

DAFTAR RUJUKAN

- Abelina, G. F., & Marwanti. (2025). Seminar Nasional Pendidikan Teknik Boga dan Busana. *Seminar Nasional PTBB*, 19(1), 1–6. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/83368/23071>
- 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.
- Aida, Hermina, D., & Norlaila. (2025). Jenis data penelitian kuantitatif. *Jurnal Ilmiah Keislaman Dan Kemasyarakatan*, 10(1), 31–40.
- Alfirochah, N., & Bahar, A. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carrota L) Terhadap Mutu Oranoleptik Pancake. *Boga*, 03, 250–261.
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam <http://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/ihsan> Volume 1 Nomor 2 Juli 2023. Ardiansyah, Risnita, M. Syahrani Jailani Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif. *Jurnal IHSAN : Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9.
- Ariani, M., Fevria, R., Muliza, R., Fatiha, F. D., & Rizky, A. (2024). *Prosiding SEMNAS BIO 8 2024 tinggi , termasuk dalam hal sumber daya pangan lokal yang tersebar di berbagai wilayah . pangan lokal dapat menjadi strategi penting untuk mengatasi masalah gizi ini karena pola konsumsi masyarakat (Kementerian Kesehatan RI , 2. 417–425.*
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2021). Processing mocaf into pie susu with the addition of super food ‘ spirulina ’ Processing mocaf into pie susu with the addition of super food. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810 (2021).
- Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2020). *Modified Cassava Flour Utilazion As A Wheat Flour Subsitution In Chochochip Cookies.*
- Ariani, R. P., Sudria, I. B. N., Kusyanda, M. R. P., & ... (2021). Pengembangan Kuliner Berbahan Mocaf Berbasis Kearifan Lokal Di Desa Bukti-Kabupaten Buleleng. *Proceeding ...*, 1691–1698.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34.
- Astira, N. P. Y., & Putri, E. (2021). *Uji Kualitas Red Velvet Cake Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Bahan Pewarna.* 1(1), 1–14.
- Azama, R. Z., Aryani, R., & Soewondo, B. P. (2025). Kajian Pemanfaatan Pigmen Alami sebagai Tabir Surya dalam Produk Kosmetika. *Bandung Conference Series: Pharmacy*, 5(2). <https://doi.org/10.29313/bcsp.v5i2.20811>

- Badan Pangan Nasional, B. (2024). *Perpres No. 81 Tahun 2024 Jawab Urgensi Ketahanan Pangan Nasional Lewat Optimalisasi Sumber Daya Lokal*. Badan Pangan Nasional.
- Badan Pusat Statistik, B. (2025). *Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017-2024*.
- Chen, N. H. (2026). *Dorayaki (Japanese Red Bean Pancake)*. Just One Cookbook. <https://www.justonecookbook.com/dorayaki-japanese-red-bean-pancake/>
- Enakawakamiya. (2025). *About Dorayaki*. Enakawakamiya Column. <https://column.enakawakamiya.co.jp/japanese/about-dorayaki.html>
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2020). Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 23–32. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2662>
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. (2020). Crystal Coconut Sugar And Its Potential Use In Beverage Products. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(1), 20–28.
- Faras, Muhammad M.L , Rostiati Dg. Rahmatu, S. K. (2022). Karakteristik Protein Dan Sensori Dorayaki Dari Ekstrak Daun Kelor. *Agrotekbis*, 10(6), 997–1003.
- Farhan, M., Ahmad, Z., Waseem, M., Mehmood, T., Javed, R., Ali, M., Faisal, M., & Goksen, G. (2024). Assessment of Beetroot powder as nutritional , antioxidant , and sensory evaluation in candies. *Journal of Agriculture and Food Research*, 15(November 2023), 101023.
- Fatjria, R. B., Nurtiana, W., Ningtias, D. A., Dewi, A. R., Alhazazie, N., Siburian, G., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, F., Sultan, U., Tirtayasa, A., & Serang, K. (2023). *Review : Pigmen Betalain sebagai Sumber Pewarna Alami dan Stabilitasnya terhadap Pengaruh Lingkungan*. 13(1), 1–7.
- Fitriyanti, A. D., Purwidiani, N., Romadhoni, I. F., & Handayani, N. S. A. (2026). Analisis Uji Kesukaan Panelis terhadap Keripik Tempe Berbasis Tepung Singkong dengan Penambahan Tepung Wortel , Tepung Daun Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga , Fakultas Vokasi , Universitas Negeri Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga , Fakultas V. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 3(4). <https://doi.org/https://doi.org/10.61722/jmia.v3i4.11219>
- Hanafiah, M. A. (2023). Uji Organoleptik Substitusi Mocaf Dengan Pengayaan Tepung Pisang Jantan Pada Pembuatan Brownies Kukus. *Jurnal Multidisiplin Dehasen (MUDE)*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/10.37676/mude.v2i1.3276>
- Handayani, T. H., Budiman, M. A., Amalia, R. L. R., Pribadi, A., & Rabeca, R. (2022). *Aktivitas Antioksidan , Total Fenolik , dan Total Flavonoid Madu Apis mellifera dari Hutan Akasia (Accacia crassicarpa) Riau , Indonesia dengan Beberapa Perlakuan Pengeringan (Antioxidant Activity , Total Phenolic and Total Flavonoid Activity of Apis m*. 18(2), 231–243.
- Hariyadi, P. (2022). *Tekstur : Tantanfan Reformulasi Pangan olahan*.

