

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyatmoko, F., Pujimulyani, D., & Fitri, I. A. 2024. Sifat Fisiko-kimia dan Organoleptik Bolu Terigu- Mocaf dengan Penambahan Temulawak dan Baking Powder. *National Conference On Innovative Agriculture, November 2023*, 115–130.
- Aprianto, I., & Muzakkar, M. Z. 2024. Pengaruh Penambahan Gula Aren (Arenga Pinnata) Terhadap Sifat Organoleptik dan Fisikokimia Minuman Sari Wortel (Daucus Carota). *Jurnal Riset Pangan (JRP)*, 2(3), 244–253.
- Arbowati, J. L., Mulyani, S., & Hintono, A. 2021. Pengaruh kualitas telur terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik sponge cake. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(1), 27–34.
- Ariani, R. P., Bagus, I., Sudria, N., Riki, M., Kusyanda, P., Susi, M., & Andayani, L. 2021. *Pengembangan Kuliner Berbahan Mocaf Berbasis Kearifan Lokal Di Desa Bukti - Kabupaten Buleleng*. 1691–1698.
- 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), 12078.
- Ariani, R. P., & Masdarini, L. 2020. *Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies*. 406, 234–239. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.037>
- Arib, M. F., Rahayu, M. S., Sidorj, R. A., & Afgani, M. W. 2024. Experimental Research Dalam Penelitian Pendidikan. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 5497–5511. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/8468>
- Arina, I. G. A. A. P., Ina, P. T., & Ekawati, I. G. A. 2021. Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(2), 246–255.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. 2021. Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan. *Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro (Issue August)*.
- Bahri, R., Harsanto, B. W., Tari, A. I. N., & Handayani, C. B. 2025. Evaluasi Fisik Dan Organoleptik Bolu Kukus Berbasis Gula Semut Dan Tepung Mocaf. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 5(02), 9–22.
- Chandra, P. A. K., & Hartawan, I. G. D. 2023. Model Pola Produksi Gula Aren Pedawa Berbasis Kearifan Lokal. *Edunomika*, 7(2), 1–8.

- Cristina, E., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. 2025. Inovasi Roll Cake Dengan Teknik Steamed Roll Cake Innovation. *Jurnal Kuliner*, 5(1), 33–41.
- Damiati, & Suriani, N. M. 2021. Development of bit fruit extract (beetroot) as a natural color for tempe noodle products. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1), 12077. <https://doi.org/doi:10.1088/1742-6596/1810/1/012077>
- Dantes, N. 2017. *Desain eksperimen dan analisis data*. PT. RajaGrafindo Persada-Rajawali Pers.
- Dianah, M. S., Saleh, E., & Zumarni. 2021. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru*, 16–17.
- Dwijatmoko, M. I., Fadri, R. A., Elida, M., Pangan, S. T., Pertanian, P., Payakumbuh, N., & Kota, L. P. 2026. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf terhadap Sifat Fisik, Kimiawi, dan Fungsional pada Roti Tawar. *Agroteknika*, 9(April 2025), 116–129.
- Erwanto, E., & Martiyanti, M. A. A. 2024. Substitusi gula aren pada minuman sirup lidah buaya. *Agrofood, Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 6(1), 1–11.
- Fitri, A., & Mayasari, N. R. 2025. *Tingkat Kesukaan dan Kandungan Serat Non-Gluten Cookies dengan Substitusi Tepung Pisang dan Penambahan Biji Selasih*. 05.
- Hadi, S., & Nastiti, K. 2024. Gula Tebu (*Saccharum Officinarum* Linn) Dan Palm (Arenga Pinnata Merr) Terhadap Diabetes. *Jurnal JFARM (Jurnal Farmasi)*, 2(1).
- Haifa, N. M., Nabilla, I., Rahmatika, V., & Hidayatullah, R. 2025. Identifikasi Variabel Penelitian , Jenis Sumber Data dalam Penelitian Pendidikan Pendidikan Bahasa Arab / Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang berubah tergantung situasi tertentu . (Arib , M . F . , dkk , 2024). *Dinamika Pembelajaran Jurnal Pendidikan Dan Bahasa*, 2(2), 256–270. <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.62383/dilan.v2i2.1563>
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, F. E., Istiqomah, R. R., Fardani, A. R., Sukmana, J. D., & Auliya, H. N. 2023. Buku Metode Penelitian Kualitatif. In *Revista Brasileira de Linguística Aplicada* (Vol. 5, Issue 1).
- Helilusiatiningsih, N. 2023. Teknologi Pengolahan Tepung Mocaf Dengan 3 Metode Fermentasi Kajian Analisa Proksimat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(2), 97–101. <https://doi.org/10.24929/jfta.v5i2.2772>
- Helingo, Z., Liputo, S. A., & Limonu, M. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 223–233. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i2.7513>
- Huljanah, M., Aulawi, T., & Sembiring, N. P. 2025. Uji Sensori dan Analisis Zat Gizi Bolu Kukus Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok

(Musa acuminata balbisiana colla). *Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.*

- Hutasuhut, N., Albina, M., Islam, U., & Sumatera, N. 2025. Instrumen Penelitian Pendidikan. *Bahasa Dan Sastra Dalam Pendidikan Linguistik Dan Pengembangan*, 3, Hal 177-190.
- Izzatunnisa, Q. 2022. Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Taco Dengan Penambahan Isian Sawut. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Jannah, M., Ekayani, I. A. P. H., & Damianti. 2023. Uji Mutu Hedonik Kue Nagtar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus). *Jurnal Kuliner*, 3(1), 43–53. <https://doi.org/Doi: http://10.23887/jk.v3i1.53324>
- Jayendra, P. S., Ekasani, K. A., Wardana, M. A., & Wijaya, N. S. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Pada Produksi dan Pemasaran Gula Aren di Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 573–580.
- Khairani, M. Z., Elida, Kasmita, & Anggraini, E. 2025. Kualitas Bolu Kukus Mekar dengan Material Kukusan dan Waktu Pengukusan Berbeda (The Quality Of Blooming Steamed Sponge Cake With Different Steamer Materials And Steaming Times). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 6(3), 450–458. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v6i3.26999>
- Koesrianti, Soeparna, I. I., Camelia, A. I., & Barrera, R. R. 2025. Edukasipotensigula Aren Padawa Singaraja Bali Sebagai Produkunggulan Desayang Berdaya Saing. *Humanism, Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1–16. <https://doi.org/https://doi.org/10.30651/hm.v6i1.25099>
- Kurniawati, E., & Brilliantina, A. 2025. Kajian Sifat Kimia Pada Beberapa Jenis Tepung Terigu: Kadar Air, Kadar Abu, Dan Kadar Gluten Basah Study Of Chemical Properties Of Several Types Of Wheat Flour: Moisture Content, Ash Content, And Wet Gluten Content. *Journal of Food Industrial Technology*, 2(3), 78–81. <https://doi.org/DOI: https://doi.org/10.25047/jofit.v2i3.6036>
- Lailatul Isnaeni, P. 2023. Uji Tingkat Kesukaan pada Mille Crepes Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Daun Kelor. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Leonard, K. A. J., & Pambudi, B. 2023. Kualitas Soft Cookies Berbahan Gula Aren Lokal. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1254–1264. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.434>
- Listiyowati, D., Wahyujuningsih, B. S., & Putri, S. A. 2023. Substitusi Tepung Mocaf (Modified cassava flour) Dan Tepung Jagung (Zea mays L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Bolu Kukus. *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.*
- Maesaroh, I., Miladia, U. A., Fithriyan, M., & Nulhakim, L. 2025. Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(02), 315–325.

