

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 18th Edition. AOAC International: Gaithersburg, Maryland, USA.
- Afgani, C. A., Nairfana, I., Sari, N. R., & Komarudin, N. A. 2023. Pelatihan pembuatan tepung beras di Desa Parate Kecamatan Samapun Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 4(1), 23–28.
- Afifah, N., Ratnawati, L., & Darmajana, D. A. 2019. Pengaruh jenis pati dan lipid terhadap sifat fisikokimia edible film komposit dan aplikasinya sebagai pengemas dodol nanas. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 217.
- Alyanti, A., Patang, P., & Nurmila, N. 2018. Analisis pembuatan dodol berbahan baku tepung melinjo dan tepung beras ketan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 40–51.
- Amal, B. I., Hermanianto, J., & Hunaefi, D. 2023. Optimasi formula pempek dengan penambahan pasta isolat protein kedelai berdasarkan preferensi konsumen. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 34(1), 98–108.
- Ananda, A. C., & Faridah, A. 2020. Uji organoleptik dodol jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 1–6.
- Ananda, A. T., Anggraini, E., Faridah, A., & Indrayeni, W. 2024. Effect of rejected watermelon substitution on the quality of choux paste. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(2), 404.
- Debby, A., Dewi, N., & F. R. 2020. Strategi pemasaran agroindustri dodol rasa buah lokal *Agroindustry marketing strategy of local fruit taste dodol*. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(1), 1–12.
- Ansar, A., Sukmawaty, Murad, & Sabani, R. 2022. Aplikasi mesin pemisah biji dan daging buah pada kelompok perajin dodol nangka. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 4(1), 109–114.
- Astuti, S. D., Ayuningtyas, L. P., & Haryani, I. F. 2023. Optimization of formula and physicochemical characterization of noodles based on modified cassava flour with addition of soybean flour and skim milk. *Indonesian Journal of Food Technology*, 2(2), 202–220.
- Astuti, S. D., Erminawati, E., Suri, A., & Kiyat, W. El. 2021. Optimasi formula dan uji deskriptif kuantitatif minuman jeli carica rendah kalori. *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 865–875.
- Astuti, S. D., Nuraeni, I., Pamungkas, B. I., Wijayanti, N., & Kiyat, W. El. 2023. Optimasi formula dan karakterisasi dodol buah salak dengan tepung singkong termodifikasi sebagai bahan pengisi. *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 135–144.

- Basalius, Sidabalok, I., Yessirita, N., Hermalena, L., Salihat, R. A., & Fitria, E. A. 2025. Uji mutu dodol ketan dengan substitusi bubur pisang raja (*Musa acuminata*). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 5(1), 15–23.
- BPOM RI. 2013. Informasi kandungan gizi pangan jajanan anak sekolah. Direktorat standarisasi produk pangan, deputy bidang pengawasan keamanan pangan dan bahan berbahaya, badan pengawas obat dan makanan RI, 27.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Syarat Mutu Dodol. SNI 01-2986-1992. Jakarta. Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan argo. Bogor: IPB Press.
- Salim, C., Vienna A .S., Ayu. A. S. 2019. Pengolahan Tepung bayam sebagai substitusi tepung beras ketan dalam pembuatan klepon. *Jurnal Parawisata*, 6(1), 56–70.
- Daryono B, S., Wibowo A, W., Hanini H., Rifqi, M., Retnosari, D., & Cahyana, H. I. C. 2016. “LANTPYCATION” : Metode baru budidaya melon (*Cucumis melo* L.) ramah lingkungan. *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*, 7(1), 25.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2020. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Diyas, S. P., Bintoro, V. P., Budi, S., & Abduh, M. 2022. Pengaruh konsentrasi bahan pengikat terhadap nilai rendemen, kadar air, aktivitas air dan warna pada nori artifisial daun cincau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(2), 2022.
- Durroh, B., & Dawud M. Y. 2022. Strategi pengendalian hama dan penyakit pada budidaya tanaman melon (*cucumis melo* L.). *Jurnal Sosiologi Pertanian dan Agribisnis*, 4(2), 1–13.
- Erawati, C. M., & Dewi, A. D. R. 2022. Optimasi formula tepung komposit tinggi protein dan seng dengan *response surface methodology*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 119–128.
- Faridah, A., holinesti, R., azhar, M., Cahyani, N., & Syukri, D. 2020. The optimization of recipe on the production of natural jam from the peel of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *Pakistan Journal of Nutrition*, 19(4), 212–216.
- Fitria, L. 202. Pengaruh komposisi pembuatan dodol mangrove (*Sonneratia* sp.) terhadap uji organoleptik. *Jurnal Farmasi Tinctura*, 3(1), 7–14.
- Gozaly, T., Achyadi, N. S., & Awaluddin, M. 2018. Optimasi formulasi nori brokoli dengan menggunakan program *Design Expert* metoda *mixture* D-optimal. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 37.
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, K., & Munawar, A. A. 2020. Penerapan teknologi *visible-near infrared spectroscopy* untuk prediksi cepat dan simultan kadar air

