

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung, W. D., dan Sutrisno, Aji. (2018). Pengaruh Konsentrasi Glukoman dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Telstur Dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4), 26-37. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.04.4>
- Afianti, Fitria. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers. e-journal boga, Volume 04, Nomor 1. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/10254/10021>
- Aisyah, N.L., Rustanti, N. (2013). Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, Dan Uji Kesukaan Crackers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) Dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Untuk Anak Kep Dan KvA. *Journal of Nutrition College*, Vol. 2 No. 1, 145-153. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i1.2110>
- Akbar, Ali. (2018). Analisis Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Basah Berbasis Umbi Talas (*Colocasia Esculenta L.*). *AGRITEPA*, Vol. IV, No.2. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v5i1.726>
- Akbar, M.R., dan Yunianta. (2014). Pengaruh Lama Perendaman Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub> dan Fermentasi Ragi Tape terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 91-102. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/41/48>
- Artama, Trimurti. (2001). Pemanfaatan Tepung Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Untuk Meningkatkan Mutu Fisik Dan Nilai Gizi Crackers. <http://repository.ut.ac.id/6251/1/40096.pdf>
- Aryanti, N., Kusumastuti, Y.A., Rahmawati, W. (2017). Pati Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri. *Momentum*, Vol. 13, No. 1. <https://media.neliti.com/media/publications/138246-ID-none.pdf>
- Asfi, M. W., N. Harun, dan Y. Zalfiatri. (2017). Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*. 4(1): 1-12. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/16911>
- Astuti, D., Kawiji, Nurhatad, E. (2018). Kajian Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Crackers Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Termodifikasi Asam Asetat Dengan Penambahan Sari Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius*).

Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. XI, No. 1.  
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/29086/19758>

- Astuti, S., S., S. A., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 232. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1440>
- Astuti, Sussi & A.S., Suharyono & Fitra, Nopena. (2017). Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. <http://dx.doi.org/10.25181/jppt.v16i3.94>
- Bui, L., Ngoc, B., Thanh, P., Trung, B., Hoa, P. N., Hung, P. Van, Street, K., City, H., District, T. D., & City, H. (2017). Physicochemical properties and resistant starch contents of sweet potato starches from different varieties grown in Vietnam. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2(1), 53–57. <http://www.foodsciencejournal.com/archives/2017/vol2/issue1/1-6-40>
- Carvalho, A. V., Mattietto, R. de A., Bassinello, P. Z., Koakuzu, S. N., Rios, A. de O., Maciel, R. de A., & Carvalho, R. N. (2012). Processing and characterization of extruded breakfast meal formulated with broken rice and bean flour. *Food Science and Technology*, 32(3), 515–524. <https://doi.org/10.1590/s0101-20612012005000073>
- Chandrasekara, A., & Josheph Kumar, T. (2016). Roots and tuber crops as functional foods: A review on phytochemical constituents and their potential health benefits. *International Journal of Food Science*, 2016. <https://doi.org/10.1155/2016/3631647>
- Coccia, Mario, (2017), The Fishbone diagram to identify, systematize and analyze thesource of general purpose technologies, Jurnal, Arizone State University, Interdisciplinary Science and Technology Building. DOI:10.1453/jsas.v4i4.151 [https://www.researchgate.net/publication/322526380\\_The\\_Fishbone\\_diagram\\_to\\_identify\\_systematize\\_and\\_analyze\\_the\\_sources\\_of\\_general\\_purpose\\_technologies](https://www.researchgate.net/publication/322526380_The_Fishbone_diagram_to_identify_systematize_and_analyze_the_sources_of_general_purpose_technologies)
- Culbertson, J. D. (2004). *Food processing: principles and applications* (J. S. Smith & Y. H. Hui (eds.); 1st ed.). Blackwell Publishing. <https://foodscisite.files.wordpress.com/2016/01/food-processing-principles-and-applications-2004.pdf>
- Dansby, M. Y., & Bovell-Benkamin, A. . (2003). Physical properties and sixth graders' acceptance of an extruded ready-to-eat. *Journal of Food Science*, 68(8), 2003. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2003.tb07069.x>

