

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina et al. (2024). Studi Senyawa Perisa pada Online Marketplaces di Indonesia: Jenis Senyawa Perisa dan Legalitasnya. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 35(1), 27–45.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.1.27>
- Alamsyah, A., Ayudistira, S., Saloko, S., Zuhriatika Rasyda, R., & Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, M. (2024). *Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik Kue Kembang Goyang Tersubstitusi Tepung Sorgum dan Mocaf Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram*.
<http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Anugrahati, N. A., & Naomi, J. (2021). Karakteristik Fisik Kue Kembang Goyang dengan Substitusi Jewawut (*Setaria Italica* L. P. Beauv.) dan Variasi Konsentrasi Santan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 45–55. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.45>
- Armadi, Muhammad Misbahudholam AR, Abdullah hasan AS, Ahmad Shahibul Wafa, Moh. Yasir, Moh. Khairul Fattah, & Fadila Fadila. (2023). Pengabdian Budidaya Garam Dan Dampak Dari Peluasan Wilayah Tambak Garam Beserta Penanaman Pohon Di Desa Galis Kec. Gili Genting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 5(3), 147–152. <https://doi.org/10.57214/pengabmas.v5i3.359>
- Asyhari, Anggraeni, Zain, & Jiwandono. (2024). Peluang dan Tantangan Pengembangan UMKM Pati Angkrik di Desa Triharjo, Kabupaten Kendal. *Aksi Nyata : Jurnal Pengabdian Sosial Dan Kemanusiaan*, 1(4), 156–171. <https://doi.org/10.62383/aksinyata.v1i4.664>
- Aziz, A. (2022). Kohesi Gramatikal (Tamasuk Nahwi) Aplikasi Substitusi dan Elipsis pada Wacana Ayat Al-Quran. *Mumtaz: Jurnal Studi Al-Quran Dan Keislaman*, 5(02), 157–168.
<https://doi.org/10.36671/mumtaz.v5i02.210>
- Esabi Jurnal Edukasi Dan, J., Quray Almagribi, I., Haliim Dzakiyy, A., & Hafizh, H. (2022). Pemanfaatan Kulit Pisang sebagai Penjernihan Minyak Jelantah Solusi untuk Kelangkaan Minyak Goreng bagi Masyarakat. In *Jurnal Edukasi dan Sains Biologi* (Vol. 4, Issue 2).

- Fattach, A., Syairozi, M. I., & Rosyad, S. (2022). Inovasi Daun Lontar Untuk Meningkatkan Produktivitas Masyarakat Desa Lawanganagung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 3(1), 131–136. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v3i1.299>
- Fuzan, A., Rizky Sadifatiasmi, A., Mariana Parhusip, D., Syafiq Alfian, F., Febriani, H., Khalid Haikal Hosali, M., Anggraini, N., Islami Desiani, T., & Riananda Partiw, Z. (2023). *Kreativasi Journal of Community Empowerment*. 2(1).
- Garnida, A., Rahmah, A. A., Sari, I. P., & Muksin, N. N. (2022). *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LP UMJ Website: <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat> Kecamatan Serpong Kota Tangerang Selatan*. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Helilusiatiningsih, N. (2023). Teknologi Pengolahan Tepung Mocaf dengan 3 Metode Fermentasi kajian Analisa Proksimat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5.
- Hermawati Rahayu, L., Windu Sudrajat, R., Antonius Prihanto, dan, Kimia Industri, A., & Paulus, S. (2021). *Kelompok Ibu Rumah Tangga dalam Produksi Tepung Maizena di Desa Tanggunharjo, Grobogan*.
- Irawan, Saepulloh, & Pardede. (2021). *Penerapan Metode Coast Reduction Terhadap Bahan Baku*. 14(02). <https://doi.org/10.46306/jbbe.v14i2>
- Izzah, N., Laga, S., & Abriana, A. (2025). Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Nangka Artocarpus Heterophyllus Dalam Pembuatan Donat. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 3(1), 57–65. <https://doi.org/10.56326/pallangga.v3i1.4743>
- JennyR, G., Indrawati, R., & Kamila Poltekkes Kemenkes Pontianak, L. (2023). *Penyuluhan dan aplikasi penggunaan zat pewarna Karotenoid sebagai pewarna makanan dari buah Mentawak (Artocarpus Anisophyllus) di desa binaan Poltekkes Pontianak* (Vol. 05, Issue 01).
- Krisna Yanti, N. M. A. D., Tanius, B., Widani, N. N., & Pramudia, H. (2022). Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(2), 135–144. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.115>
- Lestari et al. (2022). Proses Pengolahan Telur Beku. In *Jurnal Pangan Halal* (Vol. 4, Issue 1).

