

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical and Chemistry. 2005. Official Method of Analysis. 18th ed. Maryland: Association of Official Analytical Chemist inc.
- Adebayo, S.F & E.M. Ogunsola. 2005. The Proximate Analysis and Functional Properties in Fortified Instant Pounded Yam Flour. *Global Journal of Science Frontier Research Biological Science* 5(7): 419-424.
- Adinugraha, H.A. & Kartikawati, N.K. (2012). Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal Wana Benih* Vol. 13 No. 2, 96–106. Diakses dari <http://www.biotifor.or.id>
- Adry, N. 2013. Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan.
- Agustia, F.C., Rukmini, H.S., Naufalin, R. 2016a. Utilization of pregerminated jackbean and soybean for increasing the protein content of instant tiwul. *Proceeding*. 162-169. ISBN : 978- 602-61032-1-5. Page 163-169
- Akanbi, T.O., Nazamid, S., Adebawale, A.A., Farooq, A. & Olaoye, A.O. (2011). Breadfruit starch Wheat Flour Noodles: Preparation, Proximate Compositions and Culinary Properties. *International Food Research Journal*, 18, 1283-1287
- Alfret B S Simbolon, dkk, 2017, Analisis Perbandingan Ketelitian Metode Registrasi Antara Metode Kombinasi Dan Metode Traverse Dengan Menggunakan Terrestrial Laser Scanner Dalam Pemodelan Objek 3 Dimensi, URL: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/geodesi/article/view/18153/17226>.
- Anggara I., Caesaria C., Anelindha Y., Muhamad A., Rizky S., Hashina L., Trias A., Retna P., Mardiaty, Zahryanti D., 2011. Sereal Dengan Bahan Dasar Dasar Singkong. Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran. Bandung
- Angkasa, S. (1994). Sukun dan Keluwih. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta
- Aprilia Nurhidayanti, Sari Astina Dewi dan Narsih. 2017. Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 8 (2): 163-170.
- Arista, Y. (2012). Pengaruh Variasi Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis* Fosberg) terhadap Viskositas Adonan dan Tingkat Pengembangan pada Kue Muffin. (Artikel Ilmiah). Tidak Dipublikasikan. Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah: Surakarta
- Cahyadi, W. 2012. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cauvain, S.P. dan L. Young. 2012. Baked Products: Science, Technology, and Practice. Oxford: Blackwell Publishing.

- Chassagne-Berces, S., Leitner, M., Melado, A., Barreiro, P., Correa, E.C., Blank, I., Gummy, J., Chanvrier, H. 2011. *Procedia Food Science* 1 (2011) 17 – 23. DOI: 10.1016/j.tifs.2012.06.008.
- Culbertson, J.D. 2008. Grain, Cereal: Ready-to-Eat Breakfast Cereals. *Food Processing: Principles and Application*. DOI: 10.1002/9780470290118.ch12
- Delvi Sembiring, Ni Wayan Wisaniyasa, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani. 2023. Pengaruh Perbandingan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Itepa 12 (3) 2023 693-706. ISSN : 2527-8010
- Dennisa Alfora, Erika Saori, Lutfiah Nur Fajriah. 2023. Pengaruh Konsumsi Makanan Cepat Saji Terhadap gizi Remaja. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*.. Vol 2 No. 1.
- Dewayanthi, 1997 dalam Irma Susantia, Enny Hawani Lubisa dan Shilvi Meilidayani, 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-based Industry* Vol.34 (No.1) 07 2017: 44-52
- Febrianty, K., Widyaningsin T.D., Wijayanti, S.D., Nugrahini N.I.P., Maligan J.M. 2015. Pengaruh proporsi tepung (ubi jalar terfermentasi : kecambah kacang tunggak) dan lama perkecambahan terhadap kualitas fisik dan kimia flake. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 3p.824-834.
- Hadi, S.R., Juswono, U.P., dan Widodo, C.S. 2013. Pengaruh Bengkuang (*Pachyrhizus erosus L. Urban*) dan Lidah Buaya (*Aloe vera*) Terhadap Kandungan Radikal Bebas Pada Daging Ayam yang Diradiasi dengan Sinar Ultraviolet. Malang: Universitas Brawijaya
- Hanawati, R.F. 2011. Proses Produksi Flakes Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Hal 4
- Hasan, L., Nikmawatisusanti, Y., dan Luman, M. 2014. Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* [online], 2 (3): 107-114.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italica*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Ika Gusriani. Hidayat Koto. Yusril Dany. 2021. Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*. Volume 2, Nomor 1. P-ISSN: 2774-6194
- Kasim, R., Liputo S.A., Limonu, M., Mohamad, F.P. 2018. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *JTech*6(2),41-48

