

DAFTAR RUJUKAN

- Agus, I. G., Putrawan, P., Ariani, R. P., Ayu, I., & Hemy, P. 2025. Penambahan Pure Mengkudu. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16(2), 11–18.
- Almagfirah, N., Laenggeng, A. H., Studi, P., Biologi, P., & Tadulako, U. 2022. *Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kandungan Karbohidrat Dan Protein Serta Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran Fortification Of Moringa Leaf Flour (Moringa Oleifera) In The Making Of Wet Noodles On*. 5(1), 1–5.
- Amajida, M. K., Astuti, N., Bahar, A., & Widagdo, A. K. 2025. Pengaruh Proporsi Terigu Dan Puree Sukun (Artocarpus Communis) Terhadap Sifat Organoleptik Roti Tawar. *Visa: Journal Of Vision And Ideas*, 5(2), 1096–1115. <https://doi.org/10.47467/Visa.V5i2.9179>
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Sinung Pranata, F. 2021. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Buubuk Kelor. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79–93.
- 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. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- 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). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012078>
- Arlin Nusi. 2021. *Jenis-Jenis Panelis Uji Organoleptik*. https://www.scribd.com/document/544037120/Materi-2-Arlin?_gl=1*13lzmpi*_Gcl_Au*Mjewnzzyzmjg3ny4xnxgxmdu0ntm3
- Arnyana, K. S. M. J. & I. B. P. 2023. Perbedaan Aroma Dan Tekstur Selai Pada Berbagai Komposisi Rumput Laut Eucheuma Cottonii Dan Buah Strawberry (Fragaria Ananassa). *Jurnal Perikanan Unram (Jurnal Perikanan Universitas Mataram)*, 13 No.1. <https://doi.org/10.29303/Jp.V13i1.423>
- Arwini, N. P. D. 2021. Vastuwidya. *Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan*, 4(1), 33–40.
- Azahra, N. A. 2022. Karakteristik Pasteurized Liquid Whole Egg Dengan Penambahan Gula. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 13–17. <https://doi.org/10.14710/Jtp.2022.31176>
- Buleleng, D. K. P. Dan P. K. 2023. *Diversifikasi Non-Beras Untuk Ketahanan Pangan*.

https://Dkpp.Bulelengkab.Go.Id/Informasi/Detail/Artikel/82_Diversifikasi-Nonberas-Untuk-Ketahanan-Pangan

- Cahyati, I. 2011. Peningkatan Karoten Dalam Roti Manis Dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Oranye Pada Tepung Terigu. *Jurnal Penelitian Saintek*, 16(2), 111–120.
- Cheng Li, Xu Wang, Zhengbiao Gu, Yan Hong , Zhaofeng Li , Caiming Li, X. B. 2022. *Effects Of Different Gelatinization Degrees Of Starch In Potato Flour On The Quality Of Steamed Bread*. Sciencedirect. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.03.208>
- Damayanti, K. E., Suriani, N. M., Raka, C., & Marsiti, I. 2019. *Uji Organoleptik Gelato Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*. Xx, 93–102.
- Damiati, & Suriani, M. 2021. Development Of Bit Fruit Extract (Beetroot) As A Natural Color For Tempe Noodle Products. *Journal Of Physics: Conference Series*, 1810(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012077>
- Farhani, S., Sachriani, S., & Mariani, M. 2021. Pengaruh Penambahan Pure Sukun (Artocarpus Communis) Dalam Pembuatan Sate Lilit Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial Teknologi*, 1(9), 941–953. <https://doi.org/10.59188/Jurnalsostech.V1i9.199>
- Fatmawati, Nurhalizah, Rasydah Nur Tuada, R. 2024. *Sebagai Sumber Nutrisi Dalam Pencegahan Stunting Kelaparan Dan Semua Jenis Malnutrisi , Yang Merupakan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan*. 10(2), 217–230. <https://doi.org/10.35329/Jkesmas.V10i2.5939>
- Fauziana¹, N. A., Prametha², N. M., Mardiyana³, & Murni Handayani⁴. 2025. *Optimalisasi Potensi Sukun Sebagai Bahan Pangan Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*. 4044, 1–10.
- Fitri, Z. A., Ahmadi, F., Islam, M. A., Ponnampalam, E. N., Dunshea, F. R., & Suleria, H. A. R. 2025. A Systematic Review Of Extraction Methods, Phytochemicals, And Food Applications Of Moringa Oleifera Leaves Using Prisma Methodology. *Food Science And Nutrition*, 13(4), 1–16. <https://doi.org/10.1002/Fsn3.70138>
- Govender, L., & Muthulisi Siwela. 2020. The Effect Of Moringa Oleifera Leaf Powder On The Physical Quality, Nutritional Composition And Consumer Acceptability Of White And Brown Breads. *Mdpi*. <https://doi.org/10.3390/Foods9121910>
- Handaru. 2025. *Teknik Pengolahan Puree Buah*. Scribd.Com. <https://www.scribd.com/document/876997761/Modul-Olahan-Buah-Puree-Buah>
- Helingo, Z., Liputo, S. A., & Limonu, M. 2021. *Jambura Journal Of Food*