- Lubis, N., Dang Soni, & Novi Nurfitri Fauziah. (2021). Daya serap arang aktif bambu dan batok kelapa sebagai pewarna makanan yang di jual di pasaran. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2), 121.
<https://doi.org/10.30591/pjif.v10i2.2437>
- Maria Ulfa Batoebara. (2021). *Inovasi I*.
- Mubarokah, S., Widhiyanta, N., Usniyah Sari, M., Safik Ritonga, A., Dewi, S., Muhandhis, I., Atmojo, S., Harist Murdani, M., Studi Teknik Mesin Universitas Wijaya Putra, P., Raya Benowo No, J., & Timur, J. (2023). *Pwmanfaatan Mesin Teknologi tepat Guna untuk Meningkatkan Produksi UMKM Kue Kembang Goyang di Daerah Sidoarjo* (Vol. 02, Issue 01).
- Mulyo et al. (2022). Pengaruh Ekuitas Merek dan Atribut Produk terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Gula Pasir di Pasar Swalayan Kota Surakarta. *Agricultural Socio-Economic Empowerment and Agribusiness Journal*, 1(1), 10.
<https://doi.org/10.20961/agrisema.v1i1.61912>
- Muntaha, & Amin. (2023). *Difusi Inovasi, Diseminasi Inovasi, Serta Elemen Difusi Inovasi* (Vol. 5).
- Nugroho, L. B., Pranata, F. S., & Purwijantiningsih, L. E. (2022). Biopreservasi Santan Kelapa (*Cocus nucifera* L.) dengan Serbuk Bakteriosin dari *Lactobacillus plantarum*. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*. <https://doi.org/10.24002/biota.v7i2.2944>
- Parasutha, & Sudiarta. (2023). Pemanfaatan Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Fettuccine. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(11).
- Putra, D. P., Rera, D., & Salihat, A. (2021). *Karakteristik mutu Margarin dengan penambahan bubuk Angkak sebagai pewarna alami*.
- Rahmadewi, Wijayanti, & Nurochmah. (2023). *Penilaian tekstur, Tingkat Kesukaan, dan Analisis Usaha Kastengel dengan Substitusi Tepung garut (Maranta Arundinacea)*.
- Rahmawati, R., Asmoro, W., & Handayani, C. B. (2024). *Karakteristik Mie Basah dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tapioka dengan Penambahan Variasi Tepung Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Characteristics of Wet Noodles from Mocaf and Tapioca Flour*

- with the Addition of Porang Flour Variations (Amorphophallus muelleri Blume)*. 8(1), 86–99. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v8vi1i.19279>
- Rizki, M., Nim, H., & Judul, H. (2024). *Sintesis dan karakterisasi Bioplastik dari Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Skripsi*.
- Septianto, & Rhohman. (2024). Prosiding SEMNAS INOTEK (Seminar Nasional Inovasi Teknologi) 1720. In *Agustus* (Vol. 8). Online.
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2023). Pembuatan Margarin dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah dan Lemak Cokelat. *BIOFOODTECH : Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113–123. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i02.279>
- Supriyadi. (2024). *Bahan perisa lokal: Potensi dan Pengembangannya dalam Menunjang Industri Bumbu*.
- Uakarn et al. (2021). *Sample Size Estimation using Yamane and Cochran and Krejcie and Morgan and Green Formulas and Cohen Statistical Power Analysis by G*Power and Comparisons*.
- Umbu P. L. Dawa, Mada M. Lakapu, & Ronaldo De Britto Fallo. (2021). Nomor 2 E-ISSN : 2723-6536 ©Fakultas Kelautan dan Perikanan. In *Universitas Nusa Cendana Dawa dkk* (Issue 2).
- Utami, & Prasetyawati. (2020). *Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel* (Vol. 9, Issue 2).
- Wulandari, & Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Zulvi. (2022). *Penggunaan gula pasir dalam pembuatan snack bar beras ketan putih*.