- Darajat, D. P., W.H. Susanto & I. Purwatiningrum. 2014. Pengaruh Umur Fermentasi Tempe Dan Proporsi Dekstrin Terhadap Kualitas Susu Tempe Bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 47-53. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/21>
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*, 5(1), 70–78. <http://jurnal.unpad.ac.id/agricore/article/view/27701/pdf>
- Driyani, Y. 2007. Biskuit *Crackers* Substitusi Tepung Tempe Kedelai sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang. <http://e-journal.uajy.ac.id/223/6/5BL01045.pdf>
- Ernisti, W., Slamet Riyadi, S., Jaya, F.M. (2018). Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* Volume 13, Nomor 2. <http://dx.doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2855>
- Fan, Y., & Picchioni, F. (2020). Modification of starch: A review on the application of “green” solvents and controlled functionalization. *Carbohydrate Polymers*, 241, 116350. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.116350>
- FAO. (2001). Impact of Cassava Processing on the Environment, in Strategic environmental assessment, FAO Corporate Document Repository. <http://www.fao.org/> or <https://www.fao.org/common-pages/search/en/?q=Impact%20of%20Cassava%20Processing%20on%20the%20Environment>
- FAOSTAT. (2018). *Production share of Roots and tubers nes by region*. <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC/visualize>
- FAOSTAT. (2021). *Production share of Roots and tubers nes by region*. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QI>
- Ferdiansyah, M. K. (2017). Pengaruh Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Cookies. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(1), 22. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i1.1355>
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2014). Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Pangan*, 23 (2) : 194-206. <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/63/57>

- Gopalakrishnan, Lakshmipriya., Doriya, Kruthi., dan Kumar, Devarai, S. (2016). Moringa oliefera: A Review on Nutritive Importance and Its Medicinal Application. *Food Science and Human Wellness*. 5, 49-56. <https://core.ac.uk/download/pdf/82415642.pdf>
- Gumilang, R., Susilo, B., Yulianingsih, R. (2015). Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol 3 No. 2. <https://jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/view/188>
- Handayani, A. M., Suhartatik, N., dan Rahayu, K. (2017). Aktivitas Antioksidan Bolu Kukus Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Substitusi Ubi Jalar Ungu dan Lama Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 2(2), 2548-1398. [https://www.researchgate.net/publication/331062535\\_AKTIVITAS\\_ANTIOKSIDAN\\_BOLU\\_KUKUS\\_UBI\\_JALAR\\_UNGU\\_DENGAN\\_VARIASI\\_SUBSTITUSI\\_UBI\\_JALAR\\_UNGU\\_DAN\\_LAMA\\_FERMENTASI](https://www.researchgate.net/publication/331062535_AKTIVITAS_ANTIOKSIDAN_BOLU_KUKUS_UBI_JALAR_UNGU_DENGAN_VARIASI_SUBSTITUSI_UBI_JALAR_UNGU_DAN_LAMA_FERMENTASI)
- Hartati dan Prana. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*). *Jurnal Natur Indonesia* Vol. 6 No. 1: 29-23. <https://docplayer.info/70428296-Analisis-kadar-pati-dan-serat-kasar-tepung-beberapa-kultivar-talas-colocasia-esculenta-l-schott.html>
- Hasnelly, Nurminabari, I.S., Meiliawati, A. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) Dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batatas L*) dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol 7 No. 2. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/41123>
- Hidayat, B., Ahza, A. B., & Sugiyono. (2007). Characterization of Sweet Potato Flour (*Ipomea batatas L.*) var. Shiroyutaka and Assesment of the potential as Alternative Carbohydrate Source For Food Product. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 18(1), 32–39. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/373>
- Hidayat, B., Hasanudin, U., Nurdjanah, S. dan Yuliana, N. (2018). Improvement of Cassava Bagasse Flour Characteristics to Increase Their Potential Use as Food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 209 (012006). doi:10.1088/1755-1315/209/1/012006. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/209/1/012006>
- Indika, S. M., Ramadhan, W., Budiyantoi, R., Shintya, I., & Sari, A. (2017). Formulasi Flakes Berbasis Suweg Dengan Komposit Kacang Merah Dan Wortel Untuk Sarapan Pagi Tinggi Protein. *Prosiding SNST Ke-8*, 78–82. [https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/PROSIDING\\_SNST\\_FT/article/download/1912/1965](https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/PROSIDING_SNST_FT/article/download/1912/1965)

