

DAFTAR PUSTAKA

- [Bibit Bunga Indonesia]. (2022). Umbi Gembili, Alternatif Pengganti Nasi Bagi Penderita Diabetes. *Web Bibit Bunga Versi 2022*. <https://bibitbunga.com/umbi-gembili-alternatif-pengganti-nasi-bagi-penderita-diabetes/>. [31 Juli 2022].
- [KEMDIKBUD] Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia. (2022). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring Versi 3.9.1.1-20220601213932*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>. [31 Juli 2022].
- [KEMENKES] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia Daring Versi Andra Farm 2019*. https://www.andrafarm.co.id/_andra.php?_i=daftar-tkpi&sby=000000. [11 Agustus 2022].
- [KEMENKEU] Kementerian Keuangan Republik Indonesia. (1999). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen. Jakarta: KEMENKEU. [https://jdih.kemenkeu.go.id/fulltext/19999/8TAHUN~1999UU.htm](https://jdih.kemenkeu.go.id/fulltext/1999/8TAHUN~1999UU.htm). [31 Juli 2022].
- Agustinah, R. (2013). Pengaruh Pemberian Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Terhadap Total Kolesterol dan HDL Darah Tikus Wistar yang Diinduksi *Nikotamide-Streptozotisin*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Alsuhendra., & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Alsuhendra., & Ridawati. (2010). Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam, dan Enzimatis terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). Seminar Nasional FMIPA-UT.
- Anita, S. B. (2014). *Pempek Palembang*. Yogyakarta: Leutikaprio.
- Ariani, W. O. R. & Geo, L. (2020). Kajian Ekonomi Usahatani Gembili (*Dioscorea esculenta*) Di Kabupaten Muna Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 5(5):168-175.
- Asthami, N., Estiasih, T., & Maligan, J. M. (2016). Mie Instan Belalang Kayu (*Melanoplus cinereus*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 238-244.
- Bakara. T. L., & Rumida. (2022). *Cookies Kajatife*. Ed ke-1. NTB: Yayasan Insan Cendekia Indonesia Raya.
- Barkatullah, A. H. (2019). *Hak – Hak Konsumen*. Ed ke-2. Bandung: Nusa Media. https://www.google.co.id/books/edition/Hak_Hak_Konsumen/aP9TEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&printsec=frontcover. [31 Juli 2022].

- Cahyani, W., & Rosiana, N. M. (2020). Kajian Pembuatan *Snack Bar* Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Kesehatan*, 8(1): 1-9.
- Cakrawati, D., & Kusumah, M. S. (2016). Pengaruh Penambahan Cmc Sebagai Senyawa Penstabil Terhadap Yoghurt Tepung Gembili. *AGROINTEK*, 10(2): 76-84.
- Djuwardi, A. (2009). *Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan, Manfaat, Peluang Bisnis, dan Prospek*. Jakarta: PT. Grasindo, Anggota IKAPI.
- Erviasari, N., & Larasaty, F. A. (2021). Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 1(2): 15-22.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi – Umbian & Pengolahannya*. Ed ke-1. Malang: UB Press.
- Fatsecret Indonesia. (2007). Fatsecret Informasi Gizi. *Web Fatsecret versi 2022*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search>.
- Fatma, L. Y., Jumari, J., & Utami, S. (2018). Keanekaragaman *Dioscorea spp* dan habitatnya di Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1): 17-24.
- Fera, M., & Masrikhiyah, R. (2020). Retensi Kadar *Inulin* Dari Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L) Pada Produk *Cookies* Sebagai Alternatif Produk Pangan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2): 101-108.
- Firmansyah, M. A. (2018). *Perilaku Konsumen (Sikap dan Pemasaran)*. Ed ke-1. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Ed ke-1. Jakarta: Kencana.
- Handayani, S., & Wibowo, R. A. (2014). *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta Selatan: PT Kawan Pustaka.
- Hendrasty, H. K. (2021). *Bahan Produk Bakery Edisi 2*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Herlina. (2017). Potensi Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Alternatif Pangan di Indonesia. *Repository Universitas Jember*. <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/82118>. [02 November 2022].
- Imzalfida, M., & Indrawati, F. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta linn*) Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. *e-journal Boga*, 5(1): 54-62.
- Indrarosa, D., & Agustin, R. (2022). *Manfaat dan Aneka Olahan Kambing Pe, Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia*. Malang: Media Nusa Creative.

