

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A., Masyithah, Q., & Syam, H. (2025). Readiness dalam Belajar. *HUMANITIS: Jurnal Humaniora, Sosial Dan Bisnis*, 3(4), 933–943.
- Anggraeni, P. D. (2020). Analysis of Knowledge About Flour for Readiness of Pastry Practice of Students Study Program Diii Hospitality Harapan Bersama Polytechnic in Tegal. *Journal of Indonesian Tourism and Policy Studies*, 5(1). <https://doi.org/10.7454/jitps.v5i1.157>.
- Argianti, E. P. (2023). *Hubungan antara Motivasi Belajar dengan Kesiapan Belajar Mahasiswa Keperawatan dalam Menghadapi Ujian OSCE*. Universitas Islam Sultan Agung Semarang.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar dari Substitusi Terigu dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus atilis* F.) dan Pisang (*Musa paradisiaca* L.) sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 20–26. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.04>.
- Correia, P. M. R., Guiné, R. P. F., Fonseca, M., & Batista, L. (2021). Analysis of Textural Properties of Gluten Free Breads. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 34(102), 102–108.
- Dalila, F., Zaidyah, & Lubis, Y. M. (2024). Studi Literatur: Pemanfaatan Hidrokoloid Glukomanan Pada Pembuatan Roti Non-Gluten. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(1), 444–450.
- Harahap, H. A. (2021). *Hubungan Kesiapan Belajar dengan Hasil Praktik Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Siswa di SMK Putra Anda Binjai*. UNIMED.
- Haryani, D. (2023). Analisis Kesiapan Siswa dalam Belajar Matematika Paasca Covid-19 di SMP Dua Mei. Retrieved from <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/72708>.
- Hassan, H. F., Mourad, L., Khatib, N., Assi, R., Akil, S., Khatib, S. El, & Hteit, R. (2024). Perceptions Towards Gluten Free Products among Consumers: A Narrative Review. *Applied Food Research*, 4(2), 1–5. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100441>.
- Helmi, R. L., & Khasanah, Y. (2020). *Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. Jakarta: LIPI Press. <https://doi.org/10.14203/press.43>.
- Hikmawati, F. (2020). Metodologi Penelitian. In P. R. G. Persada (Ed.),

Sustainability (Switzerland) (Vol. 11). Depok.

- Ikarini, I., Sutrisno, A., & Yuwono, S. S. (2023). Effect of Batter Method and Proofing Time on Physical and Sensory Characteristics of Gluten-Free Bread. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1–8.
- Ikram, F., Cahyana, C., & Mahdiyah. (2022). Perbedaan Penggunaan Metode Japanese, Taiwanese dan Sponge & Dough terhadap Kualitas Hokkaido Mild Bread. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(2), 43. <https://doi.org/10.24114/jnc.v2i2.37846>
- Juanda, K. Z., & Sutedja, A. M. (2024). Penggunaan Variasi Beras Sebagai Bahan Penyusun Roti Bebas Gluten Use of Rice Variety As an Ingredient in Gluten-Free Bread. *Zigma*, 39(2), 155–169.
- Lingga, R. A. (2024). *Hubungan Kesiapan Belajar dan Dukungan Teman Sebaya dengan Hasil Praktik Croissant Kelas XII SMK Negeri 2 Binjai*. Universitas Negeri Medan.
- Majid, C. A. S., Karyaningsih, P. D., & Sariwulan, R. T. (2023). Pengaruh Lingkungan Belajar Dan Interaksi Teman Sebaya Terhadap Kesiapan Belajar Mahasiswa. *Berajah Journal: Jurnal Pembelajaran Dan Pengembangan Diri*, 3(1), 47–58. <https://doi.org/10.47353/bj.v3i1.196>.
- Maulida, Z., Aini, N., Sustriawan, B., & Sumarmono, J. (2019). Formulasi Roti Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum dengan Penambahan Pati Garut dan Gum Arab. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(2), 90–98. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v16n2.2019.90-98>.
- Melina, D., & Mutiara, E. (2020). Hubungan kesiapan dan kemandirian belajar dengan kemampuan mengolah kue Indonesia siswa MTs Darul Hikmah Medan. *Garnish: Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 4(2), 1–9.
- Muna, S. N., Noviasari, S., & Muzaifa, M. (2023). Pangan Lokal sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten: Ulasan Jenis dan Karakteristik Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Imiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 345–351. Retrieved from <https://doi.org/10.17969/jimfp.v8i3.24903>.
- Nafisa, A., & Lisnawati, S. (2022). Pengaruh Media Edukasi Quizizz terhadap Hasil Belajar Siswa pada Mata Pelajaran Aqidah Akhlak Kelas VIII MTs Ar-Rofiqy Kabupaten Bogor. *JIP: Jurnal Inspiratif Pendidikan*, 11(1), 1–8.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 197–204. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3255>.