- Ketut Ayurina Singarsari Diasaputri, Ni Nyoman Puspawati, Putu Suparthana. 2023. Pengaruh Proporsi Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Karakteristik Brownis Panggang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Itepa 12 (4) 2023 1114-1124. ISSN : 2527-8010
- Khasanah, Anggriani. 2010. Formulasi karakteristik fisiko-kimia dan organoleptik produk makanan sarapan ubi jalar (*Sweet potato flakes*). Skripsi. Fateta-IPB. Bogor.
- Kusnandar, (2011). Kimia Pangan Komponen Makro (Jakarta : Dian Rakyat), hlm.105-106
- Lius Saepudin, Yopi Setiawan, Poppy Diana Sari. 2017. Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. Journal Agrosience Vol. 7 No. 1 Tahun 2017.
- Matz, A. Samuel. 2005. The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed, Second Edition, Van Nostrand Reinhold, New York.
- Melisa, A. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*cucurbita oschata*) Terhadap Kualitas Bolu Kukus. Universitas Negeri Padang
- Mishartina, Ansarullah, Nur Asyik. 2018. Pengaruh Formulasi Breakfast Flakes Berbahan Baku Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 3, No.2, P. 1221-1236
- Moulina, A.M., dan Merdian. (2018). Substitusi Tepung Sukun pada Pengolahan Kue Perut Punai
- Nurchahyo, E., Amanto, S., Nurhartadi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). 57 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering Study On The Use Of Breadfruit Flour (*Artocarpus Communis*) As Flour Substitution. Jurnal Teknosains Pangan, 3(2). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id.
- Nurwijayanti, N. 2018. Pola Makan, Kebiasaan Sarapan dan Status Gizi Berhubungan Dengan Prestasi Belajar Siswa SMK di Kota Kediri. Care: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan, 6(1): 54-63.
- Oladunjoye IO, Ologhobo AD, Olaniyi CO. 2010. Nutrient composition, energy value and residual anti-nutritional factors in differently processed breadfruit (*Artocarpus altilis*) meal. African Journal of Biotechnology 9(27): 4259-4263.
- Pangestuti, dkk. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. Jurnal Kimia dan Rekayasa (2021), halaman 16-21
- Pradana, Adita, A. 2014. Pembuatan Mie Kering dengan Substitusi Tepung Daun Mangga (Kajian Penambahan Telur Terhadap Kualitas Mie Kering). Skripsi Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

- Purnamasari, I. W., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flakes Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1375-1385
- Riwayati, Indah dan Farikha Maharani. 2020. Modifikasi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) Dengan Variabel Suhu dan Lama Waktu Perlakuan. *Inovasi Teknik Kimia*. Vol. 5, No.2, Oktober 2020, Hal 105-109
- Ronald Surachman, I Nengah Kencana Putra, A. A. Istri Sri Wiadnyani. 2022. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Itepa 11 (2). ISSN : 2527-8010
- Salim, Emil (2011). *mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Setyowati, W.T., Nisa, F.T. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 3 p.224-231, Juli 2014
- Silalahi, R. G. H 2011, Hubungan Kebiasaan Sarapan Pagi dengan Kesegaran Jasmani pada Murid SMP ST. Thomas 3 Medan Tahun 20211, *Kesehatan Masyarakat*. Universitas Sumatera Utara.
- Sitohang., Lubis. (2015), Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies sukun. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, USU. Medan : 308-315
- SNI (Standar Nasional Indonesia). Syarat Mutu Susu Sereal SNI 01-427-1996. 1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta : Graha Ilmu. 188 hal.
- Sukandar, D., Muawanah A., Amelia, E.R., dan Basalamah, W., 2014. Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun(*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis, *Valensi*. 4 (1) :13-19
- Sunarsi, S., A. M. Sugeng., S. Wahyuni., dan W. Ratnaningsih. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat sumberejo. *Prosiding*. 5(3): 306-310.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Susanti, Lubis, Meilidayani. 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Warta IHP/Journal of Agro-based Industry* Vol.34 (No.1) 07 2017: 44-52.

- Sussi Astuti. 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 19 (3):225-235
- Wa Rasyita, La Karimuna, R. F. F. 2024. Karakteristik fisikokimia tepung sukun (*Artocarpus altilis L.*) asal Buton dan aplikasi terhadap cake. 49(2), 2131–2147
- Waryat, M. Y. dan Y. Handayani. (2014). Diversifikasi pangan dari tepung sukun untuk mengurangi konsumsi tepung terigu di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta. Buletin Pertanian Perkotaan 4 (1): 13 – 19.
- Widasari, M dan Handayani. 2014. Pengaruh proporsi terigu-mocaf (modified cassava flour) dan penambahan tepung tepung formula tempe terhadap hasil jadi flake. E-journal Boga, Volume 3. Nomor 3. Periode Oktober 2014, hal 222-228.
- Widasari, M dan Handayani. 2014. Pengaruh proporsi terigu-mocaf (modified cassava flour) dan penambahan tepung tepung formula tempe terhadap hasil jadi flake. E-journal Boga, Volume 3. Nomor 3. Edisi Yudisium Periode Oktober 2014, hal 222-228.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Zarkasie, I. M., Prihandini, W. W., Gunawan, S., & A, H. W. (2017). Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun. Jurnal Teknik ITS, 6(2), 2337-3520. <https://doi.org/10.12962/j23373539.v6i2.24923>