- buah melon (*Cucumis melo* L.) Golden. *Agroteknika*, 3(2), 67–74.
- Hafizah, S., Alamsyah, A., & Sulastri, Y. 2018. Rasio tepung tapioka, tepung ketan dan tepung ubi jalar ungu terhadap sifat fisiokimia dodol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 324–332.
- Alfadani, H. A., Any S., Asrul Bahar, & Ita, F. R. 2024. Penyelenggaraan operasional pemesanan, penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. *Edukasi Elita : Jurnal Inovasi Pendidikan*, 2(1), 01–20.
- Hartanto, M. D. H., Oktavia, N., Fajriyah, A. R., Novita, N. T., Widi, M., & Priyanto, A. D. 2019. Optimalisasi hasil afkir perkebunan jambu kristal menjadi manisan basah di Susun Ngingas. *Journal of Science and Social Development*, 2(1), 1–7.
- Haryanto, G. P. 2024. Control Motor pompa air daur ulang STP berbasis arduino dengan sensor kelembaban tanah. *Jurnal Media Infotama*, 20(2), 706–712.
- Hernawan, E., & Meylani, V. 2016. Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada. Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 91.
- Hidayati, N., Sutaryono, Santi, C., & Addin, Q. 2022. Optimasi formula gel aromaterapi minyak atsiri bunga kenanga (*Cananga odorata*) dengan variasi carbivol 940 dan gliserin menggunakan metode *Simplex Lattice Design* (SLD). *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(1), 10–17.
- Holinesti, R., & Ananda, dan F. 2021. Analisis kualitas dodol tomat yang dihasilkan dari substitusi tepung beras quality. *Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(3), 142–147.
- Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, D. A. 2019. Karakteristik buah melon (*Cucumis melo* L.) pada lima stadia kematangan. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 46(3), 298–305.
- Ilma, N. 2012. Studi pembuatan dodol buah dengan (*Dillenia serrata* Thunb). Skripsi. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Irianto, H. E., Nuraelah, A., Pramesti, A. N., & Giyatmi, G. 2023. Formulasi minuman fungsional antidiabetes okra dan alginat dengan metode *mixture design*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2), 31–47.
- Juliana, J., Kanggeyan, M. P., & Sherly, S. 2020. Pembuatan kreasi produk camilan dodol asam jawa menggunakan pengujian organoleptik. *Jurnal Abdimas Berdaya Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan dan Pengabdian Masyarakat*, 3(01), 57–75.
- Karina, I., & Desrizal. 2021. Evaluasi mutu dodol dengan penambahan rumput laut coklat (*Sargassum* sp.) sebagai makanan olahan sehat. *Teknologi Pangan*.

Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 12(2), 220–230.

- Kelmaskosu, D., Breemer, R., Febby, D., & Polnaya, J. 2015. Effect of the concentration of waxy rice flour on the quality of dodol papaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 19–24.
- Kokafriansia, Z. T., & Saryanti, D. 2021. Optimasi campuran avicel PH 101 dan laktosa sebagai bahan pengisi pada tablet secara granulasi basah. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 102–116.
- Kurniawati, R., Rahmawati, U., & Suyana, S. 2021. Pemanfaatan tepung beras putih (*Oryza sativa* L.) varietas IR64 sebagai media alternatif untuk pertumbuhan jamur *aspergillus flavus*. *Journal of Nursing and Public Health*, 9(2), 88–93.
- Lestari, A. A. A., Juniar, V. H., Andriani, C. A., Herlani, N. C., Susanto, M. F., & Hapsari, D. R. 2024. Potensi buah mundu (*Garcinia dulcis*) sebagai bahan fungsional dalam pengembangan dodol pangan lokal. *Karimah Tauhid*, 3(12), 13302–13310.
- 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(1), 82.
- Hafizah, S., Alamsyah, A., & Sulastris, Y. 2018. Rasio tepung tapioka, tepung ketan dan tepung ubi jalar ungu terhadap sifat fisiokimia dodol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 324–332.
- Heldiyanti, R., Rasyda, R. Z., & Putri, D. A. 2022. Pengaruh konsentrasi glukomanan sebagai *edible coating* terhadap kadar air dodol rumput laut selama penyimpanan. *Food and Agroindustry Journal*, 3(1), 46–54.
- Malisa, M., Syamsiah, M., & Ramli, R. 2023. Pengaruh penambahan bahan substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kandungan proksimat kue mochi. *Pro-STek*, 5(2), 84–103.
- Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. 2022. Pengaruh substitusi tepung ketan terhadap karakteristik sensori dan tingkat kesukaan makanan tradisional kue dange. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 4(2), 24–30.
- Murtiningrum, G. N. C. 2015. Penggunaan bahan pengisi dalam perbaikan sifat fisikokimia dan organoleptik dodol buah merah (*Pandanus conoideus* L) sebagai sumber β -Karoten. *AgriTECH*, 31(1), 14–20.
- Naibaho, M. Y., Kencana Putra, I. N., & Nocianitri, K. A. 2024. Pengaruh penambahan ubi jalar cilembu (*Ipomoea batatas* (L). Lam cv. *Cilembu*) terhadap nilai gizi dan sifat sensoris dodol ketan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(1), 49.
- Nurul, I. L., Hapsari, D., R., & Rohmayanti, T. 2023. Karakteristik sensori dan