- Pratiwi, Y S, Rahmawati, Kurnianto, M. A., Munarko, H., Sanjaya, Y. A., & Defri, I. (2022). *Teknologi Bakery Dalam Terapan* (Vol. 1).
- Pratiwi, Yunita Satya, Rahmawati, Kurnianto, M. A., Munarko, H., Sanjaya, Y. A., & Defri, I. (2022). *Teknologi Bakery dalam Terapan* (Vol. 1). Jember: CV. Satya Mandiri.
- Rahardjo, M., & Sihombing, M. (2025). Formulation of Gluten-Free Bread Using Psyllium Husk and Chia Seed Seen from Physical and Sensory Characteristics. *Agromix*, 16(1), 35–43. <https://doi.org/10.35891/agx.v16i1.5636>.
- Rama, A., Ambiyar, A., Rizal, F., Jalinus, N., Waskito, W., & Wulansari, R. E. (2023). Konsep Model Evaluasi Context, Input, Process dan Product (CIPP) di Sekolah Menengah Kejuruan. *JRTI (Jurnal Riset Tindakan Indonesia)*, 8(1), 82–86. <https://doi.org/10.29210/30032976000>.
- 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: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61–68.
- Sahir, S. H. (2021). *Metodologi Penelitian* (KBM Indone). Yogyakarta.
- Salsadilla, W. A., Suartini, L., & Sutrisno, L. B. (2023). Pembelajaran Teknik Sulam dengan Metode Kerja Kelompok di SDN Krajan 02 Kecamatan Mejayan Kabupaten Madiun. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*, 13(3), 260–268.
- Sari, E. K., & Ain, S. Q. (2022). Hubungan Kesiapan Belajar dengan Hasil Belajar Matematika Kelas IV SDN 013 Sukamaju Kecamatan Singingi Hilir. *IJOIS: Indonesian Journal of Islamic Studies*, 3(2), 149–162.
- Siagian, H. S., Ritonga, T., & Lubis, R. (2021). Analisis Kesiapan Belajar Daring Siswa Kelas VII pada Masa Pandemi Covid-19 di Desa Simpang Tiga Laebingke Kecamatan Sirandorung. *JURNAL MathEdu (Mathematic Education Journal)*, 4(2), 194–201. <https://doi.org/10.37081/mathedu.v4i2.2530>.
- Sugiyono. (2021). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suleman, D. P., Sari, M. M., Rochmah, A. N., & Zulfa, F. (2025). Sensory Acceptability and Characteristics of Cinnamon Roll Bread with Pineapple Puree (Ananas comosus L.) Substituted with Taro Flour. *JAFOST: Journal of Agri-Food Science and Technology*, 6(1), 1–10.

- Suviana, N. T. (2021). Motivasi dan Kesiapan Belajar Dalam Pembelajaran Daring Selama Pandemi Covid-19. *JOEL: Journal of Educational and Language Research*, 1(4), 431–440.
- Toth, M., Vatai, G., & Koris, A. (2020). Consumers' Acceptance, Satisfaction in Consuming Gluten-free Bread: A Market Survey Approach. *International Journal of Celiac Disease*, 8(2), 44–49. <https://doi.org/10.12691/ijcd-8-2-1>.
- Tresna, M., Mutiara, E., Emilia, E., & Sutanti, S. (2021). Hubungan Kesiapan Praktek dan Kemampuan Mengolah Kue Indonesia dengan Minat Berwirausaha SMK Pariwisata Imelda Medan Berdasarkan data Badan Pusat Pariwisata Imelda Medan. *GARNISH : Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 5(2), 16–25.
- Waziirroh, E., Bender, D., Saric, A., Jaeger, H., & Schoenlechner, R. (2021). Ohmic Baking of Gluten-Free Bread: Role of Starch and Flour on Batter Properties. *MDPI Journals*, 11(14). <https://doi.org/10.3390/app11146567>.
- Waziirroh, E., Murtini, E. S., & Yuwono, S. S. (2023). *Aplikasi Teknologi Inovatif pada Pengolahan Roti Bebas Gluten*. Malang: UB Press.
- Wening, D. K., Latifah, F. I., & Ratnasari, D. (2024). Roti Manis Substitusi Tepung Mocaf (*Moringa oleifera* Lamk.) dengan Isi Pasta Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 5(02), 93–101. Retrieved from <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/jigk>.
- Zahara, D., & Afrita. (2020). Korelasi Keterampilan Membaca Pemahaman Teks Deskripsi dengan Keterampilan Menulis Teks Deskripsi Siswa Kelas VII SMP Negeri 1 Bonjol. *Diksa : Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 6(2), 83–92. <https://doi.org/10.33369/diksa.v6i2.11062>.
- Zebua, Y. (2021). Kesiapan Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Program Studi Pendidikan Teknik Bangunan IKIP Gunungsitoli. *JRPP: Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 4(1), 216–220.
- Zhang, D. (2023). Effect of Proofing on the Rheology and Moisture Distribution of Corn Starch-Hydroxypropylmethylcellulose Gluten-Free Dough. *MDPI Journals*, 12(4). <https://doi.org/10.3390/foods12040695>.