- Jatmiko, G. P., & Estiasih, T. (2014). Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 127134. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/45/54>
- Kaewwongsa, W., Traiyakun, S., Yuangklang, C., Wachirapakorn, C., and Paengkoum, P. (2011). Protein Enrichment of Cassava Pulp Fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*. *Journal of Animal and Veterinary Advances*, doi: [10.3923/javaa.2011.2434.2440](https://doi.org/10.3923/javaa.2011.2434.2440) or <https://www.researchgate.net/publication/260219877> Protein Enrichment of Cassava Pulp Fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Gorocho Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41–48. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.188>
- Khairatika, I., Nurmina, M., Lubis, Z. (2019). Physicochemical Characteristics Of Crackers From Composite Flour (Modified Sukun, Sweet Powder Purple, Mocaf, And Saga Seeds). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, USU, Medan. doi:10.1088/1755-1315/713/1/012036. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/713/1/012036>
- Khairunnisa, N. Harun, dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan tepung talas (*Colocasia esculenta*) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates* L.) dalam pembuatan flakes. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/7135>
- Kiosseoglou, V., & Paraskevopoulou, A. (2014). Chapter 13 - Eggs. *Bakery Products Science and Technology: Second Edition*, 243–258. <https://doi.org/10.1002/9781118792001.ch13>
- Kiranawati, T.M., Rohajation, U., Jayanti, R. S. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit. pISSN: 20885369 eISSN: 26139952. DOI :10.31186/j.agroind.11.2.133-142. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.11.2.133-142>
- Koswara, S. (2013). Teknologi pengolahan umbi-umbian. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center. Institut Pertanian Bogor. <https://adoc.pub/teknologi-pengolahan-umbi-umbian-bagian-5-pengolahan-ubi-jal.html>
- Krochmal-marczak, B., Sawicka, B., Supski, J., Cebulak, T., Paradowska, K., & Pigionia, S. (2014). Nutrition value of the sweet potato ( *Ipomoea batatas* ( L .) Lam )

- cultivated in south – eastern Polish conditions. *International Journal of Agricultural Research*, 4(4), 169–178. [https://www.researchgate.net/publication/263966241\\_Nutrition\\_value\\_of\\_the\\_sweet\\_potato\\_Ipomoea\\_batatas\\_L\\_Lam\\_cultivated\\_in\\_south\\_-\\_eastern\\_Polish\\_conditions](https://www.researchgate.net/publication/263966241_Nutrition_value_of_the_sweet_potato_Ipomoea_batatas_L_Lam_cultivated_in_south_-_eastern_Polish_conditions)
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., & Pratama Wadhesnoeriba, S. (2018). Evaluation of Chemical and Organoleptic Qualities of Gluten-Free Dry Noodle Made from Maize and Cassava Flours during Storage. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(3), 173–182. <https://doi.org/10.18343/jipi.23.3.173>
- Kurniawati, I. T., & Estiasih, T. (2015). Efek Antihipertensi Senyawa Bioaktif Dioscorin Pada Umbi- Umbian Keluarga Dioscorea : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 402–406. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/156>
- Lahardi, Y., Bekti, E., & Haryati, S. (2019). *Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Asinan Timun Krai (Curcumis sp)*. 5. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.15.0006-20190830124640.pdf>
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R. Ngadiarti, B. Apriyantono, Hartati, Bernadus, dan Tinexelly. (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia.Jakarta. <https://pdfcoffee.com/buku-tkpi-persagi-2009-pdf-free.html>
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S., & Widowati, E. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) Dengan Substitusi Pati Garut. *Teknologi Hasil Pertanian*, X(1), 32–40. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/17490/13960>
- Mariotti, M., & Lucisano, M. (2014). *Sugar and Sweeteners. Bakery Products Science and Technology*, 199–221. doi:10.1002/9781118792001.ch11 <https://doi.org/10.1002/9781118792001.ch11>
- Martauli Sri, S., Lubis, Z., Sudaryati, E. (2016). Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi *Crackers* Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Dan Ikan Patin (*Pangasius sp*). [https://www.onesearch.id/Record/IOS1029.article-20890?widget=1&repository\\_id=1259](https://www.onesearch.id/Record/IOS1029.article-20890?widget=1&repository_id=1259)
- Matthews, P. Genetic diversity in taro, and the preservation of culinary knowledge. (2004). *Ethonobotany Journal* 2 (1547), 55-77. [https://www.researchgate.net/publication/29736057\\_Genetic\\_Diversity\\_in\\_Taro\\_and\\_the\\_Preservation\\_of\\_Culinary\\_Knowledge](https://www.researchgate.net/publication/29736057_Genetic_Diversity_in_Taro_and_the_Preservation_of_Culinary_Knowledge)