FOODREVIEW INDONESIA, XVII(7).

- Hosry, L. El, Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., & Bou-Maroun, E. (2025). Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review. *Foods*, 14(11), 1–43. <https://doi.org/10.3390/foods14111881>
- Khabisa, A. A. F., Rukmelia, & Muhanniah. (2026). *Karakteristik Organoleptik Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Sorghum (Sorghum Bicolor L. Moench)*. 5(1), 12–19.
- Kholisah, N., A'yuni, N. R. L., & Munambar, S. (2025). Pengaruh Variasi Formulasi terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Cookies Ampas Minuman Herbal di Perusahaan X. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(1), 462–471. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1612>
- Koo, M., & Yang, S. (2025). *Likert-Type Scale*. 1–11.
- Kopylova, A. V, Sapozhnikov, A. N., & Kim, V. I. (2023). *Development of formulation and technology of pancakes with beetroot powder of infrared drying*. 06.
- Kurniasih, H., Sumiyati, Kusumasita, L., & Nafiisah. (2023). Jurnal sains kebidanan. *Jurnal Sains Kebidanan*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.31983/jsk.v7i2.13993>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis Effect of Chemical Composition and Rheological Properties of Wheat Flour to the Quality of Sweet Bread. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- 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 The utilization of lady fingers banana flour into cake as creative product to empower the local ingredients. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1), 012076.
- Mauroh, D. A., Hasanah, Y. R., & Mulyadi, A. H. (2023). Effect of Starter Concentration and Fermentation Time on the Characteristics of Modified of Cassava Flour (Mocaf). *Research In Chemical Engineering (RiCE)*, 2(1), 23–28. <https://doi.org/10.30595/rice.v2i1.88>
- Miksusanti, Kunarto, B., Darmakusum, D., Mutis, A., Inayah, S., Baunsele, A. B., Pada, S. S., & Natsir, H. (2024). *Kimia Pangan* (Vol. 2).
- Mohammed, W., Alaerjani, A., Abu-melha, S., Mohammed, R., Alshareef, H., Alfarhan, B. S., Ghramh, H. A., Al-shehri, B. M. A., Bajaber, M. A., Khan, K. A., Alrooqi, M. M., & Modawe, G. A. (2022). Biochemical Reactions and Their Biological Contributions in Honey. *Molecules*, 27, 1–15.
- Monteiro, J. S., Farage, P., Zandonadi, R. P., Botelho, R. B. A., de Oliveira, L. de L., Raposo, A., Shakeel, F., Alshehri, S., Mahdi, W. A., & Araújo, W. M. C.

- (2021). A systematic review on gluten-free bread formulations using specific volume as a quality indicator. *Foods*, 10(3), 1–25. <https://doi.org/10.3390/foods10030614>
- Pertanian, P. D. dan S. I. (2020). *Outlook Komoditas Tanaman Pangan: Ubi Kayu 2020*. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Pertiwi, K. C. G., Damiati, & Ariani, R. P. (2025). *Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Kue Klepon Dengan Menggunakan Bahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Suji*. 5(2), 64–73.
- Pertiwi, S. A., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2021). Performa Antioksidan, Warna, Kekenyalan, dan Mutu Hedonik Nugget Berbahan Dasar Belut dan Bekatul. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5, No. 2.
- Pontang, G. S., Kartika Wening, D., Azizah, R. N., Studi, P., Gizi, S., & Kesehatan, F. (2023). Analisis Indeks Glikemik Snack Bar Berbahan Dasar Mocaf dan Kacang Merah Sebagai Sports Foods. *Sports Collaboration Journal*, 1(1), 1–8. <https://jurnal.unw.ac.id/index.php/SCJ/index>
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2022). *Evaluasi Sensori* (3rd ed.). Universitas Terbuka.
- Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 89–97.
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Food Technology*, 8(3), 61–68.
- Riduwan. (2023). *Dasar-Dasar Statistika* (17th ed.). Alfabeta.
- Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi.
- Sanda, L. T., Lisnawati, A., Pratama, A. P., Teknologi, S., Perkebunan, H., Pertanian, P., Samarinda, N., & Mocaf, T. (2023). *Studi Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda Study of Making Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) with Different Fermentation*. 19(02), 214–219.
- Sanlier, N., & Üstün, D. (2021). *Egg consumption and health effects : A narrative review*. *August*, 4250–4261.
- Sari, L. V. A., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. (2025). Uji Hedonik Bolu Kelmben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Kuliner*, 5(1), 21–32. <https://doi.org/http://10.23887/jk.v5i1.92178> 21
- Sato, W. (2021). Color's Indispensable Role in the Rapid Detection of Food.

