

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, K. N. (2016). *Efek Pemberian Umbi Bunga Dahlia Sebagai Sumber Inulin Terhadap pH dan Laju Digesta Broiler*.
- Alfaridhi, K. K., Lunggani, A. T., & Kusdiyantini, E. (2013). Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Willd) sebagai Prebiotik dalam Pembuatan Yoghurt Sinbiotik. *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi*, 15(2), 64–72. <https://doi.org/10.14710/bioma.15.2.64-72>
- Asmoro, W. K., Nurfarida, E., & Wahyu, M. (2019). Peningkatan Penjualan Olahan Opak Gambir Pada Industri Rumah Tangga Di Kota Kediri. *Seminar Nasional Ekonomi Dan Bisnis*, 1(1), 71–78.
- Bappenas. (2000). Dahlia. *Riset Dan Teknologi Budidaya Pertanian*, 1(1), 1–10.
- Basrin, F. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Mutu Kimia Kue Semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7–14. <https://doi.org/10.31970/pangan>.
- Damayanti, E. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) Dan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong. *E-Jurnal Boga*, 5(1), 11–16.
- Ekayani, I. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 8(2), 59–74.
- Erviyanti, B. (2015). *Komparasi Kualitas Egg roll Tepung Suweg dengan Egg roll Tepung Terigu*. 140.
- Fajriani, Tantu, F., & Hasanuddin, A. (2018). Kajian Penggunaan Umbi Bunga Dahlia (*Dahlia variabilis*) Dalam Produksi Kerupuk Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Fungsional. *Mitra Sains*, 6(1), 60–71. ISSN 2302-2027
- Febriani, Y. (2015). *Analisis Tekstur* (Issue September).
- Hana, N. (2010). Formulasi Tablet Hisap Ekstrak Etanol Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) dengan Variasi Konsentrasi Polyvinyl Pyrrolidone (PVP) sebagai Pengikat dan Pengaruhnya terhadap Kadar CD4 dalam Darah. In *Institutional Repository UIN*.
- Harahap, Y., Ardiani, F., & Aritonang, E. (2016). Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia* Sp). *Gizi, Kesehatan Reproduksi Dan Epidemiologi*, 1(2), 1–6.
- Harijono, Susanto, W., & Ismet, F. (2012). Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorgum Ketan Dengan Beras Ketan) Dan Tingkat Kepekatan Santan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1),

1–11.

- Hasan, L., Yusuf, N., & Mile, L. (2014). Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan Universitas Gorontalo*, 2(3), 107–114.
- Hoon, L., & Latif, W. (2016). Nutritional composition, physical properties, and sensory evaluation of cookies prepared from wheat flour and pitaya (*Hylocereus undatus*) peel flour blends. *Cogent Food & Agriculture*, 2(1), 1–10. <https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1136369>
- Husen, M. (2016). *Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Kue Semprong*.
- Husen, M., Artanti, G., & Cahyana, C. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) terhadap Daya Terima Kue Semprong. *Jurnal Boga*, 1, 1–3.
- Kemenkes, R. (2018). *Tabel komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Komariyah, S. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi Kue Gapit*. Universitas Negeri Semarang.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). In S. Koswara (Ed.), *eBook Pangan* (pp. 1–27). eBook.pangan.
- Koswara, Sutrisno. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. In *Seafast IPB* (Vol. 6, Issue 1, pp. 1–26).
- Kumolong, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cookies Santang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 69–79.
- Liean Ntau, F.Sumual, M., & Assa, J. R. (2017). Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus casei* Terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 11–19.
- Manggabarani, I., & Baharuddin. (2017). Analisis kelayakan Usaha Kue Semprong (kasippi) di Mega Rezky Skala Rumah Tangga Desa Lagi-Agi Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar. *Jurnal Ilmu Pertanian Agrovital*, 2(2), 41–45.
- Modul Penanganan Mutu Fisis. (2013). Pengujian Organoleptik. In *Teknologi Pangan* (1st ed., pp. 1–33). Program Studi Teknologi Pangan.
- Mohamedshah, F. (2019). Reducing Sugar Consumption Starts with Knowledge.