- Mbaeyi-Nwaoha, I. E., & Uchendu, N. O. (2015). Production and evaluation of breakfast cereals from blends of acha and fermented soybean paste (okara). *Journal of Food Science and Technology*, 53(1), 50–70. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-2032-8>
- Mega, O. (2010). Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai Sebagai Binder Terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar Surimi-like Kerbau. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 5(1), 51–58. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.5.1.51-58>
- Meliyana, Johan, V.S., Zalfiatri, Y. (2019). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan *Crackers*. SAGU, Vol. 18 No. 1 : 1-8, ISSN 1412-4424. <http://dx.doi.org/10.31258/sagu.v18i1.7862>
- Mervina., Kusharto CM, SA Marliyati, (2012) Formulasi Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Balita Gizi Kurang. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 23(1): 9-16. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/5287>
- Minifie, W.B. 1999. *Chocolate, Cocoa and Confectionery Sains Technology*. London, An Aspen Publicaion. <https://www.worldcat.org/title/chocolate-cocoa-and-confectionery-science-and-technology/oclc/867117539?referer=di&ht=edition>
- Mishartina, Ansarullah, & Asyik, N. (2018). Pengaruh Formulasi Breakfast Flakes Berbahan Baku Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Fisikokimia. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1221–1236. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstip/article/view/4423/3419>
- Misnani, A. (2011). *Getuk Talas Oven Substitusi Wijen Sebagai Jajanan Tradisional (skripsi)*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. <https://fddocuments.net/document/tugas-akhir-getuk-talas-oven-substitusi-getukgambar-23-talas-belitung-.html>
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB : Bogor. Cetakan ke-4. [https://www.academia.edu/4551518/Teknologi\\_Proses\\_Pengolahan\\_Pangan](https://www.academia.edu/4551518/Teknologi_Proses_Pengolahan_Pangan)
- Nawansih, O., Rangga, A., Nurdjanah, S., Ernani, A. P. (2020). Substitusi Tepung Onggok Terfermentasi Dalam Pembuatan *Crackers*. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)* VoL. 12 No. 1. DOI: 10.46559/tegi.v12i1.5971. [https://www.researchgate.net/publication/342315877\\_Substitusi\\_Tepung\\_Onggok\\_Terfermentasi\\_Dalam\\_Pembuatan\\_Crackers](https://www.researchgate.net/publication/342315877_Substitusi_Tepung_Onggok_Terfermentasi_Dalam_Pembuatan_Crackers)

