

DAFTAR PUSTAKA

- Aldelwis, K. (2023). Pengembangan Produk *Cookies* Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih, Kacang Hijau dan Wortel sebagai Sumber Serat bagi Pralansia dan Lansia. *Skripsi*, Fakultas Teknik, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Medan.
- Alfayet, A., B. (2025). Karakteristik: Pati, Protein dan Minyak Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Arbi, A. (2009). *Praktikum Evaluasi Sensosi Dalam: Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Arzayah, D. Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1 (2) 105-109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Baraheng, S., & Karilla, T. (2019). Chemical and Functional Properties of Durian (*Durio zibethinus Murr.*) Seed Flour and Starch. *Food Biosciences*, 30, 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.100412>
- Brown, M. J. (1997). *Durio, A Bibliography Review*. New Delhi: International Plant Genetic Resources Institute.
- Budi, S., Ketut, W., & Abdullah, V. I. (2023). Pelatihan Pembuatan Kulit Kue Lontar Berbahan Dasar Tepung Biji Durian. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6 (8), 3424-3430. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i8.10535>
- Budi, I., Amalia, P., & Tutik. (2025). Penetapan Kadar Fenolik dan Alkaloid Ekstrak Limbah Biji Durian berdasarkan Tingkat Kepolaran Pelarut. *Jurnal Kefarmasian Akfarindo*, 10 (1), 64-72. <https://doi.org/10.37089/jofar.vi0.481>
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Pengawasan dan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. <https://www.pom.go.id>
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. <https://www.bps.go.id>
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1992). *Cara Uji Roti Makanan dan Minuman*. <https://bsn.go.id>

- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional. (2006). *Petunjuk Pegujian Organoleptik dan atau Sensori*. <https://bsn.go.id>
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2018). *Syarat Mutu Roti Manis*. <https://bsn.go.id>
- Cahyani, W., & Rosiana, N. M. (2020). Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan SelinganTinggi Serat. *Jurnal Kesehatan*, 8 (1), 1-9. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i1.98>
- Caprita R. dan Caprita A. 2011. Chemical Methods for the Determination of Soluble and Insoluble Non-Starch Polysaccharides - Review. *Animal Science and Biotechnologies*, 44 (2), 73-80.
- Daffa, M., Syauqy D., & Fitriyah, H. (2022). Klasifikasi Kelayakan Susu Sapi UHT berdasarkan PH, Warna, dan Aroma menggunakan Metode Naive Bayes berbasis Arduino. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 6 (11), 5541-5548. <https://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/11925>
- Dewi, T., Kurniasih, N., Supriadin, A., Sari, F. A. N., & Aisah, D. S. (2022). Potensi Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Prebiotik. *TEKNOTAN*, 16 (1), 25-28. <https://doi.org/10.24198/jt.vol16n1.5>
- Dhingra, D., Michael, M., Hradesh, Rajput, & Patil, R. T. (2011). Dietary Fiber in Foods: A Review. *J Food Sci Technol*, 49 (3), 255-266. <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0365-5>
- Dian, A., Rezal, F., & Rasma. (2017). Perilaku Konsumsi Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2 (6), 1-10.
- Dianah, M. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Skripsi*, 1-68.
- Dutta, H., & Paul, S, K. (2020). *Amylose, Properties, Structure and Functions*. India: Nova Science Publishers.
- Dyah, I. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Minuman Serbuk Daun Kersen (*Muntingia calabura*) dan Daun Binahong (*Anredera cordifolia*) dengan Pemanis Stevia. *Jurnal Agroindustri*, 13 (1), 71-84. <http://dx.doi.org/10.31186/jagroindustri.13.1.71-84>
- Egar, M., & Nova, E. (2019). Pemanfaatan Tepung Biji Durian pada Produk Wingko Babat. *Jurnal Culinaria*, 1 (2), 1-18.

- Fellows, P. J. (2022). *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Inggris: Woodhead Publishing.
- Fransiska, D., Marniza, & Silsia., D. (2021). Karakteristik Fisik Organoleptik dan Kadar Serat Roti Manis dengan Penambahan Tepung Rebung (*Dendrocalamus asper*). *Jurnal Agroindustri*, 11 (2), 108-119. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Gusriani, I. (2024). *Ilmu Bahan Pangan*. Padang: CV. Hei Publishing Indonesia.
- Hidayat, J. F., Robiandi, F., Arisalwadi, M., & Hariyadi, A. (2022). Peluang Tepung Biji Durian sebagai Alternatif Tepung Terigu Komersial. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2 (2), 54-67.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Indrayati, N. (2018). *Biokimia Berorientasi pada Analisis Pangan Fungsional*. Bandung: Bitread Publishing.
- Jha, S., R. Singh, H., & Prakash, P. (2017). Dietary Fiber and Human Health: An Introduction. In R. A. Samaan, *Dietary Fiber for the Prevention of Cardiovascular Disease* (pp. 1-17). Elsevier.
- Judiono. (2020). *Ilmu Pangan Aspek Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: EGC.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). Studi Diet Total.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Cara Praktis Mengatasi Obesitas : Pola Makan.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Survei Kesehatan Indonesia.
- 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>
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi. L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6 (4), 94-601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>

- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9 (2), 67-75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Larasati, K., Patang, P., & Lahming, L. (2017). Analisis Kandungan Kadar Serat & Karakteristik Sosis Tempe dengan Fortifikasi Karagenan serta Penggunaan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 67-75. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5199>
- Lestari, A., & Said I. (2023). Analisis Kadar Mineral Mikro Tembaga dan Besi pada Biji Durian Khas Sulawesi Tengah. *MEDIA EKSAKTA*, 19 (1), 96-101. <http://jurnal.fkip.untad.ac.id/index.php/jme>
- Lestari, I. (2019). Amobilisasi Biji Durian (*Durio Zibethinus*) dalam Ca-Alginat sebagai Biosorben Zat Warna Metilen Biru. *Chempublish Journal*, 4 (1), 19-29. <https://doi.org/10.22437/chp.v4i1.6900>
- Lubis, Z. (2022). *Serat dan Kesehatan*. Bogor: IPB Press.
- Luviriani, E., & Sari, I. P. (2020). Identifikasi Natrium Siklamat pada Susu Bubuk Tanpa Merk yang Beredar di Pasar Sumber Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon. *Syntax Idea*, 2 (7), 200-208. <https://doi.org/10.46799/syntax-idea.v2i7.443>
- Maharani, Sudarwanto, M. B., Soviana, S., & Pisestyani, H. (2020). Pemeriksaan Kualitas Susu Asal Kedai Susu Kawasan Permukiman Mahasiswa IPB Dramaga dan Cilibende Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8 (1), 24-33.
- Malini, D. R. 2016. Pemanfaatan Tepung Biji Durian sebagai Bahan Pengisi Bakso Daging Sapi. *Tesis*, Institut Pertanian Bogor.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf. *Jurnal Agroindustri*, 7 (1), 1-10.
- Maryoto, A. (2008). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Jakarta Barat: CV. Pamularsih.
- Maryoto, A. (2019). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Semarang: Alprin.
- Millenia, Y. (2021). Uji Coba Pembuatan *Muffin* Menggunakan Tepung Tiwul sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Skripsi*, Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Mujianto, Harahap, B., Robbany, M. D., & Sebayang, N. S. (2023). Serat Makanan sebagai Sumber Makanan Fungsional yang Baik (Thoyyib) bagi

- Pencernaan. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 12 (2), 7-13. <https://doi.org/10.32502/jedb.v12i2.7350>
- Mulyani & Sujarwanta, A. (2018). *Lemak dan Minyak*. Metro: Lembaga Penelitian UM Metro.
- Mulyati, A. H., Mayasari I., & Ratnanigtyas, I. (2017). Cookies Berbasis Tepung Biji Durian sebagai Sumber Pangan Alternatif. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6 (1), 1-17.
- Nathanael, R.S., & Efendi, R. (2016). Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) dalam Pembuatan Roti Tawar. *JOM Faperta*, 3(2), 1-15.
- Novidahlia, N. (2015). Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir dan Pati Garut. *Jurnal Agro Industri Halal*, 1 (2), 155-163. <https://doi.org/10.30997/jah.v1i2.560>
- Nurmasyitah, Mahyiddin, Z., Monawati, & Indani. (2021). Pengolahan Biji Durian menjadi Penganan yang Kaya Nutrisi untuk Mendongkrak Perekonomian Masyarakat Akibat Pandemi Covid-19 di Desa Suka Ramai Kecamatan Baiturrahman Kota Banda Aceh. *Jurnal Pesona Dasar*, 9 (2), 1-12. <https://doi.org/10.24815/pear.v9i2.23220>
- Nurmawaty, O., Sukmayani, Habibah, N., & Kristiandi, K. (2020). Potensi Bahan Pangan Tepung Biji Durian setelah Melalui Masa Penyimpanan. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 3 (2), 229-233. <https://doi.org/10.37637/ab.v3i2.623>
- Nurtiana, W., & Meindrawan, B. (2023). Pelatihan Pembuatan Muffin Talas Beneng di Yayasan Ummatan Wasathon, Kecamatan Kasemen, Kota Serang sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal. *Sebatik*, 27 (1), 257-264. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v27i1.2277>
- Oktavia, R., Rais, S., Wibowo, A., & Maryati. (2023). Pelatihan Hospitaliti dan Pembuatan Produk Muffin bagi Guru TK Teramia di Kota Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 1 (1), 12-18. <https://doi.org/10.59193/jkw.v1i1.95>
- Oktavian, H., & Eviana, N. (2020). Pemanfaatan Tepung Jagung pada Kudapan Akar Kelapa. *Jurnal Culinaria*, 2 (1), 1-16.
- Parisi, S., Ameen, S. M., Montalto, S., & Santangelo, A. (2019). *Maillard Reaction in Foods Mitigation Strategies and Positive*. Jordan: Springer.
- Pradipta, I., B., Y., V. & Putri, W., D., R. (2018). Pengaruh proporsi Tepung Terigu dan Tepung kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3), 793-802. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/201>