- Masdarini, L., Ariani, R. P., & Ekayani, I. 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), 12076.
- Muspawi, M. 2024. *Literatur Review : Operasionalisasi Variabel dalam Penelitian Pendidikan : Teori dan Aplikasi*. 8, 42925–42931.
- Mutiara, Fitrianiingsih, & Libriani, R. 2026. Karakteristik Sponge Cake Berbahan Baku Telur yang Disimpan pada Temperatur Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perternakan Halu Oleo*, 8(2), 256–263. <https://doi.org/10.56625/jipho.v8i2.204>
- Nugrahani, R., Luh, N., & Sherly, P. 2025. Uji Organoleptik Bolu Kukus Dengan Proporsi Tepung Mocaf (Modified Cassava) Dan Tepung Kelor (Moringa Oleifera) [Organoleptic Test of Steamed Sponge Cake with Proportions of Mocaf Flour and Moringa Flour]. *Journal Ganec Swara*, 674–680.
- Nugroho, R. C., & Madjid, A. 2025. Kajian Proses Pembuatan Gula Merah dari Macam Bahan Baku. *Jagad Tani, Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(2), 287–299.
- Nurriszka, N., Satriana, S., & Zaidiyah, Z. 2023. Studi Literatur: Pemanfaatan Mocaf (Modified cassava flour) sebagai Substrat dalam Pembuatan Sourdough. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 458–464.
- Pangestika, A. I., & Srimati, M. 2021. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 4(1), 39–50. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4132>
- Pranata, G. P. R. E., Nindhia, C. I. P., & Adityasmara, F. 2021. “Ngelebengang” Tradisi Pembuatan Gula Aren Desa Pedawa Dalam Fotografi Story. *Retina Jurnal Fotografi*, 1(2), 69–79. <https://doi.org/10.59997/rjf.v1i2.787>
- Priharyanto, A. J. C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. 2022. Kualitas Bolu Kukus Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 207–221. <https://doi.org/10.25077/jtpa.26.2.207-221.2022>
- Putra, I. W. O. S. A., & Sudarmawan, I. W. E. 2023. Bolu Kukus Berbahan Tambahan Tepung Sukun dan Tepung Terigu. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(12), 2632–2639. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i12.654>
- Radam, R. R., & Rezekiah, A. A. 2021. Pengolahan gula aren (Arrenga pinnata merr) di Desa Banua hanyar Babupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*, 3(3), 267–276.
- Rahayuningtyas, N., Nur, I., & Sari, I. 2025. Review Literatur : Strategi Peningkatan Mutu Gula Aren Cetak melalui Peningkatan Proses Produksi Berbasis Teknologi Literature Review : Strategies for Improving the Quality of Palm Sugar through Technology-Based Production Process Improvements. *The 3rd National Conference on Innovative Agriculture 2025, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, September, 20–21*. <https://doi.org/10.25047/nacia.v3i1.285>

- Ramadhanty, E. S., Wilujeng, S., & Laksitarahmi, P. 2024. Analisis Uji Organoleptik Sambal Ebi Mangrove Khas di Ekowisata Mangrove Wonorejo. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 11(1), 53–62.
- Riyanti, S., Cahyana, C., & Kandriasari, A. 2024. Perbandingan Kualitas Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa. *Journal Garina*, 16(2), 58–66.
- Rohit, M. H., Ariani, R. P., & Masdarini, L. 2021. Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 89–97.
- Sahir, S. H. 2021. *E-Book Metodologi Penelitian*. Yogyakarta.
- Salsabilla, A., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. 2025. Inovasi Putri Salju dengan Pemanfaatan Tepung Mocaf. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 2(5), 161–176. <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.61722/jmia.v2i5.6442>
- Sanda, L. T., Lisnawati, A., Putra Pratama, A., & Yamin, M. 2023. Studi Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Buletin Loupe*, 19(2), 214–219.
- Sari, L. V. A., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. 2025. Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Hedonic Test Of Klemben Cake Substitution With Mocaf Flour (Modified Cassava Flour). *Jurnal Kuliner*, 5(1), 21–32. <https://doi.org/Doi:http://10.23887/jk.v5i1.92178> 21
- Setiawati, N. K., Ekayani, I. A. P. H., & Ariani, R. P. 2024. Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Ketan Hitam. *Jurnal Kuliner*, 4(1), 15–28. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i1.75390>
- Sugiyono, P. D. 2025. metode penelitian pendidikan (kuantitatif, kualitatif, kombinasi, R&D dan penelitian pendidikan). *Metode Penelitian Pendidikan*, 67, 18.
- Wibowo, A., Fudla, M., Laili, R. N., & Nirmalasari, R. Y. 2024. Pendampingan Pengolahan Dan Peningkatan Potensi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Di Desa Jambuwer. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 154–161.
- 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.
- Widowati, S. 2023. Prospek Pemanfaatan Pangan Lokal dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan. *Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, Dan Budaya*, 2023, 1–13. <https://doi.org/10.55981/brin.918.c789>
- Zaki, M., Devi, M., & Hidayati, L. 2024. Penggunaan Tepung Mocaf (Modified cassava flour) dengan Persentase Berbeda Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 6(1), 1–8.