

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, N. A., Tanuwijaya, L. K., & Widyanto, R. M. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon Stamineus* B.) Terhadap Mutu Gizi Sus Kering Sebagai Makanan Selingan Pasien Kemoterapi. *Jurnal AL-Azhar Indonesia*, 5(3), 158. <https://doi.org/10.36722/sst.v5i3.379>
- Asriani, S. (2019). *Substitusi Pati Sagu (Metroxylon SP) Termodifikasi Pada Pembuatan Bakso Sapi*.
- Asih, E. R., & Arsil, Y. (2020). Tingkat Kesukaan Choux Pastry Kering Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus. *Gizido*, 12(1), 36 - 44.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2022). Produksi Tanaman Buah-Buahan 2021.
- Betari, K. D. (2016). Pemnafaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering. *Journal Boga*, 5(1), 168 - 174.
- Camari L, C. (2019). *Pengaruh Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Kue Sus Kering Berserat Tinggi Dengan Substitusi Tepung Mocaf*.
- Dianah, M. S. (2020). *Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pata Ubi Jalar Ungu*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Pekanbaru.
- Fressetya, R., Yusmarini, & Johan, V. S. (2017). Mutu Sensori Mi Instan Berbahan Pati Sagu Termodifikasi Dan Ikan Patin. *JOM Faperta*, 4(1), 1–11.
- Hamid, M. (2022, Agustus). Strategi Pengembangan Sagu di Kabupaten Meranti. *JIP (Jurnal Industri dan Perkotaan)*, 18(2), 54 - 62.
- Heryani, S., & Silitonga, R. F. (2018). Penggunaan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) asal Riau Sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2), 53. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v34i2.3591>
- Hutagalung, A. E., Johan, S. V., & Rahmayuni. (2015). Variasi Penambahan Pati Sagu Termodifikasi HMT (Heat Moisture Treatment) Terhadap Sifat Sensori Mi Sagu Instan. *Jom Faperta*, 2(2), 1-6.
- Ibrahim, K., & Gunawan, H. (2015). *Dampak kebijakan pemerintah konversi lahan sagu sebagai upaya mendukung program pengembangan padi sawah di Kabupaten Halmahera Barat, Maluku Utara*. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. Semarang.
- Imbar, H., Vera, T., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Gizido*, 8(1), 82–86.

- Ismawati, S., & Legsono, S. O. (2020). *Substitusi Tepung Teri Dengan Tepung Cangkang Telur Pada Produk Choux Pastry*. Politeknik NSC, Program Studi Perhotelan, Surabaya.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementrian Pertanian. (2022). *Produksi Sagu Menurut Provinsi di Indonesia, 2017 - 2021*.
- Lesilawang, F. (2020). *Pola Penyebaran dan Morfologi Jenis Sagu Tuni (Metroxylon rumphii Martius) dan Jenis Sagu Molat (Metroxylon sagu Rottbol) Di Desa Negeri Wailua Kecamatan Ambalau Kabupaten Buru Selatan*. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ambon, Program Studi Pendidikan Biologi, Ambon.
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1-9.
- Manoppo, I. C. (2019). *Inovasi Pembuatan Kue Choux Dengan Penambahan Bahan Charcoal Sebagai Alternatif Menu Dessert*. Polteknik Negeri Manado, Program Studi Manajemen Perhotelan, Manado.
- Marom, A., Astuti, P., & Putri, M. F. (2015). Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1), 56 - 61.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Marpaung, Y. R. (2022). *Produksi dan Pemasaran Sus Kering Substitusi Pisang Raja*. Politeknik Negeri Jember, Teknologi Pertanian, Jember.
- Monika, D., & Syah R. Purba, J. (2019). Formulasi Muffin Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Dan Susu Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT – AS). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 48. <https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.286>
- Mulyani, S. (2016). Petunjuk Praktikum Pengendalian Mutu. In *Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana*.
- Muttaqin, Z. (2020). *Pengaruh Lama Perendaman Dalam Asap Cair Bambu Petung (Dedrocalamus asper) dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Ikan Tongkol Asap Sebagai Sumber Belajar Biologi [Skripsi]*. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Novitasari, R., & Mardesci, H. (2020). Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Pemanfaatan Tepung Sagu Yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 71-78.
- Nurrahmah, S. (2018). *Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Berbeda Terhadap Kualitas Cream Puff*. Skripsi, Universitas Negeri Jakarta, Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner, Jakarta.
- Nursalma, A. C., Setyowati, & Sitasari, A. (2021). *Substitusi tepung kacang koro pedang (canavalia ensiformis(L.) DC.) Pada pie susu ditinjau dari sifat organoleptik, kandungan gizi dan unit cos*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Program Studi Gizi, Yogyakarta.
- Oktariani, E. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Terhadap Kualitas Sus Keirng. *A social Sciences Journal*, 5(2), 1 - 18.
- Prasetya, M., & Purwidiani. (2014). Pengaruh Proporsi Pati Garut (Maranta arundinacea L) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprit. *Journal Boga*, 3(3).
- Punky, A. Q. A., Ismawati, R., Astuti, N., & Soeyono, R. D. (2021). Pengaruh Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera) dan Jenis Lemak Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurna Tata Boga*, 10(1), 147–156. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Ramdany, R., Kamaruddin, M., Pongoh, A., & Suryani, E. A. (2021). Daya Terima dan Kandungan Gizi Cookies Tepung Sagu Kombinasi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Sari Buah Merah. *Jurnal Health Sains*, 2(2), 235 - 241.
- Rosela. (2020). *Peran Teknologi Dalam Peningkatan Produksi Sagu di Desa Takkalala Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara*. Universitas Cokroaminoto Palopo, Program Studi Agribisnis, Palopo.
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32–40. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548>
- Salsabila, N. F. (2020). Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Terhadap Karakteristik Bakpao. In *Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Sari, L., Hidayat, F., & Sutriani. (2020). Penambahan Tepung Sagu (Metroxyon Sp) dalam Pembuatan Cincau Hitam (Mesona Paustris). *Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora*, 8(1).

- Sepriyani, H., Devitria Rosa, & Indasari. (2022). Pengaruh Pencucian dan Penambahan Tepung Sagu Terhadap Kadar Protein dan Lemak Surimi Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 11(1), 24-27.
- Srinovia, M. (2015). *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Terhadap Karakteristik Bakpao*. Universitas Pasundan.
- Sulistyowati, D., & Sutiadiningsih, A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Tatan (Tepung Ampas Tape dan Ketan) Terhadap Kualitas Sus Kering. 7(2).
- Tahir, M. M., Mahendradatta, M., & Mawardi, A. (2018). Studi Penambahan Kue Kering Dari Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Blondo. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66 - 73.
- Tresia, N. (2017). Pengaruh Suhu Oven Dalam Pemanggangan Terhadap Kualitas Kue sus. In *Fakultas Pariwisata dan Perhotelan* (Issue 1,2).
- Vamelasari, R. (2015). *Pengaruh Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Inderawi Pastel Panggang*. Skripsi, Universitas Negeri Semarang, Fakultas Teknik, Semarang.
- Warsito, H., & Sa'diyah, K. (2019). Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Kesehatan*, 7(1), 45-57. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v7i1.74>
- Wulandari, L. F., & Elida. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Sus Kering. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 155-160.
- Yeni, D. (2012). Tepung Mocaf Alternatif Pengganti Terigu. *Balai Pendidikan dan Pelatihan Daerah Provinsi Jawa Barat*.