- Prasetyo, L., Ali, A., & Zalfiatri, Y. (2015). Pemanfaatan Tepung Biji Durian dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Flakes*. *Jom FAPERTA*, 5 (1), 1-12. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/18869>
- Pramana, Y. B., Katherinatama, A., & Ardan, G. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) pada Tepung Terigu*. Semarang: Undip Press.
- Prakoso, P. 2011. *Aneka Muffin Praktis dan Mudah Dibuat Cocok untuk Sarapan dan Kudapan*. Jakarta : Demedia.
- Pratana, M. (2012). *Panduan Membuat Wirausaha Cupcake dan Muffin*. Jakarta: Trans Media Pustaka.
- Primarasa. (2018). *Lezat Sekejap Aneka Muffin*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.
- Purwasih, R. (2021). *Analisis Pangan*. Subang: Polsub Press.
- Putu, D., Koriawan, G. E. H., & Rediasa, N. (2020). Proses Pembuatan Jeje Bekayu di Desa Temukus Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*, 10 (3) 155-164. <https://doi.org/10.23887/jjpsp.v10i3.35818>
- Putri, M. F., & Kasih, C. A. (2020). Jajanan Sehat dan kaya Kalsium untuk keluarga. *JKKP: Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*, 7 (1), 51-62. doi: <http://doi.org/10.21009/JKKP.071.05>
- Putri, N. H. (2021). *Mengenal Sukrosa, Glukosa dan Fruktosa*. Surabaya: Fakultas Keperawatan, Universitas Airlangga.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Sleman: Deepublish.
- Ratri, N. N. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kandungan Lemak, Serat dan Karbohidrat pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Termodifikasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*. *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Program Studi Kimia, Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.
- Reza, M. (2016). *Durian Pengetahuan Dasar untuk Pecinta Durian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rismana, E. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chem. Prog*, 7 (1), 25-28. <https://doi.org/10.35799/cp.7.1.2014.4851>
- Rizky, R., Wahyuni, A. T., Ramadhani, W., Yunita, I., & Nafira, T. (2022). Eksperimen Perubahan Wujud Benda Menggunakan Cuka, Soda Kue, dan

- Susu. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 4 (3), 2028-2031. <https://doi.org/10.31004/jpdk.v4i3.5010>
- Rosida, D. F., (2011). *Reaksi Maillard, Mekanisme dan Peran dalam Pangan dan Kesehatan*. Klaten: Yayasan Humaniora.
- Rozali, Z. F., Nilda, C., Murlida, E., & Afrina., N. (2022). Pembuatan *Muffin* dari Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian*, 2 (1), 28-33. https://semnasthp.usk.ac.id/28-33_1_1_2022_5019-11746.php
- Sabancı, K., Aydin, N., Sayaslan, A., Sonmez, M. E., Fatih A.M., Demir, L., & Sermet, C. (2020). Wheat Flour Milling Yield Estimation Based on Wheat Kernel Physical Properties Using Artificial Neural Networks. *International Journal of Intelligent Systems and Applications in Engineering*, 8(2), 78-83. <https://doi.org/10.18201/ijisae.2020261588>
- Said, M., Tambunan, I. S., Rusmarilin, H., & Ardilla, D. (2023). Studi Pembuatan Minuman Serat Alami yang Kaya β -Karoten. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 15 (1), 8-15. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i1.23930>
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 23 (78), 35-40.
- Saputra, M. W. L., Ariani, R. S., & Damiami. (2019). Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata Balbisiana*) Menjadi *Choco Cookies*. *Jurnal Bosaparis*. 10 (3): 195-204. <https://doi.org/10.23887/jjpk.v10i3.22158>
- Sembor, S. M., Liwe, H., Lontaan, N. N., & Rumerung, S. N. (2024). Kajian Penggunaan Tepung Pati Biji Durian (*Durio zibethimus Murr*) terhadap Mutu Organoleptik, Aktivitas Antioksidan dan Awal Kebusukan Salami. *Zootec*, 44 (1), 67-78. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/zootek/article/view/51627>
- Setiawati, E. (2015). Pemanfaatan Tepung Termodifikasi Umbi Rawa dan Tepung Rebung sebagai *Coating Flour* Produk Gorengan. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 7 (1), 9-20. <https://doi.org/10.24111/jrihh.v7i1.852>
- Setyaningsih, D. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sholihatul, N. (2015). Eksperimen Pembuatan *Muffin* Bahan Dasar tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong. *Skripsi*, Fakultas Teknik, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Semarang.