- Nintami, A. L., & Rustanti, N. (2012). Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 388–397. <https://media.neliti.com/media/publications/185726-ID-kadar-serat-aktivitas-antioksidan-amilos.pdf>
- Novidahlia, N., Amalia, L., Januarisca, B. (2018). Formulasi *Crackers* Pasta Talas (*Colocasia esculenta*) Dan Ubi Ungu (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Pertanian* ISSN 2087-4936 e-ISSN 2550-0244 Volume 9 Nomor 1. <https://doi.org/10.30997/jp.v9i1.1149>
- Nurbaya, S., R dan T. Estiasih. (2013). Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam pembuatan *cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 46-55. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/5>
- Nurdjanah, S dan Elfira, W. (2009). Profil, Komposisi dan Sifat Fungsional Serat Pangan dari Ampas Ekstraksi Pati Beberapa Jenis Umbi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(1):12-22. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/50>
- Oktaviana, A. S., Hersoelityorini, W., Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi* 7 (2): 72-81. [https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/3178/pdf\\_1](https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/3178/pdf_1)
- Oliver, C. M., Melton, L. D., & Stanley, R. A. (2006). Creating proteins with novel functionality via the maillard reaction: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 46(4), 337–350. DOI: 10.1080/10408690590957250 [https://www.researchgate.net/publication/7158083\\_Creating\\_Proteins\\_with\\_Novel\\_Functionality\\_via\\_the\\_Maillard\\_Reaction\\_A\\_Review](https://www.researchgate.net/publication/7158083_Creating_Proteins_with_Novel_Functionality_via_the_Maillard_Reaction_A_Review)
- Page, M. J., McKenzie, J. E., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, T. C., Mulrow, C. D., Shamseer, L., Tetzlaff, J. M., Akl, E. A., Brennan, S. E., Chou, R., Glanville, J., Grimshaw, J. M., Hróbjartsson, A., Lalu, M. M., Li, T., Loder, E. W., Mayo-Wilson, E., McDonald, S., ... Moher, D. (2021). The PRISMA 2020 statement: An updated guideline for reporting systematic reviews. *PLoS Medicine*, 18(3), e1003583. <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1003583>
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R. dan Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB.. [https://www.academia.edu/23757816/Pengaruh\\_Pengolahan\\_terhadap\\_Nilai\\_Gizi\\_Pangan](https://www.academia.edu/23757816/Pengaruh_Pengolahan_terhadap_Nilai_Gizi_Pangan)

- Pambudi, S., & Widjanarko, S. B. (2015). *Effect of Proportion Sodium Bicarbonate and Ammonium Bicarbonate as Leavening Agent to Bagiak Cake Characteristic*. 3(4), 1596–1607. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/285/294>
- Panjaitan, Tina & Fadhlullah, Muhammad & Nurmala, Riska & Sipahutar, Yuliati. (2021). Analisis Kandungan Nutrisi Biskuit Cracker dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) di UD. Sinar Bahari. 10.5281/zenodo.5725996. <https://zenodo.org/record/5725996#.YrvFrP1BzIU>
- Passos, M.E.A., Moreira, C.F.F., Pacheco, M.T.B., Takase, I., Lopes, M.L.M., Valente Mesquita, V.L. 2013. Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Food Science and Technology*, Campinas, 33(2):323-3331. <https://doi.org/10.1590/S0101-20612013005000046>
- Permana, R. A., Dwi, W., & Putri, R. (2015). Corn and Kidney Bean Proportion and Rice Bran Substitution's Effect on Physico-Chemical Characteristic of Flake. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 734–742. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/194/200>
- Prabasini, H., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ ). *Jurnal Teknosains Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret Vol. 2 (2). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4386>
- Prabowo, A. Y., Estiasih, T., & Purwantiningrum, I. (2017). Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 129–135. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/60/69>
- Prasetyo, Arif. (2016). Pengaruh Suhu dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia dan Organoleptik Roti Tawar Non Gluten Berbahan Baku Tepung Uwi dan Tepung Kedelai Hitam. Skripsi diterbitkan. Malang. Universitas Brawijaya. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/150828>
- Purbasari, K., & Sumadji, A. R. (2018). Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L) Berdasarkan Karakter Morfologi di Kabupaten Ngawi. *Florea : Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 5(2), 78. <https://doi.org/10.25273/florea.v5i2.3359>
- Rahayu, Puji., Ernes, A., Sari, P.D. (2018). Uji Kadar Vitamin A *Crackers* Perlakuan Terbaik dari Proporsi Tepung Terigu: Ubi Jalar Kukus dan Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* Vol. 3 No. 1, ISSN: 2503-0523. <https://doi.org/10.24843/JITPA.2018.v03.i01.p08>

