90. <https://doi.org/10.1007/s43555-024-00019-7>
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., & Dewettinck, K. (2020). Physicochemical properties of coarse palm sap sugars as natural alternative sweetener. *Food Bioscience*, 38, 100780. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100780>
- Sari, L. V. A., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. (2025). Uji hedonik bolu klemben substitusi tepung MOCAF (Modified Cassava Flour). *Jurnal Kuliner*, 5(1), 21–32.
- Setyaningsih, D. (2010). Ilmu Penilaian Sensori untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Gadjah Mada University Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2021). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Jakarta: IPB Press.
- Shapiro, S. S., & Wilk, M. B. (1965). An analysis of variance test for normality (complete samples). *Biometrika*, 52(3–4), 591–611.
- Sugandi, A., Purwidiani, N., Imaranti, M. G., & Romadhoni, I. F. (2024). Inovasi pembuatan soft cookies dengan menggunakan tepung ubi jalar putih dan jenis gula yang berbeda. *Journal of Culinary and Hospitality (JCH)*, 11(1), xx–xx. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jch>
- Sugiyono. (2024). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (Edisi kedua, cetakan ke-6). Bandung: Alfabeta.
- Utami, D. S., Wulandari, S., & Nurhayati, T. (2021). Effect of sweetener type on overall acceptance and sensory attributes of baked products. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(4), 358–376. <https://doi.org/10.1080/15428052.2021.1907832>
- Utami, T., & Mulyani, S. (2020). Karakteristik Gula Aren sebagai Pemanis Alami dalam Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(1), 45–53.

- Visca, M. A., Ariani, R. P., & Sukerti, N. W. (2026). Karakteristik organoleptik produk macaron berbasis tepung kedelai lokal sebagai alternatif tepung almond. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 17(1). <https://doi.org/10.23887/jppkk.v16i2.101345>
- Widanti, Y. A., Karyantina, M., & Atrilania, W. S. (2019). Aplikasi Tepung Komposit MOCAF-Garut-Kacang Merah pada Produk *Muffin* dengan Variasi Jenis Gula. *Jurnal ITEPA*, 8(4), 465–480.
- Widiadana, I. M. C., Ariani, R. P., & Sukerti, N. W. (2025). Uji hedonik camilan stick rumput laut mocaf. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16(2), 62–70. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v16i2.101345>
- Winarno, F. G. (2017). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization. (2021). *Guideline: Sugars Intake for Adults and Children*. Geneva: WHO Press.
- Yulianti, R., & Prabowo, H. (2021). Uji organoleptik pada produk olahan pangan lokal. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 45–52.
- Zhang, Y., Liu, X., Wang, Y., Zhao, F., & Sun, Z. (2021). *Plant polyphenols: Extraction, structural characterization, and biological activities*. *Food Chemistry*, 352, 129316. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129316>
- Zulfahmi, M. Z., Karyanto, Y., & Mukti, R. A. (2024). Studi perbandingan bolu kukus pisang berbasis gula pasir dan gula palem ditinjau dari tingkat kesukaan konsumen. *BUGARIS: Jurnal Pengabdian dan Riset, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya*. <https://doi.org/10.36456/00y80325>
- Zulfahmi, M., Karyanta, Y., & Mukti, R. A. (2025). Studi perbandingan bolu kukus pisang berbasis gula pasir dan gula palem ditinjau dari tingkat kesukaan konsumen. *Jurnal Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga (BUGARIS)*