- Sistanto, Yuwana, & Sulistyowati, E. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 12 (1), 9-23. <https://ejournal.unib.ac.id/jspi/article/view/1368>
- Slavin, J. L., & Lloyd, B. (2012). Health Benefits of Fruits and Vegetables. *Advances in Nutrition*, 3 (4), 506-516. <https://doi.org/10.3945/an.112.002154>
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Biopendix*, 10 (1), 51-57. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol10issue1page51-57>
- Suharti. (2021). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Dadih Susu Kerbau dengan Penambahan Ekstrak Buah yang Berbeda. *Skripsi*, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Sultan Syarif Kasyim Riau.
- Suherman. (2024). *Ilmu Bahan Pangan*. Purbalingga: Eureka Media Aksara.
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnaningtyas, H. (2021). Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian: Modernisasi dan Inovasi Kuliner Khas Kota Serang sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6 (1), 20-27. <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i1.44>
- Suherman. (2021). *Analisis Zat Gizi Pangan Teori dan Praktik*. Bulukumba: Eureka Media Aksara.
- Sukaryawan, M., & Sari, D. K. (2022). *Buku Ajar Pengembangan Video Pembelajaran Praktikum Biokimia I*. Palembang: Bening Media Publishing.
- Sunarti. (2017). *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suparno, Efendi, R., & Rahmayuni. (2017). Pengaruh Perendaman Kapur Sirih dan Garam terhadap Mutu Tepung Biji Durian. *JOM FAPERTA*, 3 (2), 1-14.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5 (2), 95-106. <https://doi.org/10.31294/par.v5i2.3526>
- Syafira, N., Oppusunggu, R., Bakara, T. L., & Rumida. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian terhadap Daya Terima Mie Basah Tepung Biji Durian. *Jurnal Gizi Ilmiah Indonesia*, 1 (1), 1-9. <https://doi.org/10.62358/mgii.v1i1.1>

- Tarigan, D. F., br Karo, S., Sembiring, S., & Sembiring., R. (2022). Campuran Tepung Biji Durian dan Tepung Terigu menjadi Cake. *Jurnal Agroteknosains*, 6 (1), 117-133. <http://dx.doi.org/10.36764/ja.v6i1.724>
- Tyas, A., Bahar, A., Suwardiah, D. K., & Miranti, M. G. (2022). Komposisi Gizi dan Peluang Bisnis dari Pemanfaatan Tepung Lokal pada Kue Muffin. *Jurnal Tata Boga*, 11 (3), 69-81. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/issue/view/2739>
- Umar, R., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu dalam Produksi Biskuit. *IKRAITH-TEKNOLOGI*, 8 (1), 54-60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>
- [USDA] United States Department of Agriculture. (2014). *National Nutrient Data Base for Standart of Wheat Flour, Whole-grain, Soft Wheat*. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/
- [USDA] United States Department of Agriculture. (2020). *National Nutrient Database for Standart Reference*. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Durian pada Biskuit sebagai Makanan Tambahan Balita *Underweight*. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 14 (1), 106-114. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i1>
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1 (1), 116-125. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Wangiyana, I. G. A. S., & Triandini, I. G. A. H. T. (2010). Uji Hedonik Teh Herbal Daun Tanaman Pohon Menggunakan Berbagai Pendekatan Statistik. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2 (2), 43-53.
- Wayan, I. (2017). *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bali: Universitas Udayana.
- Widiastuti, J. d. (2020). *Ilmu Pangan Aspek Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: EGC.
- Yudhayanti, D., & Restiani, M. (2019). Uji Mutu Tepung Biji Durian sebagai Bahan Pangan Alternatif Berdasarkan Kadar Air dan Kadar Abu serta Cemaran Mikroba. *Jurnal MEDFARM*, 1 (2), 43-48. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v8i2.17>