- Rahmiati, T. M., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., & Khumaida, N. (2017). Sifat Fisikokimia Tepung dari 10 Genotipe Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Hasil Pemuliaan (Physicochemical Properties of Cassava Flour (*Manihot esculenta* Crantz) of 10 Breeding Genotypes). *Agritech*, 36(4), 459. <https://doi.org/10.22146/agritech.16771>
- Richana, N., & Sunarti, T. C. (2004). Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa Dan Gembili. *J.Pascapanen*, 1(1), 29–37. <https://adoc.pub/karakterisasi-sifat-fisikokimiatepung-umbi-dan-tepung-pati-d.html>
- Richana, N., & Sunarti, T. C. (2004). Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa Dan Gembili. *J.Pascapanen*, 1(1), 29–37. <https://adoc.pub/karakterisasi-sifat-fisikokimiatepung-umbi-dan-tepung-pati-d.html>
- Riskiani, dkk., 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna Edulis Ker.*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3 No 1. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4616>
- Rosiani, N., Basito, Widowati, E. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VIII, No. 2. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/12896/10962>
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *TEKNOBUGA* Volume 1 No.1. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/download/6403/4858>
- Rostianti, T., Hakiki, D. N., Ariska, A., Sumantri. 2018. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. Vol. 1 No. 2. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.417>
- Saajidah, S.N., & Sukadana, I.W. (2020). Elastisitas Permintaan Gandum Dan Produk Turunan Gandum Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*. Vol. 13 No. 1. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jekt/article/download/52962/33730/>
- Sakti, H., Lestari, S., Supriadi, A. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. *FishtechH-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. ISSN:

2302-6936. Vol. 5, No.1. <https://media.neliti.com/media/publications/61767-ID-perubahan-mutu-ikan-gabus-channa-striata.pdf>

Sari, D. P., Nopianti, R., Baehaki, A. (2017) . Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia *Crackers* dengan Penambahan Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. ISSN: 2302-6936. Vol. 6, No.2: 115-125. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/download/5843/3179>

Setiawan, A. B., Rachmawan, O., & Sutarjo, D. S. (2015). Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur Terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH Mayonnaise. *Students E-Journal*, 4(2), 1–7. [https://www.academia.edu/34278792/Pengaruh\\_Penggunaan\\_Berbagai\\_Jenis\\_Kuning\\_Telur\\_Terhadap\\_Kestabilan\\_Emulsi\\_Viskositas\\_Dan\\_Ph\\_Mayonnaise\\_Effect\\_Of\\_The\\_Use\\_Of\\_Various\\_Types\\_Of\\_Egg\\_Yolk\\_On\\_Emulsion\\_Stability\\_Viscosity\\_And\\_Ph\\_Mayonnaise](https://www.academia.edu/34278792/Pengaruh_Penggunaan_Berbagai_Jenis_Kuning_Telur_Terhadap_Kestabilan_Emulsi_Viskositas_Dan_Ph_Mayonnaise_Effect_Of_The_Use_Of_Various_Types_Of_Egg_Yolk_On_Emulsion_Stability_Viscosity_And_Ph_Mayonnaise)

Setyowati, Hanarida, I., Sutoro. (2007). Karakteristik Umbi Plasma Nutfah Tanaman Talas (*Colocasia esculenta*). *Buletin Plasma Nutfah* Vol.13 No.2. <https://media.neliti.com/media/publications/69403-ID-karakteristik-umbi-plasma-nutfah-tanaman.pdf>

Sittisak, Arisara., Fuengkajornfung, N., Sanprom, T., Weenuttaranon, J. (2019). The Quality Of Cracker From Purple Sweet Potato Flour Substituted For Wheat Flour. [http://www.ijbts-journal.com/images/main\\_1366796758/AM%2019-30\\_%20Arisara%20%20Sittisak%20\\_ICBTS.pdf](http://www.ijbts-journal.com/images/main_1366796758/AM%2019-30_%20Arisara%20%20Sittisak%20_ICBTS.pdf)

Standar Nasional Indonesia 01-2973-1992 [https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992\\_58e4a373dc0d60523cda9818\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992_58e4a373dc0d60523cda9818_pdf)

Standar Nasional Indonesia 2973-2011. <https://adoc.pub/biskuit-sni-29732011.html>

Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan Tepung Millet Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Cookies* Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(4). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4474>

Sugiyono, Mariana E dan Yulianto A. (2013). Pembuatan *Crackers* Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan* Vol. 24 No. 2 Tahun 2013. Bogor. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.129>

Suhaeni, N., 2007. *Petunjuk Praktis Menanam Talas*. Jembar Publishing: Bandung. <https://jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/view/188>

