

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, D.T. *et al.* (2021) 'Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap sifat organoleptik bolu kukus', *Jurnal Tata Boga*, 10(2), pp. 314–323.
- ali. (2022). *Kandungan dan Manfaat Buah Sukun bagi Kesehatan*. Diakses pada 23 Juni 2025 dari: <https://www.alodokter.com/kandungan-dan-manfaat-buah-sukun-bagi-kesehatan>
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Apriyanto, A. 2000. *Ragam Jenis Pangan Lokal*. Jakarta: Grafindo Persada
- Azizah, D.N. and Nur, J.M. (2023) 'Pengaruh Lama Blansing Uap Air Terhadap Karakteristik Tepung Daun Wortel', *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), pp. 35–41. Available at: <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.06>.
- Gusnasi, D., Taufiq, R. and Baharta, E. (2021) 'Jurnal Inovasi Penelitian', *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp. 2883–2888.
- Indriyani, F., Suyanto, A. and Nurhidajah (2013) 'Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04(08), pp. 27–35.
- Kementerian Kesehatan (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Masita, S., Wijaya, M. and Fadilah, R. (2018) 'Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Varietas Toddo'puli', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, p. 234. Available at: <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5722>.
- Masyhuri, A. and Ilhami, A. (2023) 'Societas : Jurnal Pendidikan Sosiologi Analisis Bolu Kemojo sebagai Makanan Kearifan Lokal', 13(2), pp. 124–129.
- Rifdi, F. and Zhulhida, S. (2022) 'Perbedaan Kandungan Makronutrien (Lemak, Protein, Karbohidrat) Dalam Santan Murni Dan Santan Tambahan Air Kelapa Tua', *Maternal Child Health Care*, 3(1), p. 450. Available at:

<https://doi.org/10.32883/mehc.v3i1.2218>.

- Santoso, A. (2011) 'Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan', *Aslib Proceedings*, 22(11), pp. 538–549. Available at: <https://doi.org/10.1108/eb050265>.
- Sunarwati, D.A., Rosidah and Saptariana (2012) 'Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus', *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), pp. 13–18. Available at: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>.
- Susyani (2005) '17351-34078-1-SM (1).pdf', *Akurasi Petugas Dalam Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan Metode Taksiran Visual Skala Comstock 6 Poin*, pp. 37–42.
- Sari, N., Handayani, D., & Utami, A. (2020). Substitusi tepung sukun terhadap mutu sensori dan kandungan gizi produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2), 45–53.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, A. (2019). Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap kualitas roti manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(1), 12–20.
- Wahjuningsih, S.B. and Al, E. (2023) *senyawa bioaktif dalam bahan pangan*. semarang: universitas semarang press.
- Widowati, S., Amiarsi, D. and Nurlaela, R.S. (2020) 'Reduksi Senyawa Penyebab Rasa Pahit Dalam Pembuatan Tepung Sukun', *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(2), pp. 59–65. Available at: <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i2.3105>.