Frontiers in Psychology, 12(November).
<https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.753654>

- Shah, M. (2025). *The Japanese Street Food Cookbook*. Pankaj Chauhan.
- Sibuea, P., & Siantar, V. N. L. (2022). *Aktivitas Antioksidan Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Buah Bit (Beta Vulgaris L.) dan Mutu Probiotik Yang Dihasilkan*. 3, 22–29.
- Silalahi, L. S., Muhammad, Sulhatun, Jalaluddin, & Nurlaila, R. (2021). Ekstraksi Kulit Buah Bit (Beta Vulgaris L) Sebagai Zat Pewarna Alami. *Chemical Engineering Journal Storage 1:1*, 1(Desember), 1–11.
- Sman, R. G. M. van der. (2021). Thermodynamic description of the chemical leavening in biscuits. *Current Research in Food Science*, 4(November 2020), 191–199. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.03.006>
- Soutelino, M. E. M., da Silva, D. B., da Silva Rocha, R., de Oliveira, B. C. R., Esmerino, E. A., da Cruz, A. G., Mársico, E. T., & Silva, A. C. de O. (2023). Yogurt added with beetroot extract: physicochemical parameters, biological activities and sensory evaluation by check-all-that-apply method. *International Journal of Food Science and Technology*, 58(6), 3303–3309. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16214>
- Sudrajat, Purnama, I. L. S., Wijaya, H., & Rajab, M. (2025). Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Lokal untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan di Desa Bleberan, Kapanewon Playen, Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, Dan Teknologi Tepat Guna*, 3(1), 202–214.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (3rd ed.). Alfabeta.
- Sutrisno, E., Dewi, D. O., & Lestari, D. A. H. (2023). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya. In *BRIN Publishing* (Issue April 2025). <https://doi.org/10.55981/brin.918>
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. (2026). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://tkpi.kemkes.go.id>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Uji Hedonik menurut triandini. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12.
- Usman, M., Yudha Tarigan, B., Aprilia, M., Putra Zalvi, A., Intan Sari, F., Domu Marihot Romauli, N., & Sinaga, H. (2023). Acceptance Testing (Hedonic Test) on Four Brands of Yoghurt Products Sold in Modrenn Markets (Supermarkets) in Medan Kota District. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 1–16.
- Widodo, A. (2023). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Berbasis Desa Mandiri Mocaf: Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara. *Bappenas Working Papers*, VI(1), 1–21.
- Widyawati, W., & Komariah, K. (2023). Casava Sweet Pancake Dengan Substitusi Tepung Mocaf untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Prosiding*

Pendidikan Teknik Boga Busana, 17(1).
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59340>

Wulandari, N., Fathullah, A., & Rahmatunnisa, R. (2024). Karakteristik Tepung Roti Basah Panko yang Disubstitusi dengan Tepung Terigu Protein Sedang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 6(1), 30–38.

Zahra, N., Daulay, R., & Zein, A. W. (2025). Strategi Pemerintah dalam Menjaga Ketahanan Pangan Melalui Kebijakan Publik. *Moneter : Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, 3(3), 363–375.
<https://journal.areai.or.id/index.php/Moneter/article/view/1595>

Zaki, M., Devi, M., Hidayati, L., Boga, P. T., & Malang, U. N. (2024). *Penggunaan Tepung Mocaf (Modified cassava flour) Dengan Persentase Berbeda Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus*. 6(1).

Zeng, F., Weng, Y., Yang, Y., Liu, Q., Yang, J., & Jiao, A. (2023). *Original article Effects of wheat gluten addition on dough structure , bread quality and starch digestibility of whole wheat bread*. 3522–3537.