Technology (Jjft) Volume 3 Nomor 2 Tahun 2021 Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun 2) Dosen Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan , Universitas Negeri Gorontalo 1) Mahasisw. *Jambura Journal Of Food Technology (Jjft)*, 3, 1–13.

Helingo, Z., Liputo, S. A., Limonu, M., Jurusan, M., Pangan, T., Gorontalo, U. N., Jurusan, D., Pangan, T., Gorontalo, U. N., Jurusan, D., Pangan, T., & Gorontalo, U. N. 2022. *Jambura Journal Of Food Technology (Jjft) Volume 4 Nomor 2 Tahun 2022 Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun Abstrak Tepung Sukun Diketahui Manfaatnya Karena Secara Keseluruhan Memiliki Kandungan . 4.*

Hernandez-Aguilar, C., Dominguez-Pacheco, A., Valderrama-Bravo, C., Cruz-Orea, A., Martínez Ortiz, E., Ivanov, R., & Ordonez-Miranda, J. 2021. Photoacoustic Characterization Of Wheat Bread Mixed With Moringa Oleifera. *Current Research In Food Science*, 4, 521–531. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.07.008>

Horie, Fuyumi, Mio Kamei, Misaki Nishibe, Yukino Ogawa, Masako Tanibuchi, Naomi Gotow, Naomi Oyama-Okubo, Kaoru Kohyama, Tatsu Kobayakawa, Y. K. 2024. *Flavor Intensity Is Reduced In Pureed Food: A Study Using Instrumental And Sensory Analyses*. Sciencedirect. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105121>

Indonesia, K. B. B. 2026. *Puree*. Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa. <https://kbbi.web.id/puree>

Indriasari, Y., Wignyanto, W., & Kumalaningsih, S. 2016. Effect Of Blanching On Saponins And Nutritional Content Of Moringa Leaves Extract. *Journal Of Food Research*, 5(3), 55. <https://doi.org/10.5539/jfr.V5n3p55>

Irwan, I., Dahlia, M., & Ruslianti, R. 2021. Daya Terima Konsumen Dan Sifat Fisik Roti Soft Roll Substitusi Tepung Hanjeli (C. Lacryma-Jobi L.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 3921–3933. <https://doi.org/10.33772/jstp.V6i3.17301>

Istock. 2025. *Foto Sukun*. <https://www.istockphoto.com/id/foto/sukun-terisolasi-dipotong-pada-latar-belakang-putih-gm1207268269-348504641>

Karsita, K. M., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Waffle Dengan Varian Pisang Mas (Musa Acuminata). *Jurnal Kuliner*, 3(2), 95–105.

Kartika, N. W. A. 2022. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Bayam (Amaranthus Sp) Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. Polteknes Kemenkes Denpasar.