- Suliantri dan Winiarti. (1991). *Teknologi Fermentasi Biji-bijian dan Umbi-umbian*. Departemen P dan K Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor. <http://inlislite.uin-suska.ac.id/opac/detail-opac?id=5540>
- Sumartini, S., & Gozali, T. (2018). Optimasi Formulasi Pembuatan Mi Basah Dengan Campuran Pasta Ubi Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Dengan Program Linier. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 239. <https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.654>
- Suryadinata, O.M., (2010). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit Manis. Surabaya : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. <https://docplayer.info/41898567-Pengaruh-proporsi-tepung-ubi-jalar-kuning-dan-tepung-terigu-terhadap-sifat-fisikokimia-dan-organoleptik-biskuit-manis-skripsi.html>
- Suryani, R., & Nisa, F. C. (2015). Modifikasi Pati Singkong (*Manihot Esculenta*) Dengan Enzim A-Amilase Sebagai Agen Pembuih Serta Aplikasinya Pada Proses Pembuatan Marshmallow. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 723–733. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/193/199>
- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Modifikasi Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(1), 44. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v34i1.4067>
- Tejosaputro, K., Suseno, T. I. P., & Jati, I. R. A. P. (2017). Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 16(2), 66–74. <http://repository.wima.ac.id/18435/1/2.%20Pengaruh%20Perbedaan%20Proporsi.pdf>
- Trinh, T., & Glasgow, S. (2012). On the texture profile analysis test. *Quality of Life through Chemical Engineering*, October, 749–760. [https://www.researchgate.net/publication/316093466\\_On\\_the\\_texture\\_profile\\_analysis\\_test](https://www.researchgate.net/publication/316093466_On_the_texture_profile_analysis_test)
- Trisyulianti, E., J. Jacjha. Jayusmar. 2001. Pengaruh suhu dan tekanan pengempaan terhadap sifat fisik waferransum dari limbah pertanian sumber serat dan leguminose untuk ternak ruminansia. Prosiding Media Peternakan. Bogor. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/mediapeternakan/article/view/12031>
- U.S. Department Of Agriculture (USDA). <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>

- Widiastuti, D., Herlina, E., Mulyati, A. H., & Warnasih, S. (2016). Diversification of Cassava Flour in the Manufacture of Gluten-Free Flakes Enriched with Dietary Fibers from Virgin Coconut Oil Waste Flour. *Journal of Agricultural Science and Technology B*, 6(6), 418–423. <https://doi.org/10.17265/2161-6264/2016.06.007>
- Widyastuti, E., R. Claudia., T.Estiasih, dan D.W.Ningtyas. 2015. Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 16 No. 1 April 2015 (9-20). <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/796>
- Wijaya, H. dan Aprianita, N. 2012. Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992. Balai Besar Industri Agro. Kementerian Perindustrian. <http://blog.ub.ac.id/dermolen/files/2012/08/KAJIAN-TEKNIS-STANDAR-NASIONAL-INDONESIA-BISKUIT.pdf>
- Wijayanti. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceaeL*) Pada Pembuatan Roti Tawar. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. <https://muhammadsabchi.files.wordpress.com/2010/04/substitusi-tepung-gandum-dengan-tepung-garut.pdf>
- Winarti, S., Murtiningsih, & Listyawati, F. D. (2019). Karakteristik Mie Merah Gluten Free Dari Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) Dan Tepung Mocaf Dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(2), 135–143. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2696>
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., & Ramdhan, T. (2016). Uji Organoleptik Formula Flakes dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi.*, 603–610. <https://123dok.com/document/yynnplwpy-organoleptik-formula-flakes-pasta-jalar-penambahan-tepung-jalejo.html>
- Yazdani, Amir-Abbas & Tavakkoli-Moghaddam, Reza. (2012). Integration of the fish bone diagram, brainstorming, and AHP method for problem solving and decision making—a case study. *The International Journal of Advanced Manufacturing Technology*. 63. 10.1007/s00170-012-3916-7. <http://dx.doi.org/10.1007/s00170-012-3916-7>
- Zhou, W., Therdthai, N., & Hui, Y. H. (2014). Introduction to Baking and Bakery Products. *John Wiley & Sons, Ltd, Second Edi*. <https://doi.org/10.1002/9781118792001.ch1>
- Zuraida, N., dan Suprianti, Y. 2001. Usahatani Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin Balai Penelitian*

Bioteknologi Tanaman Pangan Bogor. Buletin AgroBio 4(1):13-23  
<http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/12375>

