

## DAFTAR PUSTAKA

Al-qur'an dan terjemahannya

Afif, M. (2009). Pembuatan Jenang dengan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). Skripsi. *Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.*

Arlisha W, T. (2014). Pemanfaatan biji durian (*durio zibethinus murr*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe dan Analisis Proksimat serta Uji Organoleptiknya. Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.

Ayustaningwarno. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi.*

Yogyakarta: Graha Ilmu

Asosiasi Produsen Tepung Terigu. 2019. *Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth.*

<http://amp.kontan.co.id/news/>

Biesiekierski, J. R., 2017. What is gluten?. *Journal of Gastroenterology and Hepatology*, Vol 32, 78-81

Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2019). *Produksi Durian Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019.* Pertanian. go.id

Baihaqi A.K.(2001). *Mendidik Anak Dalam Kandungan.* Jakarta: Darul Ulum

Coniwanti, Siagian, F, dan Prasetyo Y., 2016 Pengaruh Konsentrasi Asam Sulfat dan Variasi Masa Ragi Terhadap Pembuatan Bioetanol Pada Biji Durian. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya

Djaeni, M. d. (2010). Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif :. *Aspek Nutrisi dan Tekno Ekonomi*, 4 (11) : 37-45.

Febriani, I. E. (2008). Pembuatan Kue Telur Blanak dari Campuran Tepung Beras Ketan dan Tepung Biji Durian dengan rasa yang Berbeda, Tugas Akhir. *Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.*

Hutapea, P. (2010). Pembuatan tepung biji durian (*Durio zibethinus Murr*) dengan variasi perendaman dalam air Kapur dan uji mutunya. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan .

Lestari, S. (2010). Keanekaragaman Morfologi Kultivar Durian (*Durio zibethinus Murr*) di Pulau Bengkalis Propinsi Riau. . *Skripsi Universitas Riau.*

Nita, N dan Ahmad, J. 2015. *Nutrisi dan Keperawatan.* Yogyakarta: Dua Satria Offset

Nurhayati,Dkk.(2020).*Fikih Kesehatan: Pengantar Komprehensif.*Medan:Kencana

- Rochimiwati. (2011). *Pembuatan Aneka Jajanan Pasar Dengan Substitusi Tepung Wortel Untuk Anak Baduta*. Media Pangan Gizi
- Rofaida, L. (2008). Komparasi Uji Karbohidrat pada Produk Olahan Makanan dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah.
- Risti, Y. dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Meizena). *Journal Of Nutrition College*, Vol 2, No 4, 696-703
- Sembiring, Ryan Nathanael., Efendi, Raswen., dan Rahmayuni, 2016. Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, vol 3, No 2,1-15
- Sistanto., E. S. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) sebagai Bahan Penstabil Es krim Susu Sapi Perah. Tesis. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Siti Hamidah, (2009). *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta : Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Wirawan, Y. D. (2013). Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Terhadap Kualitas Kimia Bakso Ayam. Faculty of Animal Husbandry University of Brawijaya Malang.
- Wulandari, O. (2014). Penggunaan Ekstrak Kasar Polisakarida Larut Air dan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) pada Pembuatan Mie Kering. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Wahyunintias Dianka, Dkk. (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*. Hotel Management Department, Faculty of Economic and Communication, BINUS University. Jakarta Barat

## LAMPIRAN 1

### FORMULIR UJI DAYA TERIMA

Nama Panelis	
Umur	
Jenis Kelamin	
Tingkat Pendidikan	
Petunjuk	<p>Ujilah sampel (cupcake) yang telah disediakan dengan sebaik-baiknya dan nyatakan pendapat anda tentang apa yang dirasakan oleh indera berdasarkan indicator rasa, warna, tesktur, dan aroma dengan mengisi tabel dibawah ini dengan skor sebagai berikut:</p> <p>1= Tidak suka 2= Kurang suka dan 3= Suka</p> <p><b>Keterangan :</b> <b>Sampel A</b> = Cupcake dengan perbandingan terigu dan tepung biji durian sebesar 30%:70% <b>Sampel B</b> = Cupcake dengan perbandingan terigu dan tepung biji durian sebesar 70%:30%</p>

Indikator	Beri Tanda (√) Pada Skor Dibawah ini Sesuai dengan Sampel yang Diberikan					
	Sampel A			Sampel B		
	1	2	3	1	2	3
Rasa						
Warna						
Aroma						
Tekstur						

