

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Mawardi, & Nurasiah. (2016). Budidaya Kentang Di Dataran Tinggi Gayo Tahun 1945-2015. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 1(1), 156–171.
- Alifah, A. N. (2023). *Tingkat Kekenyalan, Kadar Air, Dan Sifat Sensori Boba (Bubble Pearl) Pada Berbagai Formulasi Tapioka Dan Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit*. Universitas Lampung.
- Alsuhendra, A., & Ridawati, R. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Asgar, A. (2013). KUALITAS UMBI BEBERAPA KLON KENTANG (*Solanum tuberosum* L.) DATARAN MEDIUM UNTUK KERIPIK* [Tuber Quality of some Potato (*Solanum tuberosum* L.) Clones of Medium Altitude Area for Chips Making]. *Berita Biologi*, 12(1), 29–37.
- Astarini, I. A., Temaja, I. G. R. M., Kusmana, & Margareth, D. (2018). *Tentang Kentang*. Udayana University Press.
- Astuti, E. (2018). *Pengaruh Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Pasta Segar Potato Gnocchi Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Bastianich, L. M. (1998). *Lidia's Italian Table*. William Morrow and Company.
- Bertolli, P. (1999). Making Delicate Potato Gnocchi. *Fine Cooking*, 54–59.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumpun Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109–116.
- Caggiano, B. (2001). *Biba's Taste of Italy*. HarperCollins.
- Ceserani, V., & Kinton, R. (1990). *Practical Cookery* (Ed ke-7). Hodder and Stoughton.
- Chalida Nur, N., Sudaryati, E., & Nasution, E. (2015). *Konsumsi Dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit*.
- Conina, B. R. R., & Sulandari, L. (2015). Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna edulis*) Terhadap Sifat Organoleptik Pasta Ravioli Instan. *E-Jurnal Boga*, 4(1), 56–62.
- Debono, J. (2017). *Italian Gnocchi; Potato Gnocchi and Family*. <https://www.the-pasta-project.com/potato-gnocchi-italian-gnocchi/>
- DetikNews. (2014). *LIPi Budidayakan Kentang Hitam yang Bagus untuk Diet dan Diabetes*. <https://news.detik.com/berita/d-2689062/lipi-budidayakan->

kentang-hitam-yang-bagus-untuk-diet-dan-diabetes

- Edhy, S. (2021). *Kurangi Makan Nasi, Pemerintah Ajak Masyarakat Beralih ke Jagung*. <https://tabloidsinartani.com/detail//indeks/pangan/18063-Kurangi-Makan-Nasi-Pemerintah-Ajak-Masyarakat-Beralih-ke-Jagung>
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Farrimond, S. (2017). *The Science Of Cooking* (Issue september 2016). DK Publishing.
- Fatchullah, D. (2016). Pengaruh Umur Stek Tunas dan Jumlah Buku (nodus) Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Benih Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Generasi Satu (G1) Varietas Granola. *Pengembangan Potensi Sumberdaya Lokal Berwawasan Lingkungan Untuk Penguatan Produk Pertanian Nasional Berdaya Saing Global*, 47–60.
- Fuglie, K. O., Adiyoga, W., Asmunati, R., Mahalaya, S., & Suherman, R. (2006). Farm Demand For Quality Potato Seed in Indonesia. *Agricultural Economics*, 35(3), 257–266. <https://doi.org/10.1111/j.1574-0862.2006.00160.x>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hardoko, Martha, D., & Halim, Y. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mi Analog Berbasis Singkong dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(2), 107–125.
- Hariyadi, P., & Giriwono, P. E. (2004). Penganekaragaman Pangan Konsep, Realitas Dan Aplikasi. *Pemantapan Roadmap Penganekaragaman Pangan, January 2004*, 1–102.
- Hidayat, Beni, Ahza, A. B., & Sugiyono. (2007). Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*. (L) Lam). Varietas Shiyorutuka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. In *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* (Vol. 18, Issue 1, pp. 32–39).
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian karakteristik tekstur (texture profile analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cari tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106–116.
- Ismadi, I., Annisa, K., Nazirah, L., Nilahayati, N., & Maisura, M. (2021). Karakterisasi Morfologi Dan Hasil Tanaman Kentang Varietas Granola Dan Kentang Merah Yang Dibudidayakan Di Bener Meriah Provinsi Aceh. *Jurnal Agrium*, 18(1), 63–71. <https://doi.org/10.29103/agrium.v18i1.3844>

