

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. A., Wijaya, C. H., Faridah, D. N., dan Suyatma, N. E. 2019. Hubungan Antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Jurnal Pangan*, 28(2):145-160.
- Ahmad, A., Rais, M., dan Fadillah, R. 2019. Analisis Teh Herbal Rambut Jagung (*Zea mays* L) dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 100-112.
- Aini, F. Y., Affandi, D. R., dan Basito. 2016. Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2):22-32.
- Al-Mssallem, M. 2020. *The Role of Date Palm Fruit in Improving Human Health. Journal of Clinical and Diagnostic Research*, 14(1):1-6.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2):163-167.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, dan Abduh, S. B. 2017. Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 52-56.
- Angwarmase, A., Tih, F., & Hidayat, M. 2017. Pengaruh Mengunyah Permen Karet yang Mengandung Xylitol terhadap Volume dan Keasaman Air Liur. *Journal of Medicine and Health*, 1(5), 471-476.
- Arif, A. B., Budiyanto, A., dan Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan*, 32(3):91-99.
- Arwini, N. P. D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *VASTUWIDYA*, 4(1): 33-40.
- Babajide, J. M., Adeboye, A. S., dan Shittu, T. A. 2014. *Effect of Honey Substitute for Sugar on Rheological Properties of Dough and Some Physical Properties of Cassava-Wheat Bread. International Food Research Journal*, 21(5):1869-1875.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. Roti Tawar dan Roti Manis. SNI 01-3840-1995.
- Belda-Galbis, C. M., Pina-Perez, M. C., Epinosa, J., Marco-Celdran, A., Martinez, A., dan Rodrigo, D. 2014. *Use of the Modified Gompertz Equation to Assess the Stevia rebaudiana Bertoni Antiliter Kinetics*. *Food Microbiology*, 38:56-61.
- Bhise, S dan Kaur, A. 2014. *Baking Quality, Sensory Properties and Shelf Life*. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9).
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiandi, E. T., Windysari, R., Prismawan, D., Hartasari, R. F., dan Purwanto. 2016. Evaluasi Kandungan Glukosa dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2):67-73.
- Fadhillah, N., Mela, E., dan Mustaufik. 2020. Gula Kelapa Kristal dan Potensi Pemanfaatannya pada Produk Minuman. *AGRITECH*, 21(1).
- Farhadi, S., Ajerloo, B., dan Mohammadi, A. 2017. *Green Biosynthesis of Spherical Silver Nanoparticles by Using Date Palm (Phoenix dactylifera) Fruit Extract and Study of Their Antibacterial and Catalytic Activities*. *Acta Chim Solvenian*, 64:129-143.
- Fawibe, O. O., Ogunyale, O. G., Ajiboye, A. A., dan Agboola, D. A. 2014. *Botanical and Protein Sweetener*. *Journal of Advanced Laboratory Research in Biology*, 5(4): 169-187.
- Gabriela-Mariana, M., Voicu, G., Ferdes, M., Elena-Madalina, S., Gabriel-Alexandru, C., dan Tudor, P. 2019. *Dynamics of Fermentation Process of Bread Dough Prepared with Different Types of Yeast*. *Scientific Study and Research: Chemistry and Chemical Engineering*, 20(4):575-584.
- Hamad, I., AbdElgawad, H., Jaouni, S. A., Zinta, G., Asard, H., Hassan, S., Hegab, M., Hagagy, N., dan Selim, S. 2015. *Metabolic Analysis of Various Date Palm Fruit (Phoenix dactylifera L.) Cultivars from Saudi Arabia to Assess Their Nutritional Quality*. *Molecules*, 20(8):13620-13641.
- Hao, Y., Wang, F., Huang, W., Tang, X., Zou, Q., Li, Z., dan Ogawa, A. 2016. *Sucrose Substitution by Polyols in Sponge Cake and Their Effects on the Foaming and Thermal Properties of Egg Protein*. *Food Hydrocolloids*, 57:153-159.