- Kartini, T. D., & Lestari, R. S. (2023). *Biskuit BIPUS*. Ed ke-1. Jawa Tengah: PT. Nasya Expanding Manajement-Anggota IKAPI.
- Koswara, S., (2009). Teknologi Modifikasi Pati. EbookPangan.com. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-MODIFIKASI-PATI.pdf>. [03 November 2023].
- Lala. (2023). Kue Sagu: Manisnya Warisan Khas Indonesia. Esensi The Essence of Life. <https://esensi.tv/kue-sagu-manisnya-warisan-khas-indonesia/>. [26 Desember 2023]
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Ed ke-2. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Miksusanti., Solihah, I., & Wijaya, D. P., (2020). *Pati Umbi-umbian dan Resisten Starch Sebagai Prebiotik Untuk Kesehatan*. Jawa tengah: PT. Nasya Expanding Management.
- Nugraheni, M. (2016). *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Ed ke-1. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nurlaila, S. (2018). *Kue Kering Cantik Aneka Rasa*. Ed ke-1. Jakarta Selatan: Demedia Pustaka.
- Nuryati, C., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. (2020). Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2): 199-207.
- Pokatong, W. D. R., Lestari, C., & Mastuti, T. S. (2014). Pemanfaatan Pati Gembili (*Dioscorea Esculenta Lour. Burkill*) Dengan Penambahan Plasticizer Sebagai Edible Coating Pada Stroberi (*Fragaria Ananassa*). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 1(2): 86-95
- Prabowo, A. Y., Estiasih, T., & Purwantiningrum, I. (2014). Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 129-135.
- Prameswari. & Estiasih. (2013). Pemanfaatn Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1):115-128.
- Putri, E. D. H., & Mayasari, C. U. (2020). *Operational Patisserie*. Ed ke-1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Raditrini., & Hani, R. (2017). *50 Variasi Kue Kering Renyah & Mudah Dibuat*. Ed ke-1. Jakarta Selatan: Demedia Pustaka.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto. R. (2019). *Evaluasi Sensoris*. Ed ke-2. Banten: Universitas Terbuka. <https://www.scribd.com/document/511716996/buku-evaluasi-sensoris-lengkap>. [18 Oktober 2022].

- Rahma, C., Yuniastuti, A., & Christijianti, W. (2021). Kadar *Triglicerida* Tikus *Hiperkolesterolemia* Setelah Pemberian Pati Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.). *Seminar Nasional Biologi*, 9: 162-166.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Ed ke-1. Yogyakarta: Deepublish.
- Raju, J., & Mehta, R. 2009. *Cancer chemopreventive and therapeutic effects of diosgenin, a food saponin*. *Nutr Cancer*, 61(1): 27-35.
- Ramdhiana, R, F., Jannah, A., & Wibaningwati, D, B. (2020). Pengaruh Perlakuan Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* L. Schott) Pada Klon Yang Berbeda. *AGRISINTECH Journal of Agribusiness and Agrotechnology*, 1(2): 58-68.
- Richana, N. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 1(1).
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscorea Manfaat Umbi – Umbian Indonesia*. Ed ke-1. Bandung: NUANSA.
- Rochmayani, M., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2019). Potensi Tempung Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) pada *Yoghurt* Simbiotik Terhadap Nilai pH dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 298-304.
- Romdhijah, S. (2018). *Potensi Pengembangan Tepung Umbi-Umbian Lokal sebagai Substitusi Terigu pada Pangan Olahan*. Ed ke-1. Nusa Tenggara Barat: Pustaka Bangsa.
- Sabda, M., Wulanningtyas, H. S., Ondikeleuw, M., & Baliadi, Y. (2019). Karakteristik Potensi Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok. *Buletin Plasma Nutfah*, 25(1):25-32.
- Saidi, R, M. (2019) Karakteristik Nugget Pindang Ikan Tongkol-Ampas Tahu Dengan Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Sebagai Sumber Inulin. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/169888/>. [26 Desember 2023]
- Setiawan, T. A., & Marsono. (2013). Pengaruh Pemberian Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar yang Diinduksi *Nikotinamide* dan *Streptozotosin*. [Thesis]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada. <https://onsearch.id/Record/IOS2744.121991>. [18 Oktober 2022]
- Setyowati, H. E. (2020). Pekan Sagu Nusantara 2020. *Kementerian Pertanian Republik Indonesia*. [www.pertanian.go.id]. <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=4541>. [8 Juli 2022.]
- Siswati, O. D., Bintoro, V. P., & Nurwantoro. (2019). Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamukarasaki*) Dengan Penambahan

- Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1):121-126.
- Soenardi, T., Wulan, S., & Departemen Pertanian RI. (2009). *Hidangan Nikmat Bergizi dari Bumi Indonesia Aneka Sajian Mi dan Olahan Lain*. Ed ke-1. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Son, I. S., Kim, J. H., Sohn, H. Y., & Son, K. H. (2007). *Antioxidative Effect of Diosgenin, a Steroidal Saponin of Yam (Dioscorea spp.), on High-Cholesterol Fed Rats. Biosci Biotechnol Biochem*, 71(12): 3063-71.
- Subakti, Y., & Anggarani, D. R. (2012). *Bahan Makanan Terbaik menurut Al-Quran dan Sunnah*. Ed ke-1. Yogyakarta: Pustaka Albana.
- Sunarti. (2017). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Ed ke-1. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Swarjana, I. K. (2022). *Populasi-Sampel, Teknik Sampling & Bias Dalam Penelitian*. Ed ke-1. Yogyakarta: Penerbit ANDI (Anggota IKAPI).
- Tatay, P., Widiastuti, M. M. D., & Untari. (2018). Analisis Pendapatan Budidaya Dan Pengolahan Hasil Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Sebagai Sumber Pangan Alternatif Bagi Keluarga di Kampung Yanggandur. *Masamus Journal of Agribusiness*, 1(1): 32-40.
- Tim Dosen Faperta UGM. & Yunowo, T. (2020). *Pembangunan Pertanian Membangun Kemandirian Pangan Dalam Masa Bencana Dan Pandemi*. Ed ke-1. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Umbara, D. M. A. & Azizah, D. N. (2020). Karakteristik Roti Kering Bagelan Dengan Substitusi Tepung Gembili. *Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan*, 1(1). [jurnal.untidar.ac.id]. <https://jurnal.untidar.ac.id/index.php/senaster/article/view/2646>. [8 Juli 2022].
- Vita. (2017). Etnobotani Sagu (*Metroxylon Sagu*) Di Lahan Basah Situs Air Sugihan, Sumatera Selatan: Warisan Budaya Masa Sriwijaya. *Kalpataru Majalah Arkeologi*, 26(2): 107-122.
- Wartini, N. M., Sayoga, M. H., & Suhendra, L. (2020). Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Ekstraksi terhadap Karakteristik Ekstrak Pewarna Alami Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius R.*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(2): 234-245.
- Wilujeng, K. G. (2010). Pembuatan Inulin Bubuk dari Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) dengan metode *foam mat drying*. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran".
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Ed ke-1. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Ed ke-1. Bogor: Mbrio Press.

- Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi di Masa Depan*. Ed ke-1. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Harmayani. E., & Nurismanto. R. (2011). Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Uwi (*Dioscorea spp.*). *AGRITECH*, 31(4): 378-383.
- Winarti, S., Susiloningsih. E. K. B., & Fasroh. F. Y. Z. (2017). Karakteristik Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili Dan Penambahan Plastiziser GMS (*Gliserol Mono Stearat*). *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 11(2): 53-62.