## LAMPIRAN 2

### Rekapitulasi data skor hasil uji daya terima *cupcake* A tepung biji durian

No.	Nama	Umur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur
1.	JNP	20	3	3	1	3
2.	NAW	20	2	2	3	3
3.	MA	20	2	3	2	3
4.	AAP	20	1	3	2	2
5.	MR	20	3	3	2	2
6.	YA	20	2	3	1	3
7.	NA	20	3	3	3	3
8.	NM	22	2	3	2	2
9.	SM	23	3	3	2	3
10.	MRFH	21	2	3	2	3
11.	NN	21	3	2	3	3
12.	AN	29	3	3	2	3
13.	RN	29	2	3	2	3
14.	SF	29	3	3	2	2
15.	RN	29	2	3	2	2
16.	MHFH	27	2	3	3	3
17.	TH	27	3	3	3	2
18.	ES	28	2	3	3	2
19.	HF	30	3	3	2	3
20.	SS	30	3	3	2	3
21.	AB	30	2	3	3	3
22.	MN	30	3	3	2	3

---

<b>23.</b>	MYS	30	2	3	2	3
<b>24.</b>	ZA	30	3	3	2	2
<b>25</b>	SHL	30	2	3	2	3

---



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

### LAMPIRAN 3

#### Rekapitulasi data skor hasil uji daya terima *cupcake* B tepung biji durian

No.	Nama	Umur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur
1.	JNP	20	3	3	3	3
2.	NAW	20	3	3	2	3
3.	MA	20	2	3	2	3
4.	AAP	20	2	3	2	3
5.	MR	20	2	3	3	3
6.	YA	20	3	3	2	3
7.	NA	20	3	3	2	3
8.	NM	22	3	3	2	3
9.	SM	23	3	2	2	3
10.	MRFH	21	3	3	2	3
11.	NN	21	3	3	2	3
12.	AN	29	3	2	2	3
13.	RN	29	2	3	2	3
14.	SF	29	2	3	2	3
15.	RN	29	3	3	2	3
16.	MHFH	27	2	3	3	3
17.	TH	27	2	3	2	3
18.	ES	28	3	3	2	3
19.	HF	30	3	3	3	3
20.	SS	30	3	3	3	3
21.	AB	30	3	3	3	3
22.	MN	30	2	2	3	3

---

<b>23.</b>	MYS	30	2	3	1	3
<b>24.</b>	ZA	30	2	3	2	3
<b>25</b>	SHL	30	2	3	2	3

---



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

## LAMPIRAN 4

### Hasil Uji Laboratorium *Cupcake A dan B*

**LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN**  
The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat / Certificate Number : 0003/BSKJU/Baristand-Medan/MS-P/1/2022  
Halaman / Page : 2 dari 2 / 2 of 2

Validasi / Validity : *df*

**HASIL UJI**  
**THE TEST RESULT**

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Protein	%	6,65	SNI 01-2891-1992
2	Karbohidrat	%	18,4	SNI 01-2891-1992

Medan, 03 Februari 2022  
Kepala Laboratorium Sekeloa Standardisasi dan Sertifikasi  
Head of Standardization and Certification

  
Ditandatangani oleh / Signed by: *[Signature]*  
Totok Werdhana Simangunsong, ST  
NIP. 197609102005021001

Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima  
This Test Result certificate only applies to the sample received  
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BSM  
This Test Result certificate is only reprinted in its entirety with the approval of LP-BSM Management



## LAMPIRAN 5

**LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN**  
The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat / Certificate Number : 0004/BSK/IBaristand-Medan/MS-F/II/2022

Halaman / Page : 2 dari 2 / 2 of 2

Validasi / Validity : *JF*

### HASIL UJI THE TEST RESULT

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Protein	%	5,33	SNI 01-2891-1993
2	Karbohidrat	%	21,2	SNI 01-2891-1992

Medan, 03 Februari 2022  
Koordinator Sekelompok Standardisasi dan Sertifikasi  
Coordinator of Standardization and Certification



*[Signature]*  
Rita Werdhana Simangunsong, ST  
NIP. 197609102005021001

Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima  
*This Test Result certificate only applies to the samples received*  
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-6114  
*This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-6114 Management*

## LAMPIRAN 6

### Dokumentasi Pembuatan Tepung Biji Durian



UNIVERSITAT  
KUALA LUMPUR

## LAMPIRAN 7

### Dokumentasi Pembuatan *Cupcake*



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

## LAMPIRAN 8

### Dokumentasi panelis



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN