

## DAFTAR PUSTAKA

- Ade-Omowaye O, Akinwande, B. A., Bolarinwa, I. F., & Adebisi, A. O. (2008). *Evaluation Of Tigernut (Cyperus Esculentus)-Wheat Composite Flour And Bread. African Journal of Food Science, 2, 87–091.* <http://www.academicjournals.org/ajfs>
- AhliGiziID. (2018). *Informasi Nilai Gizi.* NilaiGizi.Com. <https://nilaiGizi.com/gizi/detailproduk/25/nilai-kandungan-gizi-beras-tepung-mentah>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan.*
- Arwini, N. P. D. (2021). *Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. Jurnal Ilmiah Vastuwidya, 4(1), 33–40.* <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Atmaka, W., & Amanto, B. S. (2010). *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (Zea Mays L.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 3(1), 13.* <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13614>
- Auliah, A. (2012). *Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. Jurnal Chemica, 13(2), 33–38.*
- Ayu, N. H., & Dicky, A. Y. (2013). *Isolasi Amilosa Dan Amilopektin Dari Pati Kentang. Teknologi Kimia Dan Industri, 2(3), 57–62.* <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki>
- Bagus, I., Vidya Pradipta, Y., Dwi, W., & Putri, R. (2015). *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 3(3), 793–802.*
- Bulkaini, Kisworo, D., Sukirno, Wulandani, R., & Maskur. (2020). *Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka (Nutritional Quality of Chicken Sausage with Addition of Tapioca Flour). Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia, 6(1), 10–15.* <http://www.jitpi.unram.ac.id/index.php/jitpi/article/view/62>
- Cahyani, A. P., Astawan, M., Maulidyanti, L., & Wresdiyati, T. (2020). *Comparison of Physicochemical Characteristics and Amino Acid Composition of Water-Soluble Tempe Flour and Commercial Soybean Protein Isolate. Jurnal Pangan, 29(1), 45–54.* <https://doi.org/10.33964/jp.v29i1.462>
- Fadli, R. (2023). *Inilah 5 Jenis Garam dan Manfaatnya untuk Kesehatan.* <https://www.halodoc.com/artikel/inilah-5-jenis-garam-dan-manfaatnya-untuk-kesehatan>

- Gardjito, Retno, I., & Zahra. (2019). *Gastronomi Indonesia*.
- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). *Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 34–42.
- Hafid, H., Suryaningsih, D. P., Indi, A., & Ananda, S. H. (2022). *Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Goreng*. 1–18.
- Harleni, H., & Nidia, G. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Kukus Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kep. JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal)*, 4(2), 54–65. <https://doi.org/10.33653/jkp.v4i2.231>
- Hartoyo, A., & Sunandar, F. H. (2006). *Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (Ipomea batatas L), Kecambah Kedelai (Glycine max Merr.) dan Kecambah Kacang Hijau (Virginia radiata L) sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein. In Teknologi dan Industri Pangan (Vol. 17, Issue 1, pp. 50–57)*.
- Imbar, H. ., Harikedua, V. T., & Walalangi, R. G. M. (2016). *Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar*.
- Kholidah, S. N., & Purwanti, Y. (2023). *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Ungu ( Ipomoea Batatas L . ) Dengan Variasi Suhu Pengeringan Cabinet Dryer. Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2), 82–92.
- Kulp, K., Loewe, R., Lorenz, K., & Gelroth, J. (2011). *Batters and Breadings in Food Processing. In Batters and Breadings in Food Processing (Second Edi, Vol. 1). AACC International. [https://doi.org/10.1016/0963-9969\(92\)90031-y](https://doi.org/10.1016/0963-9969(92)90031-y)*
- Ma'soem. (2022). *Kajian Pangan; Kenali Jenis Gula Yang Ada di Pasaran. <https://masoemuniversity.ac.id/berita/kajian-pangan-kenali-jenis-gula-yang-ada-di-pasaran.php>*
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In Unsrat Press*.
- Mardhiah. (2019). *Pembuatan Tepung Sagu. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/75076/Pembuatan-Tepung-Sagu/>*
- Matti, A., Syukroni, I., Fattah, N., Rusli, A., Adilham, A., Arsyad, M. A., & Riska, R. (2023). *Karakteristik Abon Lembaran dari Ikan Bandeng (Chanos chanos) dengan Penambahan Tepung Tapioka. Jurnal Fishtech*, 12(1), 1–8. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v1i1.19750>

- Meitavani. (2021). *Pengaruh Penggunaan Ampas Kelapa Sebagai Pengganti Tepung Panir Dalam Pembuatan Nugget Ayam Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen*.
- Mesías, M., Holgado, F., & Morales, F. J. (2023). *Formation Of Process Contaminants In Commercial And Homemade Deep-Fried Breadcrumbs. Food Research International*, 164, 112357. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.112357>
- Nasir, A., Dasir, D., & Patimah, S. (2021). *Nilai Sensoris Aroma Dan Rasa Pempek Dari Jenis Olahan Daging Ikan Patin (Pangasius Pangasius) Dan Perbandingan Tepung Tapioka. Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.32502/jedb.v8i1.3442>
- Nurmiati, Hutajulu, P. O., & Suloi, A. F. (2024). *Sifat Fisikokimia Tepung Komposit Bebas Gluten*. 10(1), 40–49.
- Olivia, Z., Suryana, A. L., & Rosiana, N. M. (2023). *Mutu Fisik Makanan Pendamping ASI dari Bubuk Kedelai dan Kulit Buah Naga. ARTERI : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(2), 93–97. <https://doi.org/10.37148/arteri.v4i2.262>
- Patria, D. G., Sukamto, & Sumarji. (2021). *Rice Science and Technology (Ilmu dan Teknologi Beras)*. In *October* (Vol. 53, Issue 7).
- Pellegrinelli, C. (2023). *What Is Yeast?* <https://www.thespruceeats.com/basic-yeast-information-304312>
- Radhiyatullah, & Afifah. (2015). *Pengaruh Berat Pati dan Volume Plasticizer. Gliserol Terhadap Karakteristik Film Bioplastik Pati Kentang*.
- Ratnasari, D., & Dewi R, Y. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (Channa Striata). Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 2(02), 7–14. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.451>
- Retno. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Jengkol (Archidendron pauciflorum) Terhadap Daya Terima kerupuk Jengkol*.
- Ridawati, & Alsuhendra. (2019). *Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami dari Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.). Seminar Nasional Edusainstek*, 409–419. <http://prosiding.unimus.ac.id>
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). *Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12896>
- Sholihah, N. (2015). *Tepung Sagu*. <https://www.kerjanya.net/faq/18120-tepung-sagu.html>
- Smart. (2018). *Mengenal Shortening, Varian Lemak Serbaguna untuk Bakery*.



<https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-shortening-varian-lemak-serbaguna-untuk-bakery>

Sriyana, H. Y., & Indrasmara, B. P. (2022). *Bioplastik Berbahan Dasar Tepung Tapioka dengan Modifikasi Gliserin dan Serat Bambu*. *Chimica et Natura Acta*, 10(2), 60–65. <https://doi.org/10.24198/cna.v10.n2.40331>

Sugiyono. (2009). *Metode penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*.

Sunandi, E., Nugroho, S., & Rizal, J. (2019). Rancangan Acak Lengkap Dengan Subsampel. *E-Jurnal Statistika*, 1(1), 80–101. <http://repository.unib.ac.id/id/eprint/2654>

Suprpto, D. (2018). *Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik Chicken Nugget*. *Analytical Biochemistry*, 11(1), 1–5. <http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-59379-1%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-420070-8.00002-7%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.ab.2015.03.024%0Ahttps://doi.org/10.1080/07352689.2018.1441103%0Ahttp://www.chile.bmw-motorrad.cl/sync/showroom/lam/es/>

Tarladalal. (2023). *Bread Crumbs*. <https://www.tarladalal.com/glossary-bread-crumbs-breadcrumbs-222i>

Tauhidiyah, L., & Ismawati, R. (2019). *Pengaruh Proporsi Tepung Dan Proporsi Cairan Terhadap Sifat Organoleptik Kue Kembang Goyang*. *E-Journal Tata Boga*, 8(2), 336–345.

Umanahu, I., Polnaya, F. J., & Bremer, R. (2023). *Pengaruh Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Sawi ( Brassica chinensis var Parachinensis )*. 2(2), 240–247.

Wanita, Y. P., & Endang. (2013). *Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung*. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*.