

DAFTAR PUSTAKA

- nBadan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2022). *Produksi Buah-buahan Menurut Jenisnya di Provinsi Riau (kuintal), 2021*. Riau: BPS Provinsi Riau. Diakses dari <https://riau.bps.go.id>
- Dewi, D. O., & Ariani, M. (2023). Pengembangan Pangan Lokal Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan. In *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. <https://doi.org/10.55981/brin.918.c791>
- Departemen pertanian As (USDA) kandungan santan, 2018
- Dinas Pertanian Jawa Timur. (2019). Pemanfaatan Buah Sukun Sebagai Pangan Lokal Alternatif. Surabaya: Dinas Pertanian Provinsi Jawa Timur.
- Hanifah, N., Susanti, R., & Prasetya, D. (2021). Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap mutu mie bakar. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(2), 77–83.
- Haryanto, A., & Fitri, L. (2020). Potensi pengembangan tepung sukun sebagai bahan pangan fungsional di Riau. *Jurnal Pangan Lokal Nusantara*, 3(1), 21–28.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). *Info Teknologi: Pembuatan Tepung Sukun*.
- Melati, S. (2017). Inovasi Pengembangan Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Tepung Rendah Kalori dengan Metode Pengeringan. *Laporan Tugas Akhir Universitas Diponegoro Semarang*, 4–12. <http://eprints.undip.ac.id/58569/>
- Muhammad, Muhammad, Nasrul Za, Sayed Fachrurrazi, Amanda Fitria Ramadhani, Mhd Ridho, Anshori Sebayang, and Prodi Teknik Kimia. 2023. "Pengembangan Potensi Air Laut (Muhammad, Dkk." *Jurnal Malikussaleh Mengabdi* 2 (1): 35–50.
- Nuraini, S., Fitria, L., & Sari, P. (2021). Pengembangan camilan bebas gluten

- berbasis pangan lokal untuk anak autis. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 9(3), 115–122.
- Pemanfaatan kacang hijau (*Vigna radiata*) sebagai media alternatif pertumbuhan bakteri. *Indonesian Journal of Health Science*, 4(6s), 905–916.
- Priyanto, R. (2019). “Tepung Ketan: Komposisi dan Karakteristik Fungsionalnya.” Universitas Brawijaya.
- Puspita, Dhanang, Pulung Nugroho, and Galih Arian Nugraha. 2022. "Kandungan Mikroplastik Garam Ttambak Di Juwana-Kabupaten Pati, Jawa Tengah." *Biogenerasi: Jurnal Pendidikan Biologi* 7 (2): 75-82.
- Putri, D. A., Ramadhani, S., & Lestari, W. (2019). Karakteristik organoleptik onde onde isi kacang hijau dengan variasi tepung. *Jurnal Pangan Tradisional Indonesia*, 5(1), 12–18.
- Ramadani, S., Manajemen, P. S., & Palopo, K. (2024). *Jajanan Tradisional Onde-Onde Pelangi Berbagai Isian*. 5(2), 1857–1862.
- Rakhmawati, F. K. R., Rimbawan, & Amalia, L. (2011). Indeks glikemik berbagai jenis tepung dan pengaruhnya terhadap kadar gula darah. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 6(2), 109–116.
- Reniwruwarin, A., Laisina, J. K. J., & Wahditiya, A. A. (2024). Jurnal agrosilvopasture-tech karakterisasi morfologi sukun (*Artocarpus altilis* Forb .) Di desa ohoitahit dan danar kepulauan kei kecil kabupaten maluku tenggara morphological characteritaton of Breadfruit (*artocarpus altilis* forb .) In ohoitahit and D. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1), 153–165.
- Ronald surachman, i. N. (2022). Pengaruh perbandingan terigu dan tepung sukun(*artocarpus altilis*) terhadap sifat fisika-kimia dan sensoris bolu kukus. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*, 12.
- Sari Putri, R. M., & Mardesci, H. (2018). UJI HEDONIK BISKUIT CANGKANG KERANG SIMPING (*Placuna placenta*) DARI PERAIRAN INDRAGIRI HILIR. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- Syahrir, S., Hadi, H., & Lestari, D. (2019). Diet bebas gluten dan kasein (GFCE) pada anak autis: Tinjauan ilmiah dan implementasi. *Jurnal Kesehatan Anak Indonesia*, 7(1), 42–50.

- Siti Fauziah, y. S. (2019). The effect of sukunflour substitution for tapioca starch on the physicochemical characteristics and sensory of chicken sausages. *Jurnal sains pertanian equator*, 11.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Widyaningsih, D. A., Pratiwi, R., & Sulastri, D. (2016). Penggunaan tepung biji nangka dan tepung singkong dalam pembuatan onde-onde. *Jurnal Pengembangan Pangan Tradisional*, 4(2), 90–96.
- Winarno, F. G. (2019). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wuandari, F.K. (2019). “Pengaruh Penambahan Tepung Sukun pada Nugget Tahu terhadap Penerimaan Panelis.” *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(1), 31–37.
- Yuliana, E., & Lestari, R. (2020). Uji daya terima roti kering substitusi tepung sukun. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 11(1), 33–39.