

DAFTAR PUSTAKA

- Abdiana, M.I. 2013. Evaluasi sensori konsumen pada dodol rumput laut (*Eucheuma cotti*) dengan penambahan tepung kanji dan tepung ketan. *Jurnal Harpodon Borneo*, 6(1): 43-48.
- Agus, M. I. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 530-541
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro., Abduh, S. B. M. 2017. Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1): 52-56.
- Asnawi, M., Sumarlan, S. H., & Hermanto, M. B. 2013. Karakteristik tape ubi kayu (*Manihot utilissima*) melalui proses pematangan dengan penggunaan pengontrol suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2): 56-66.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Baco, N., Syari W., Widiawati, W., Elihami., dan Ismail. 2021. Peningkatan produktivitas dodol di masa pandemi covid-19 di Desa Pasang Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 3(1): 66-71.
- Barus, T & Wijaya, L. N. 2011. Mikrobiota dominan dan perannya dalam cita rasa tape singkong. *Biota*, 16(2): 354-361.
- Basito. 2009. Sifat fisik, kimia dan organoleptik pada pembuatan dodol yang disubstitusi dengan wortel (*Daucus carota*, Linn). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2): 104-111.
- Breemer, R., Febby J. P., & Corneles R. 2010. Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 1(6):17-20.
- Eriyana, E., Syam, H., & Jamaluddin. 2016. Mutu dodol pisang berdasarkan substitusi berbagai jenis pisang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2: 70-78.
- Fahmi, N., & Nurrahman. 2011. Kadar glukosa, alkohol dan cita rasa tape onggok berdasarkan lama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(3): 25-42.
- Faijah. 2020. Perbandingan tepung tapioka dan sagu pada pembuatan briket kulit buah nipah (*Nypafruticans*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2): 201-210.

- Hafizah, S., Alamsyah, S., & Sulastrri Y. 2018. Rasio tepung tapioka, tepung ketan dan tepung ubi jalar ungu terhadap sifat fisikokimia dodol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2): 324-332.
- Hamid, S. 2016. Analisis program pemasaran produk UMKM dodol garut. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Kreatif*, 2(1): 82-118.
- Hastian & Erlina, B. 2022. Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Karakteristik Karbohidrat dan Organoleptik Kerupuk Stick Tempe. *Sultra Journal of Economic and Business*, 3(1): 79-92.
- Hildayanti, T. M. 2017. Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. *Jurnal Boga*, 5(1): 20-39.
- Ihromi, S., Marianah., & Yodi, A.S. 2018. Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *AGROTEK*, 5(1): 73-77.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan*, 35(1): 13-22.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. 2017. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3): 89-93.
- Jayanti, U., Dasir, D., & Idealistuti, I. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek edible. *Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), 59-62.
- Kelmaskosu, D., Rachel, B., & Febby, J. P. (2015). Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 19-24.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta :PT. Dian Rakyat.
- Lestari, D. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Liyani, N. U. 2018. Berbagai konsentrasi tepung tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada pembuatan sosis berbahan baku surimi "ITOYORI". *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. 2017. Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01): 82-95.
- Marminah. 2012. Perbedaan Kadar Protein Tape Singkong (*Manihot utilisima*) Biasa dengan yang Diberi Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Megavitry, R., A. Laga, A. Syarifuddin, & S. Widodo. 2019. Pengaruh Suhu Gelatinasi dan Waktu Sakarifikasi terhadap Produk Sirup Glukosa Sagu. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 2: 26-27.
- Morris, E., Nishinari. K., & Rinaudo. 2012. Gelation of gellan. *Journal Food Hydrocolloids*, 28(2): 373-411.
- Mumtazah, S., Romadhon., Slamet, S. 2021. Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2): 105-112.
- Murtiningrum & Isak, S. 2010. Pemanfaatan pasta buah merah (*Pandanus conoideus L*) sebagaia bahan substitusi tepung ketan dalam pembuatan dodol. *AGROTEK*, 2(1): 1-7.
- Murtiningrum & Cepeda, G. N. 2011. Penggunaan bahan pengisi dalam perbaikan sifat fisikokimia dan organoleptik dodol buah merah (*Pandanus conoideus L*) sebagai sumber β -karoten. *AGRITECH*, 31(1): 14-20.
- Nadia, L. S., Theodorus, Y. T. L., & Ludi, R. 2023. Pengaruh pengolahan pangan terhadap kadar air bahan pangan. *JITAP*, 1(1): 5-8.
- Nasaruddin, N . L., Chin, Y. A., & Yusof. 2012. Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion. *Int. Journal Food Pro*, 15(3): 495-506.
- Nirmalasari, R., & Liana, I. E. 2018. Pengaruh dosis pemberian ragi terhadap hasil fermentasi tape singkong (*Manihot Utilisima*). *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, (9)18: 8-18.
- Novrini, S. 2020. Mutu beras jagung analog dengan penambahan beberapa jenis tepung. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(3): 267-271.
- Nurwati, & Hasdar, M. 2021. Sifat organoleptik kue brownies dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(2): 69-75.
- Pangestuti, E. K & Petrus, D. (2021). Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal kimia dan rekayasa*, 2(1): 16-21.
- Prabowo, S., Candra, K. P., & Amin, A. S. 2022. Pengaruh formula tepung terigu dan tepung pisang talas (*Musa paradisiaca var. sapientum L.*) terhadap karakteristik sensoris dan kismis crackers. *Journal of Tropical AgriFood*, 4(1): 60-66.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis *internet of things*. *SMARTICS Journal*, 5(2): 81-96.
- Puguh, W., Arhabsi, W. O. R. S., & Hastian. 2020. Penambahan jenis tepung terhadap kualitas dodol pisang mas. *Journal of Agricultural Research*, 1(1): 14-25.

