

BAB VII. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Tjiptoputri, O. M., & Lince, L. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 38-45. Diakses dari <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/32815>
- Adelakun, O. E., Oyelade, O. J., Ade-Omowaye, B. I. O., Adeyemi, I. A., & Van de Venter, M. (2009). Chemical composition and the antioxidative properties of Nigerian Okra Seed (*Abelmoschus esculentus* Moench) Flour. *Food and Chemical Toxicology*, 47(6), 1123–1126. doi:10.1016/j.fct.2009.01.036. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278691509000635>
- Agustiana, A., Waluyo, W., & Widiyanti, F. L. (2020). Sifat organoleptik dan kadar serat pangan mie basah dengan penambahan tepung okra hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi*, 9(1), 131-141. Diakses dari <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/5680/4783>
- Agustina, A., Kusumastuti R.D., & Permatasari P. (2020). Penyuluhan Nutrisi pada Ibu Hamil untuk Mencegah dan Menanggulangi Anemia Gizi Besi melalui Komunikasi Interpersonal. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(2), 458-468. Diakses dari <http://ppm.ejournal.id/index.php/pengabdian/article/view/285/206>
- Amanda, L., Yanuar, F., & Devianto, D. (2019). Uji validitas dan reliabilitas tingkat partisipasi politik masyarakat kota Padang. *Jurnal Matematika UNAND*, 8(1), 179-188. Diakses dari <http://jmua.fmipa.unand.ac.id/index.php/jmua/article/view/423/409>
- Anjani, S., & Dwiyantri, S. (2013). Pengaruh proporsi kulit semangka dan tomat terhadap hasil jadi masker wajah berbahan dasar tepung beras. *Jurnal Tata Rias*, 2(3). Diakses dari <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/19/article/view/3921/1997>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. (2019). Statistik Daerah Provinsi Jawa Tengah. Semarang: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. Diakses dari <https://jateng.bps.go.id/indicator/53/677/1/ubi-kayu.html>
- Barus, T., & Wijaya, L. N. (2011). Mikrobiota dominan dan perannya dalam cita rasa tape singkong. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 16(2), 354-561. Diakses dari <https://ojs.uajy.ac.id/index.php/biota/article/view/119/220>
- Chandra, P. P. B., Laksmiawati, D. R., & Rahmat, D. (2022). Pengaruh Gel Ekstrak Buah Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) Pada Luka Mencit Hiperglikemik. *Lambung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 3(2), 268-276. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/farmasi/article/view/9252>

- Dirayati, D., Gani, A., & Erlidawati, E. (2017). Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA & Pembelajaran IPA*, 1(1), 26-33. Diakses dari <http://e-repository.unsyiah.ac.id/JIPI/article/view/9461/7580>
- Djunaidi, K., Jatnika, H., Ningrum, R. F., & Kabidoyo, W. S. C. (2019). Alat Pendeteksi Dan Monitoring Kematangan Tape. *PETIR: Jurnal Pengkajian dan Penerapan Teknik Informatika*, 12(2), 222-230. Diakses dari <https://stt-pln.e-journal.id/petir/article/view/531>
- DKPI. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. Diakses dari <http://panganku.org/id-ID/view>.
- Fatmawati, H., Fardiah, E., & Hayuati, D. (2016). Guru pembelajar modul paket keahlian patiseri SMK kelompok kompetensi H: produk roti, kue diet khusus penilaian pembelajaran. *Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Kelompok Kompetensi H*. Diakses dari <http://repositori.kemdikbud.go.id/7853/1/8.%20PATISERI%20H.pdf>
- Fauza, A., Djamiatun, K., & Al-Baarri, A. N. M. (2019). Studi Karakteristik dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Tepung Buah Okra (*Abelmoschus esculentus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), 137-142. Diakses dari <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/4449/3134>
- Febriyatna, A., & Widiyawati, A. (2017). Implementasi Tepung Okra Terhadap Kadar Kolesterol Total pada Tikus Putih Model Hiperkolesterolemia. Ristekdikti, Seminar Nasional Hasil Penelitian, ISBN: 978-602-14917-5-1. <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/prosiding/article/view/757>
- Hanjaya, S. (2016). Pengaruh kualitas produk, pengetahuan produk dan keragaman menu terhadap keputusan pembelian produk capra latte. *Jurnal manajemen dan Start-up Bisnis*, 1(2), 181-190. Diakses dari <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/view/140/131>
- Ismayani, Y. (2007). 100+ Tip Anti gagal Bikin Kue. Kawan Pustaka. Diakses dari https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=T2J_99Fzk50C&oi=fnd&pg=PA7&dq=%22penggilingan%22+%22adonan%22+%22pastry&ots=wWI2FV7Bjy&sig=ay6-zot_5nbqMGSWxSqkm4InmlE&redir_esc=y#v=onepage&q=%22penggilingan%22&f=false
- Jatmiko, G. P., & Estiasih, T. (2014). Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 127-134. Diakses dari <https://www.jp.a.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/45/54>