- Jayakody, L., Hoover, R., Liu, Q., & Weber, E. (2005). Studies on tuber and root starches. I. Structure and physicochemical properties of inuala (Solenostemon rotundifolius) starches grown in Sri Lanka. *Food Research International*, 38(6), 615–629. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2004.11.015>
- Kartadjudjaja, I. (2009). Monosodium Glutamat Dan Kesehatan. *Ebers Papyrus*, 15(1), 53–57.
- Kearsley, M. W., & Dziedzic, S. Z. (1995). *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives*. Blackie Academic & Professional.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). Sensory Evaluation: A Practical Handbook. In *Вестник Росздравнадзора* (Vol. 4, Issue 1). Wiley Blackwell.
- Kill, R. C., & Turnbull, K. (2001). Pasta and Semolina Technology. In *Pasta and Semolina Technology*. Blackwell Science. <https://doi.org/10.1002/9780470999370>
- Krishna, A. (2012). An integrative review of sensory marketing: Engaging the senses to affect perception, judgment and behavior. *Journal of Consumer Psychology*, 22(3), 332–351. <https://doi.org/10.1016/j.jcps.2011.08.003>
- Lawless, H. T., and Heymann, H. (2010). Sensory Evaluation of food: Principles and practises. In *Springer Science and Business Media*. <https://doi.org/10.1038/167029a0>
- Linda, D. (2004). *Pasta 100 Best Recipes*. Parragon.
- Lubis, M. S. (2018). *Metodologi Penelitian*. Deepublish.
- Mailer, B. R. J., & Gafner, S. (2020). *Olive (Olea europaea) Oil*. February.
- Mandasari, R., Amanto, B. S., & Ridwan, A. (2015). Kajian Karakteristik Fisik, Kimia, Fisikokimia, dan Sensori Tepung Kentang Hitam Termodifikasi Menggunakan Asam Laktat. *Teknosains Pangan*, 4(3), 1–15. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4680/4064>
- Marti, A., Fongaro, L., Rossi, M., Lucisano, M., & Ambrogina Pagani, M. (2011). Quality characteristics of dried pasta enriched with buckwheat flour. *International Journal of Food Science and Technology*, 46(11), 2393–2400. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2011.02762.x>
- McNamee, G. L. (2022). Gnocchi. In *Encyclopedia Britannica*. <https://www.britannica.com/topic/gnocchi>
- Mellino, M. (2023). *The Secrets To Soft, Fluffy Gnocchi*.

<https://thespicechica.com/food/secrets-fluffy-gnocchi/>

- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Molloy, R. (2022). *Homemade Potato Gnocchi*. <https://anitalianinmykitchen.com/gnocchi/>
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Nugraheni, M., Santoso, U., Suparmo, S., & Wuryastuti, H. (2013). Potensi Kentang Hitam Dalam Mereduksi Stres Oksidatif Dan Menghambat Proliferasi Sel Kanker Payudara Mcf-7. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 138–146. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.138>
- Nugroho, M. H. (2017). *Kentang Dieng*. <https://trubus.id/kentang-dieng/>
- Nugroho, S. (2008). *Dasar-Dasar Rancangan Percobaan*. UNIB Press.
- Pujiastuti, C., Alfa, D., Dewandana, D. A. A., & Dzakwan, F. R. (2023). Pengaruh Karakteristik Bioplastik Pati Kentang Hitam Dan Selulosa Mikrokristalin Terhadap Sifat Mekanik Dan Hidrofobisitas. *Seminar Nasional Teknik Kimia Soeardjo Brotohardjono XIX*, 143–147. <http://snsb.upnjatim.ac.id/>
- Purwadi, P., Radiati, L. E., Evanuarini, H., & Andriani, R. D. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press.
- Putra, I. N. K., Suparthana, I. P., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Mi Instant yang Terbuat dari Tepung Komposit Terigu dan Pati Kimpul Modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), 161. <https://doi.org/10.17728/jatp.5161>
- Rinanto, Y. (2004). Prospek Budidaya Kentang Hitam (*Coleus tuberosum*) di Lahan Kering. *Seminar Nasional XI Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 121–124.
- Rismana, E., & Nizar. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 25–28.
- Rusiyanto, R., Soesilowati, E., & Jumaeri, J. (2013). Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya dan Diversifikasi Produk. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(2), 129–142. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/saintekno1/article/view/5572>
- Samadi, B. (2018). *Sukses Budidaya Kentang Dataran Tinggi dan Dataran*

Rendah. Pustaka Kemang.

Sethuraman, G., Nizar, N. M. M., Muhammad, F. N., Suhairi, T. A. S. T. M., Jahanshiri, E., Gregory, P. J., & Azam-Ali, S. (2020). Nutritional Composition of Black Potato (*Plectranthus rotundifolius* (Poir.) Spreng.) (Synonym: *Solenostemon rotundifolius*). *International Journal of Scientific & Engineering Research*, 11(10), 1145–1150.

Setiadi. (2009). *Budidaya Kentang*. Penebar Swadaya.

Spieler, M. (2007). *Yummy Potatoes*. Chronicle Books LLC.

Szczesniak, A. S. (2002). Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*, 13(4), 215–225. [https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(01\)00039-8](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(01)00039-8)

Tian. (2021). *Perencanaan Usaha Mie Basah*. Titian Ilmu.

Tinambunan, N., Rusmarilis, H., & Nurminah, M. (2014). Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu Dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(3), 30–39.
[http://202.0.107.5/index.php/jrpp/article/view/Nursalimah Tinambunan](http://202.0.107.5/index.php/jrpp/article/view/Nursalimah%20Tinambunan)

[USDA] United States Department of Agriculture. (2019). Food Data Central

Wayne, D. (1989). *Statistik Non Parametrik*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Wibowotomo, B., Hidayati, L., Devi, M., & Bakti, T. S. (2016). Uji Mutu Fisik Mie Dengan Penambahan Serbuk Jinten Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Basah*, 226–230.

Williams, V. (2019). *Should gnocchi ever be made without potato? Is it even pasta, and should it be fried? The true origins of Verona's 'light, fluffy pillows.'*
<https://www.scmp.com/magazines/style/leisure/article/3038853/should-gnocchi-ever-be-made-without-potato-it-even-pasta?>

Yadav, B. S., Yadav, R. B., Kumari, M., & Khatkar, B. S. (2014). Studies on suitability of wheat flour blends with sweet potato, colocasia and water chestnut flours for noodle making. *LWT - Food Science and Technology*, 57(1), 352–358. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.12.042>

Zangara, M. (2017). *Homade Pasta Made Simple*. Rockridge Press.

Zanini De Vita, O., & Fant, M. B. (n.d.). *Encyclopedia of Pasta*. University of California Press.