- Puspita, D. 2023. Pengaruh Penambahan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan jamur hitam terhadap karakteristik nugget yang dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, Jambi.
- Rahman, M. & Hermiza, M. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 18-28.
- Rizal, P., Syamsul, A., Risqie, A. S., Putri, D. K. D., & Wahyu. 2018. Ahli Gizi ID. (*On-line*). Nilai Gizi, <https://nilaigizi.com> diakses 8 Mei 2024.
- Romansyah. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Dodol Ketan Dengan Substitusi Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) Dan Penambahan Bubur Pisang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Rudianto, Novia, H., & Raswen E. 2015. Evaluasi mutu dodol berbasis tepung ketan dan buah pedada (*Sonneratia Caseolaris*). *Jurnal Online Mahasiswa Pertanian*, 2(2): 1-15.
- Sakawulan, D., Budi, F. S., & Syamsir E. 2014. Pembuatan *velva fruit* dengan bahan dasar tepung pisang dan *carboxyl methyl cellulose* sebagai bahan penstabil. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): 182-187.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Setiavani, G., Sugiyono., Ahza, A. B., Suyatma, N. E. 2018. Teknologi pengolahan dan peningkatan nilai gizi dodol. *PANGAN*, 27(3): 225-234.
- Siswoputranto, L.D. 1989. Teknologi Pasca Panen Kentang. Liberty. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesi. 2013. *Standar Mutu Dodol Beras Ketan*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2986:2013. Jakarta.
- Suaniti, N.M. 2015. Kadar etanol dalam tape sebagai hasil fermentasi beras ketan (*Oryza sativa glutinosa*) dengan *S. cerevisiae*. *Jurnal Virgin*, 1(1): 16-19.
- Subaktilah, Y., Apriliyanti, M. W., & Edwinskyah, M. 2023. Pelatihan Pengolahan Dodol Tape Singkong Dengan Mesin Pengaduk Pada Yayasan Azzahra Bondowoso. *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)*, 8(3): 8-15.
- Sutrisno, C. D. N., & Susanto, W. H. 2014. Pengaruh Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Pasta (Santan Dan Kacang) Terhadap Kualitas Produk Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 97-105.
- Syahrumisyah, H., Hafidz, H. A., & Marwati. 2020. Karakteristik organoleptik dan kimia tape singkong (*Manihot esculenta*) varietas mentega dengan pra-perlakuan perendaman dalam sari buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2): 90-96.

- Syamsir, E., & Prita, D.L.S. 2010. Pengembangan dodol sebagai produk pangan darurat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 65-76.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., & Kusnandar, F. 2020. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima Crantz*) asal Lampung. *Jurnal agroteknologi*, 5(1): 93-105.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tangkitasik, I. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Dodol. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Tefera, T., Ameha, K., & Biruhtesfa, A. 2014. Cassava based foods: microbial fermentation by single starter culture towards cyanide reduction, protein enhancement and palatability. *Inter. Food Research Journal*, 21(5): 1751-1756.
- Turyono, D. 2007. Pengaruh Penambahan Gula Kelapa Terhadap Kualitas Dodol Tapal Kulit Singkong (*Cassava*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Vindayanti, O. 2012. Pemanfaatan Terung Ungu Dalam Pembuatan Dodol yang Bermanfaat sebagai Sumber Vitamin A. *Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Wati, M. S. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice bran) dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Cupcake. *Skripsi*. Universitas Surabaya, Surabaya.
- Wahyudi, A., & Dewi, R. 2017. Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semanga hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 17(1): 17-25.
- Winarno, F. G. 1997. *Keamanan Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-XI. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, R., Subahannur, & Andi, R. 2023. Pengaruh perbandingan gula merah dan gula pasir terhadap mutu dodol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus L.*). *Jurnal Agrotekmas*, 4(1): 93-103.