- Kristiyadi, K., & Hartiyah, S. (2017). Pengaruh kelompok acuan, religiusitas, promosi dan pengetahuan tentang lembaga keuangan syariah terhadap minat menabung di koperasi jasa keuangan syariah (Studi Kasus pada BMT TAMZIS Wonosobo). *Jurnal Ekonomi dan Teknik Informatika*, 4(2), 44-63. Diakses dari <http://e-journal.polsa.ac.id/index.php/jneti/article/view/35>
- Kurniawati, M., & Adhiastuti, N. L. T. (2017). Pengaruh Kualitas, Risiko, Harga, Kepercayaan, dan Familiarity Terhadap Niat Beli Makanan Organik pada Generasi Y di Surabaya. *Forum Manajemen Indonesia*. ISBN : (978-602-8557-31-3. Diakses dari https://repository.unair.ac.id/113865/6/Masmira_Artikel801_Pengaruh-Kualitas.pdf
- Lim, V., Kardono, L. B. S., & Kam, N. (2015). Studi Karakteristik Dan Stabilitas Pengemulsi Dari Bubuk Lendir Okra (*Abelmoshus esculentus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3). Diakses dari <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/viewFile/135/99>
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279. Diakses dari <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293/256>
- Luwih, L. (2021). Penggunaan Es Balok Pada Pembuatan Puff Pastry Dan Danish Pastry Dalam Upaya Meningkatkan Keterampilan Siswa Tingkat Xi Tata Boga di SMK Pariwisata Kota Cirebon. *Vocational: Jurnal Inovasi Pendidikan Kejuruan*, 1(3), 108-121. Diakses dari <https://jurnalp4i.com/index.php/vocational/article/view/398>
- Mudghil, D. & Mudghil, S. B. (2019). *Objective Food Science & Technology* (3rd ed.). Jodhpur: Scientific Publisher. Diakses dari [https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=xCyVDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Mudghil,+D.+%26+Mudghil,+S.+B.+\(2019\).+Objective+Food+Science+%26+Technology+\(3rd+ed.\).+Jodhpur:+Scientific+Publisher.&ots=Zu9gQUsSn6&sig=9N_hxa4UnjFrwqLca2Pj1stO55o&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=xCyVDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Mudghil,+D.+%26+Mudghil,+S.+B.+(2019).+Objective+Food+Science+%26+Technology+(3rd+ed.).+Jodhpur:+Scientific+Publisher.&ots=Zu9gQUsSn6&sig=9N_hxa4UnjFrwqLca2Pj1stO55o&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Napitupulu, F. H., & Atmaja, Y. P. (2011). Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Jagung dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 9 Kg Per-Siklus. *Jurnal Dinamis*, 2(8), 32-43. Diakses dari <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1438337&val=4148&title=PERANCANGAN%20DAN%20PENGUJIAN%20ALAT%20PENGERING%20JAGUNG%20DENGAN%20TIPE%20CABINET%20DRYE R%20UNTUK%20KAPASITAS%209%20kg%20PER-SIKLUS>
- Nimpuno, D. (2016). *Nostalgia Kue Tenong*. Jakarta: Gamedia Pustaka Utama. Diakses dari

[https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=uMZGDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Nimpuno,+D.+\(2016\).+Nostalgia+Kue+Tenong.+Jakarta:+Gamedia+Pustaka+Utama.&ots=avUOgD6VJG&sig=H-cKVqDsfAi9N57EsebeRUBDiks&redir_esc=y#v=onepage&q=Nimpuno%20C%20D.%20\(2016\).%20Nostalgia%20Kue%20Tenong.%20Jakarta%20Gamedia%20Pustaka%20Utama.&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=uMZGDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Nimpuno,+D.+(2016).+Nostalgia+Kue+Tenong.+Jakarta:+Gamedia+Pustaka+Utama.&ots=avUOgD6VJG&sig=H-cKVqDsfAi9N57EsebeRUBDiks&redir_esc=y#v=onepage&q=Nimpuno%20C%20D.%20(2016).%20Nostalgia%20Kue%20Tenong.%20Jakarta%20Gamedia%20Pustaka%20Utama.&f=false)

Nuraida, L & Owens, J. D. (2014). Sweet, sour, alcoholic solid substrate fungal fermentations. *Indigenous fermented foods of Southeast Asia*, 137(2), 56-66. Diakses dari

[https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=vXLRBQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA137&dq=Nuraida,+L+%26+Owens,+J.+D.+\(2014\).+Sweet,+sour,+alcoholic+solid+substrate+fungal+fermentations.+Indigenous+fermented+foods+of+Southeast+Asia,+137\(2\),+56-66.&ots=R6RIR-pt1q&sig=mns0Nh3tF9jqbX3IBFYsI7PhGW8&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=vXLRBQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA137&dq=Nuraida,+L+%26+Owens,+J.+D.+(2014).+Sweet,+sour,+alcoholic+solid+substrate+fungal+fermentations.+Indigenous+fermented+foods+of+Southeast+Asia,+137(2),+56-66.&ots=R6RIR-pt1q&sig=mns0Nh3tF9jqbX3IBFYsI7PhGW8&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Pratiwi, N. D., Wijanarka, A., & Widiyany, F. L. (2021). Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan Kue Cubit dengan Pencampuran Okra dan Garut: *Physical Properties, Organoleptic Properties and Dietary Fiber Contents of Pinch Cake with the Mixing of Okra and Garut. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 7(1), 785-794. Diakses dari <https://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/192/116>