- kimia permen keras daun kenikir (*Cosmos caudatus kunth*) dan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 155–162.
- Pakerti, A. L., & Purnama, R. C. 2022. Analisis kadar protein pada tepung jagung (*Zea mays* L.) yang dibeli dengan merek L Di Daerah Pasar Semuli Jaya Lampung Utara dengan menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2), 119–129.
- Pargiyanti, P. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29.
- Purwoto, H., & Christi, J. 2017. Optimasi formula edible film berbasis amilopektin pati singkong dan karagenan. *Majalah Ilmiah Pengkajian Industri*, 11(1), 31–40.
- Putra, R. P., Muhammad, A., Mukhlis, A., Sukainah, A., & Rahmah, N. 2025. Pelatihan pengolahan dodol pisang bagi kelompok penggerak di Dusun Kandemeng Sulawesi Barat. *Abdimas Patikala*, 4(4), 1388–1397.
- Radwitya, E., Nopriyanti, M., Adimarta, T., & Ernayani, E. 2022. Karakteristik kimia dan analisis sensori pada dodol nanas dengan perbandingan tepung ketan dan tepung Beras. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(2), 183–190.
- Ramadhan, B. 2022. Proses produksi pengolahan tepung beras rose Brand di PT. Budi Makmur Perkasa. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 02(02), 36–43.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. 2017. Review pemanfaatan *Design Expert* untuk optimasi komposisi campuran minyak nabati sebagai bahan baku sintesis biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan*, 1(1), 11–16.
- Romansyah. 2019. Karakteristik fisik kimia, dan sensoris dodol ketan dengan substitusi tepung beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan penambahan bubur pisang. *Skripsi*. Universitas Sriwijaya.
- Sari, R. N. 2025. Development of antioxidant-rich steamed brownies sased on kluwak, purple sweet potato, and yellow kepok banana ruly. *Eduvest-Journal of Universal Studies*, 5(7), 9206–9224.
- Setiawati, R., & Bafdal, N. 2020. The impact of ground water quality toward melon qulaity (*Cucumis melo* L.). *Agroteknologi dan Ilmu Pertanian*, 4(2), 83–94.
- Solihin, Muhtarudin, & Sutrisna, R. 2015. The effect of storage time on water content, physical quality and mold distribution of vegetable and tuber waste wafers. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2), 48–54.
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. 2023. Struktur pati beras (*Oryza sativa* L.) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi. *Agrointek*, 17(4), 755–767.

- Syamsiah, M., Yuliani, Adriana Imansyah, A., & Trihaditia, R. 2022. Uji organoleptik dan kandungan nutrisi biskuit dengan bahan fortifikasi tepung kelor untuk penanganan stunting. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan Journal of Agricultural Sciences and Veteriner*, 10(2), 159–168.
- Tawas, Y., Yusasrini, A., & Suparthana, I. 2024. Karakteristik fisikokimia dan sensoris dodol dengan perbandingan tepung ketan dan tepung edamame. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13.
- Tulus Prasetyo, Purbowo, S. A. I. S. 2024. Analisis kelayakan usaha budidaya melon varietas Fujisawa dengan sistem hidroponik (Studi Kasus: Green House R3 Farm Satu Ngimbang Lamongan). *Sigamri*, 03(02), 121–130.
- Utama, J., Herdiana, B., & Adhari, F. R. 2024. Sistem penyiraman otomatis terdistribusi untuk tanaman melon madu berdasarkan usia dan kebutuhan nutrisi. *Pertanian*, 15(2), 159–170.
- Utomo, D. 2019. Karaktersitik organoleptik dodol buah ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) terhadap dodol buah-buahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 2597–436.
- Zubaydah, W. O. S., Novianti, R,M & Indalifiany, A. 2022. Pengembangan dan pengujian sifat fisik sediaan spray gel dari ekstrak etanol batang *Etlintera rubroloba* menggunakan basis gel Na-CMC. *Journal Borneo*, 2(2), 38–49.
- Wiyanto, A., Siti S, R., & Setia Umbara, D. 2023. Perbedaan Hasil Usaha Buah Melon Yang Menggunakan Naungan Dan Tidak Naungan. *Jurnal Sosiologi Pertanian Dan Agribisnis*, 5(1), 44–54.
- Wulandari, R., Sabahannur, S., & Ralle, A. 2023. Pengaruh perbandingan gula merah dan gula pasir terhadap mutu dodol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* L.). *AGrotekMAS Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Peranian*, 4(1), 93–103.
- Yahya, K., Naiu, A. S., & Yusuf, N. 2015. Karakteristik organoleptik dodol ketan yang dikemas dengan *edible coating* dari kitosan rajungan selama penyimpanan suhu ruang. *Perikanan dan Kelautan*, 3(3), 111–117.