Institute of Food Technologists, 1–4.

- Montohalu, O., Langi, T., & Koapaha, T. (2020). Uji Organoleptik Dan Sifat Kimia Kue Semprong Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Dan Tepung Terigu. *E-Journal Cocos*, *11*(1), 12–20.
- Mubarok, A., & Sembiring, S. (2020). Karakteristik Fisik Cookies Pada Berbagai Rasio Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia Dan Penambahan Margarin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *25*(2), 90–97.
- Nadia, L. (2010). Analisis Kadar Air Bahan Pangan. *Bahan Ajar*, *30*. www.ut.ac.id
- Negara, J. ., Sio, A. ., Rifkhan, Arifin, M., & Oktaviana, A. . (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, *4*(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nuryati. (2016). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Waffrut (Waffle Garut) dan Kue Serut (Kue Semprong Garut). In *e-prints UNY*.
- Oktavia, Y. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia Terhadap Kualitas Brownies Bakar. In *E-Journal Home Economic and Tourism*. Universitas Negeri Padang.
- Persulesy, E. R., Lembang, F. K., & Djidin, H. (2016). Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap. *Ilmu Matematika Dan Terapan*, *10*(1), 9–16.
- Prisila, E., Efrina, E., & Izzata, R. (2020). Uji Daya Terima Terhadap Modifikasi Kue Semprong Dengan Penambahan EKstrak Kopi Instan. *Prosiding SNP2M (Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat) UNIM*, *1*(2), 16–20.
- 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.
- Sampebarra, A., Khaerunnisa, Ristanti, E., & Asriati, D. (2019). Karakteristik Cokelat Spread Dengan Penambahan Oleogel Dari Oleogator Lemak Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, *14*(2), 24–32.
- Santiyasa, I. W. (2016). Analisis Ragam. In *Modul Kuliah* (pp. 1–14).
- Setyaningsih, D., Rusli, M. S., & Muliati, N. (2007). Sifat Fisiokimia Dan Aroma Ekstrak Vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, *12*(3), 173–181.
- Sikumbang, S., & Hindersah, R. (2009). *Tanaman dahlia* (2nd ed.). Unsri Press.

- Sintia, N., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *E-Jurnal Boga*, 7(2), 1–12.
- Sugiarti, D. (2017). *Karakteristik Tepung Umbi Bunga Dahlia dari Berbagai Warna Bunga yang Berbeda*.
- Supriyono. (2003). Mengukur Faktor-Faktor Dalam Proses Pengeringan. *Agro Industri Pangan*, 1–51.
- Ulkhair, A. (2018). Pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia terhadap kualitas kulit pie. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 1(1), 1–17.
- Uller, M., Sumual, M., & Nurali, E. (2017). Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong Dari Campuran Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, L) Dan Tepung Sagu (*Metroxylon sago*, Rottb). *E-Journal Cocos*, 1(5), 1–10.
- Unimus. (2006). Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. In *eBook Pangan* (p. 41).
- Widowati, S. (2006). Dahlia Bunganya Indah , Umbinya Mengandung Inulin. *Surat Kabar Kompas*, 1–3.
- Widowati, S. (2007). Potensi Inulin Sebagai Komponen Pangan Fungsional dari Umbi Dahlia (*Dahlia pinnata* L). In *Jurnal Pangan* (Vol. 16, Issue 1, pp. 76–80).
- Wihenti, A. (2017). Analisis Kadar Air, Tebal, Berat, Dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 69–73. <https://doi.org/10.17728/jatp.186>
- Winanda, M. (2013). Teknologi Pembuatan Tepung Beras. *E-Laporan Penyuluh DIY*, 1–3.
- Yuliana, R., Kusdiyantini, E., & Izzati, M. (2014). Potensi Tepung Umbi Dahlia Dan Ekstrak Inulin Dahlia Sebagai Sumber Karbon Dalam Produksi Fruktooligosakarida (FOS) Oleh Khamir *Kluyveromyces marxianus* DUCC-Y-003. *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi*, 16(1), 39–49.