Sahputra, A., & Nurlatifah, H. (2020). Pengaruh Pengetahuan, Religiusitas, dan Halal Terhadap Keputusan Memilih Melalui Attitude dan Brand Trust Pada Bakeri Modern (Studi Kasus 3 Bakeri Top Brand. *Jurnal Al Azhar Indonesia Seri Ilmu Sosial*, 1(1), 11-18. Diakses dari <https://jurnal.uai.ac.id/index.php/JAISS/article/view/456/388>

Santoso, I., Mustaniroh, S. A., & Pranowo, D. (2018). Keakraban produk dan minat beli frozen food: peran pengetahuan produk, kemasan, dan lingkungan sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen*, 11(2), 133-144. Diakses dari <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/view/14785/14961>

Sholiha, I., & Ikerismawati, S. (2021). Selai Rumpaut Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Pie dan Bolen sebagai Pengembangan Produk Perikanan. *JB&P: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. Diakses dari https://scholar.googleusercontent.com/scholar?q=cache:1ZGjdrsGUDgJ:scholar.google.com/+%22aroma%22+%22bolen%22&hl=en&as_sdt=0,5

Siregar, N., & Fadillah, H. (2018). Pengaruh Pencitraan, Kualitas Produk dan Harga terhadap Loyalitas Pelanggan pada Rumah Makan Kampoenng Deli Medan. *Jumant*, 8(2), 87-96. Diakses dari <https://journal.pancabudi.ac.id/index.php/JUMANT/article/view/117/99>

- SNI 01-2346-2006.(2006): Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. Diakses dari [https://www.academia.edu/42337013/Standar Nasional Indonesia Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori 67 240 Badan Standardisasi Nasional](https://www.academia.edu/42337013/Standar_Nasional_Indonesia_Petunjuk_pengujian_organoleptik_dan_atau_sensori_67_240_Badan_Standardisasi_Nasional)
- SNI 01-3751-2009.(2009): Tepung terigu sebagai bahan makanan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. Diakses dari <https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/filesstore/IDN%202009%20Tepung%20terigu%20sebagai%20bahan%20makanan%20-%20wheat%20flour.pdf>
- Sulistiyani, T., & Rachmawati, E. (2021). Pelatihan Olahan Singkong dan Pisang Untuk Pemberdayaan Masyarakat Desa Wonotopo. *Jurnal Abdimas Akademika*, 2(01), 66-74. Diakses dari <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/128/76>
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air, kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan daun dan umbi rumput teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44-50. Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/bioma/article/view/22594/14871>
- Syawalani, M. N., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2019). Inovasi Butter Cookies Berbasis Tape Singkong Sebagai Pengganti Gula, 2019. *eProceedings of Applied Science*, 5(3). Diakses dari <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/11100/10968>
- Thammarutwasik, P., Hongpattarakere, T., Chantachum, S., Kijroongrojana, K., Itharat, A., Reanmongkol, W., Tewtrakul, S., & Ooraikul, B. (2009). "Prebiotics-A Review" *Songklanakarinn Journal of Science & Technology* 31(4). Diakses dari https://www.researchgate.net/profile/Arunporn-Itharat/publication/279902625_Prebiotics_-_A_Review/links/0fcfd5091c96c2d007000000/Prebiotics-A-Review.pdf
- United State Departement of Agriculture (USDA). (2019). *Okra, Raw. Food Data Central*. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169260/nutrients>
- Vanhonacker, F., Kühne, B., Gellynck, X., Guerrero, L., Hersleth, M., & Verbeke, W. (2013). Innovations in traditional foods: Impact on perceived traditional character and consumer acceptance. *Food research international*, 54(2), 1828-1835. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996913005759>

- Wahyuni, N., & Sulistyani, T. (2021). Pelatihan Pengolahan Makanan Berbahan Pisang Meningkatkan Nilai Jual di Ukm Dharma Karya Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman. *Abdimas Akademika*, Vol 2(1). Diakses dari <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/107/73>
- Walukow, A. L. P., Mananeke, L., & Sepang, J. (2014). Pengaruh kualitas produk, harga, promosi dan lokasi terhadap keputusan Pembelian konsumen Di Bentenan Center Sonder Minahasa. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2(3). Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/viewFile/5969/5488>
- Widiyaningsih, Endang. (2011). Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan* 4(1), ISSN 1979-7621,. Diakses dari <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/bitstream/handle/11617/2931/2.%20E%20NDANG%20NUR%20W.pdf?sequence=1>
- Wijaya, I. W. A., Agung, A. A. P., & Anggraini, N. P. N. (2020). Pengaruh Kualitas Makanan dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian Roti Pada Colatto Pastry & Bakery Gianyar. *Values*, 1(3). Diakses dari <http://e-journal.unmas.ac.id/index.php/value/article/view/1266>