- Ikechukwu, P., Chinwendu, O. D., Kabuo, N. O., dan Ibeabuchi, J. C. 2017. *Production and Evaluation of Cookies from Whole Wheat and Date Palm Fruit Pulp as Sugar Substitute. International Journal of Advancement in Engineering Technology, Management and Applied*, 4(4):1-31.
- Kayode, R. M., Abiodun, O. A., Akeem, S. A., dan Oyaneye, H. O. 2019. *Influence of Partial Substitution of Sugar with Serendipity Berry (Dioscoreophyllum cumminsii) Extract on The Quality Attributes and Shelf-Life of Wheat Bread. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 9(1):115-120.
- Kusnedi, R. 2021. Pengaruh Penambahan Pengembang Roti terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2):60-75.
- Ojo, A., Enujiugha, V. N., Ayo-Omogie, H. N., dan Abiodun, O. A. 2020. *Chemical Composition of Serendipity Berry (Dioscoreophyllum cumminsii) and Miracle Fruit (Thaumatococcus daniellii). Asian Food Science Journal*, 19(4):10-15.
- Olagunju, A. I. 2019. *Influence of Whole Wheat Flour Substitution and Sugar Replacement with Natural Sweetener on Nutritional Composition and Glycaemic Properties of Multigrain Bread. Preventive Nutrition and Food Science*, 24(4):456-467.
- Pratama, F., Susanto, W. H., dan Purwantiningrum, I. 2015. Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4):1272-1282.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., dan Choiron, M. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01):29-42.
- Ruiz-Ruiz, J. C., Moguel-Ordenez, Y. B., Matus-Basto, A. J., dan Segura-Campus, M. R. 2015. *Antidiabetic and Antioxidant Activity of Stevia rebaudiana Extracts (Var. Morita) and Their Incorporation into a Potential. Journal of Food Science and Technology*, 7894-7903.
- Salsabila, U., Mardiana, D., dan Indahyanti, E. 2013. Kinetika Reaksi Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Pati Biji Durian menjadi Etanol. *Kimia Student Journal*, 2(1):331-337.
- Sandri, D dan Lestari, E. 2020. Daya Terima Konsumen terhadap Roti Manis yang Disubstitusi *Modified Talipuk Flour (MOTAF)* dan Pati Temulawak. *Jurnal Agroindustri*, 10(2):139-146.

- Saragih, D. M., Nurwantoro., dan Bintoro, V. P. 2017. Substitusi Sukrosa dengan Fruktosa pada Proses Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3):129-133.
- Singh, P., Ban, Y. G., Kashyap, L., Siraree, A., & Singh, J. (2020). *Sugar and Sugar Substitutes: Recent Developments and Future Prospects*. India: Springer.
- Siskawardani, D. D., Warkoyo., dan Onthong, J. 2021. *Sweet Bread Chemical Properties Optimalization Based on Baking Temperature and Duration*. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary*, 4(1):1-7.
- Srikaeo, K dan Thongta, R. 2015. *Effects of Sugarcane, Palm Sugar, Coconut Sugar and Sorbitol on Starch Digestibility and Physicochemical Properties of Wheat Based Foods*. *International Food Research Journal*, 22(3):923-929.
- Srikaeo, K., Sangkhiaw, J., dan Likitteakulwong, W. 2019. *Productions and Functional Properties of Palm Sugars*. *Walailak Journal of Science and Technology*, 16(11): 897-907.
- Sudiono, J dan Susanto, G. R. 2021. *Antioxidant Content of Palm Fruit (Borassus flabellifer L.) Seed Coat*. *Biomedical Journal of Scientific and Technical Research*, 26695-26699.
- Sun, Q., Xing, Y., dan Xiong, L. 2014. *Effect of Xylitol on Wheat Dough Properties and Bread*. *International Journal of Food Science and Technology*, 49(4):1159-1167.
- Sustriawan, B., Setyawati, R., Hania, R., Tresna, R., Irfan, R., dan Aini, N. 2021. Karakteristik *Cookies* dari Tepung Sorgum dan Tepung Almond dengan Pemanis Stevia dan Gula Kelapa Kristal. *AGROINTEK*, 15(3):893-902.
- Swiader, K., Wegner, K., Piotrowska, A., Tan, F. J., dan Sadowska, A. 2019. *Plants as A Source of Natural High-Intensity Sweeteners: A Review*. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 92:160-171.
- Vatankhah, M., Garavand, F., Elhamirad, A., dan Yaghbani, M. 2015. *Influence of Sugar Replacement by Stevioside on Physicochemical and Sensory Properties of Biscuit*. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 7(3):393-400.