Kpisda Cimanis, B. Besar Wilayah Sungai Cilimanuk. 2025. *Sukun (Artocarpus Altilis (Parkinson) Fosberg)*. <https://sda.pu.go.id/balai/bbwscimancis/Berita/Read/>

- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Lestari, I. A. Y., Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, & Risa Panti Ariani. 2025. Uji Hedonik Selai Kacang Gude (Cajanus Cajan). *Jurnal Kuliner*, 5(1), 54–63. <https://doi.org/10.23887/jk.v5i1.92195>
- Lestari, K. S. D. 2024. *Uji Hedonik Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam (Amaranthus Sp.)*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Masdarini, L., Ariani, R. P., & Ekayani, I. A. P. H. 2021. The Utilization Of Lady Fingers Banana Flour Into Cake As Creative Product To Empower The Local Ingredients. *Journal Of Physics: Conference Series*, 1810(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012076>
- Masitlha, E. P., Seifu, E., & Teketay, D. 2024. Nutritional Composition And Mineral Profile Of Leaves Of Moringa Oleifera Provenances Grown In Gaborone, Botswana. *Food Production, Processing And Nutrition*, 6(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-023-00183-8>
- Mauludyani, A. V. R., Nasution, Z., Aries, M., Rimbawan, R., & Egayanti, Y. 2021. Knowledge On Nutrition Labels For Processed Food: Effect On Purchase Decision Among Indonesian Consumers. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 16(1), 47–56. <https://doi.org/10.25182/jgp.2021.16.1.47-56>
- Maurya, N. K. 2024. Selection And Performance Of Sensory Panelists: A Comprehensive Review Of Factors Influencing Sensory Evaluation Outcomes. *Nutrition And Food Processing*, 07(15), 01–07. <https://doi.org/10.31579/2637-8914/278>
- Mazengia, G., Dessalegn, E., & Dessalegn, T. 2022. Effect Of Moringa Stenopetala Leaf Extracts On The Physicochemical Characteristics And Sensory Properties Of Lagered Beer. *Food Science And Nutrition*, 10(2), 507–514. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2672>
- Megavitry, R., & Fachruddin, I. I. 2025. A Systematic Review Of Natural Additives For Product Safety And Nutritional Value. *West Science Agro*, 3(01), 100–105. <https://doi.org/10.58812/wsa.v3i01.1716>
- Mehta, K. A., Quek, Y. C. R., & Henry, C. J. 2023. Breadfruit (Artocarpus Altilis): Processing, Nutritional Quality, And Food Applications. *Frontiers In Nutrition*, 10(March), 1–13. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1156155>
- Melinda Khansa Amajida, Nugrahani Astuti, Asrul Bahar, A. K. W. 2025. Pengaruh Proporsi Terigu Dan Puree Sukun (Artocarpus Communis) Terhadap Sifat Organoleptik Roti Tawar. *Visa: Journal Of Visions And Ideas*, 5(2), 464–474.

- Miyasto, M. 2020. Strategi Ketahanan Pangan Nasional Guna Meningkatkan Kemandirian Dan Daya Saing Ekonomi Dalam Rangka Ketahanan Nasional. *Jurnal Lemhannas Ri*, 2(1), 17–34. <https://Jurnal.Lemhannas.Go.Id/Index.Php/Jkl/Article/View/151>
- Muhlis, Risa Panti Ariani, & Luh Masdarini. 2023. Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Kue Putu Ayu. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 74–83. <https://doi.org/10.23887/Jk.V3i2.66374>
- Mulyadi Alexandra Penny, Satrijo Saloko, M. D. A. 2025. *The Effect Of Moringa Blanching Time And Mint Concentration On The*. 3(3).
- Murtiasa, K. I., Marsiti, I. R. C., & Suriani, M. N. 2021. Substitusi Tepung Mocaf Dan Ekstrak Bunga Telang Pada Pembuatan Kue Klepon. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 74–88.
- Muzhahir, Z. 2022. *Analisis Pengendalian Mutu Pada Produk Roti Di Umkm Orchid Bakeshop*. 2(01), 1–8.
- Nasional, B. P. 2025. *Sinergi Antar Lembaga Untuk Ketahanan Pangan Berkelanjutan, Pemerintah Susun Rencana Pangan Nasional 2025-2029*. <https://Badanpangan.Go.Id/Blog/Post/Sinergi-Antar-Lembaga-Untuk-Ketahanan-Pangan-Berkelanjutan-Pemerintah-Susun-Rencana-Pangan-Nasional-2025-2029>
- Neto Fransiska S. B, Risa Panti Ariani, N. M. S. 2024. Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang. *Jurnal Kuliner*, 4(2).
- Pangari, Taslim, Muh. Saleh Husain, P. P. Y. 2020. Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas Xi Dismk. *Universitas Negeri Makassar*, 4.
- Parwata, S. J. & I. 2022. Uji Organoleptik Selai Rumput Laut *Gracilaria Verrucosa* Dan *Eucheuma Cottonii*. *Jurnal Perikanan Unram*, 12 No. 2. <https://doi.org/10.29303/Jp.V12i2.299>
- Peñalver, R., Martínez-Zamora, L., Lorenzo, J. M., Ros, G., & Nieto, G. 2022. Nutritional And Antioxidant Properties Of Moringa Oleifera Leaves In Functional Foods. *Foods*, 11(8), 1–13. <https://doi.org/10.3390/Foods11081107>
- Penohaq, L. O., Jambormias, E., & Kesaulya, H. 2023. Karakteristik Morfologi Tanaman Sukun (*Artocarpus Alltilis* Forst) Di Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal Pertanian Kepulauan*, 7(2), 64–71. <https://doi.org/10.30598/Jpk.2023.7.2.64>
- Purba, E. C. 2020. Pemanfaatan Dan Bioaktivitas. *Jurnal Pro-Life*, 7(1), 1–12.
- Purwanti, A., Putri, M. E. V. E., & Alviyati, N. 2020. Evaluasi Proses Pengambilan Beta Karoten Sebagai Sumber Zat Warna Alami Dari Ubi Jalar Kuning.

Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan,” 14–15.

- Putri, M. S., Ayu, I., Hemy, P., & Marsiti, C. I. R. 2025. Uji Kualitas Thumbprint Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L .). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16(3), 63–71.
- Putri, N. M. 2018. *Pengaruh Penambahan Pure Sukun Gundul (Artocarpus Communis) Pada Pembuatan Black Burger Buns Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Putri, N. P. Y. A. E., Damiati, D., & Marsiti, C. I. R. 2021. Uji Kualitas Red Velvet Cake Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Bahan Pewarna. *Jurnal Kuliner*, 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.23887/Jk.V1i1.32811>
- Putu, D., & Satriyani, P. 2021. *Review Artikel : Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam .)*. 4(1), 31–43.
- Raihandhany, R. 2022. A Review On Ethnobotanical Aspects Of Artocarpus Altilis (Park.) Fosberg (Syn: Artocarpus Communis J.R.Forst. & G.Forst.) (Breadfruit) In Indonesia. *Genbinesia; Jurnal Of Biologi*, 1(3), 107–119.
- Ropelewska, E., Sabanci, K., & Aslan, M. F. 2022. The Changes In Bell Pepper Flesh As A Result Of Lacto-Fermentation Evaluated Using Image Features And Machine Learning. *Foods*, 11(19). <https://doi.org/10.3390/Foods11192956>
- Sa’adah, A. R. L., * H., & Hambalah, F. 2022. Analisis Perilaku Konsumen Dalam Proses Pemenuhan Kebutuhan Pangan Menggunakan Media Sosial. *Ekonomi & Bisnis*, 21(1), 88–99. <https://doi.org/10.32722/Eb.V21i1.4573>
- Santi, N., Rahma Hafizah, Y., Nilda, C., & Sfriani, N. 2023. Peluang Dan Potensi Sukun (Artocarpus Altilis) Sebagai Ingredient Pangan (Opportunities And Potential Of Breadfruit (Artocarpus Altilis) As A Food Ingredient)*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8, 221–229.
- Sayuti, K., Refdi, C. W., Wellyalina, W., & Sari, I. D. 2025. Development Of Cookies Made From Breadfruit (Artocarpus Altilis) And Plantain (Musa Paradisiaca L.) With Different Levels Of Ripeness. *Ajarcd (Asian Journal Of Applied Research For Community Development And Empowerment)*, 9(3), 311–318. <https://doi.org/10.29165/Ajarcd.V9i3.850>
- Sholehah, D. A., Suwardiah, D. K., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Dan Penambahan Puree Daun Katuk (Sauropus Androgynus) Terhadap Sifat Organoleptik. *Jurnal Tata Boga*, 12 No 1(2301–5012), 50–59.
- Subaktiada, M. 2024. *Panduan Pembuatan Roti Manis*. Scribd.Com. <https://www.scribd.com/Presentation/754554700/4-Materi-Roti-Manis-Sweet-Bread>

- Sugiyono. 2025. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D* (Sutopo (Ed.); 2 Ed.). Alfabeta,Cv.
- Sultana, S. 2020. Nutritional And Functional Properties Of Moringa Oleifera. *Metabolism Open*, 8, 100061. <https://doi.org/10.1016/J.Metop.2020.100061>
- Sumartiningtyas, H. K. N. 2022. *Apa Itu Daun Kelor Dan Manfaatnya?* Kompas. <https://www.kompas.com/sains/read/2022/09/20/100200923/Apa-Itu-Daun-Kelor-Dan-Manfaatnya>
- Susanti, A., & Nurman, M. 2022. Manfaat Daun Kelor (Oleifera Moringa) Bagi Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(3), 509–513.
- Sutrisno, B. 2019. *Teknologi Pengolahan Buah Dan Sayur Menjadi Puree*. Deepublish.
- Swandono, H. U., Fitria, F., & Permatasari, I. 2024. Representation Of Simplicia And Ethanol Extract Of Moringa Leaf (Moringa Oleifera L.) Purified. *Jurnal Pharma Bhakta*, 4(2), 55–64.
- Tebben, L., Chen, G., Tilley, M., & Li, Y. 2022. Improvement Of Whole Wheat Dough And Bread Properties By Emulsifiers. *Grain And Oil Science And Technology*, 5(2), 59–69. <https://doi.org/10.1016/J.Gaost.2022.05.001>
- Titi Rohmayanti, Maryam Jamila, R. H. 2022. Aktivitas Antimikroba, Karakteristik Fisiokimia Dan Hedonik Gel Biosanitizer Eksktrak Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian (Jtihp)*.
- Vera Febriyanti. 2020. *Peralatan Untuk Membuat Roti*. Academia.Edu. https://www.academia.edu/42283934/Peralatan_Untuk_Membuat_Roti
- Verawati, Tisa Mandala Sari, H. S. 2020. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Fenolat Total Dalam Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam.) The Effect Of Different Extraction Methods On The Antioxidant Activity And Total Phenolic Content Of Moringa (Morin. *Pharmaceutical Journal Of Indonesia*, 17(01), 90–97. <http://www.jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/Pharmacy/Article/View/6013>
- Vina Arfeni, P., Masdarini, L., & Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, P. 2025. Uji Kualitas Motif Rangrang Khas Bali Pada Kue Lapis. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16(November), 1–7. <http://10.0.93.79/jppkk.V16i3.104807>
- Wanti, W., Kristina, R. H., Kusmiyati, K., Irfan, I., Waangsir, F. W., Shagti, I., Nenotek, C. R., & Yurissetiowati, Y. 2022. Pendampingan Umkm Kelompok Tani Kelor "Sejahtera Bersama". *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 5(12), 4452–4461. <https://doi.org/10.33024/Jkpm.V5i12.8151>

- Wardani, S. A. P. A., Riska, N., & Dahlia, M. 2025. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Artilis*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensoris Madeleine Cake. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 8(2), 6642–6650. <https://doi.org/10.31004/Jrpp.V8i2.47993>
- Wijesekara Tharuka, B. X. 2024. A Critical Review On The Stability Of Natural Food Pigments And Stabilization Techniques. *Sciencedirect*. <https://doi.org/10.1016/J.Foodres.2024.114011>
- Wildawo. 2016. *Jenis-Jenis Panelis Uji Organoleptik*. Scribd.Com. <https://www.scribd.com/doc/305611987/Macam-Panelis-Dlm-Uji-Organoleptik>
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yang Songtao, Wentao Hu, Shuai Qiao, Wei Song, W. T. 2025. *Advances In Processing Techniques And Determinants Of Sweet Potato Starch Gelatinization*. Mdpi. <https://doi.org/10.3390/Foods14040545>

