

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. R., Widanti, Y. A., & Karyantina, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) Dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40–48.
- Aliza, D. (2011). *Kue Mochi Untuk Jualan*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Aminah, A. N., & Azizah, N. (2016, December 19). *Kue Tradisional Masih Potensial dalam Bisnis Kuliner*. Republika. <https://ameera.republika.co.id/berita/oif5jo384/2017-kue-tradisional-masih-potensial-dalam-bisnis-kuliner>
- Aminullah, Daniel, & Rohmayanti, T. (2020). Profil Tekstur dan Hedonik Pembek Lenjer Berbahan Lokal Tepung Talas Bogor dan Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1).
- Amirrah, N. I., & Wahyuningsih. (2019). Inovasi Pembuatan Kerupuk Garut Dengan Perlakuan Awal Bahan Kukus, Presto, Rebus. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(2).
- Andriaryanto. (2014). *Kajian Mutu Mochi yang Difortifikasi Dengan Konsentrat Protein Ikan Gabus (*Channa Striata*)*. Universitas Riau.
- Apriliani, P., Haryati, S., & Sudjatinah. (2019). Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Ariyantoro, H., & Bahri Saiful. (2014). Pengujian dosis dan frekuensi pemupukan urea terhadap pertumbuhan tanaman garut (*Maranta arundinaceae* L.). *JOGLO, Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 27(1).
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2).
- Astuti, D., Kawiji, & Nurhartadi, E. (2019). Kajian Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Crackers Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Termodifikasi Asam Asetat Dengan Penambahan Sari Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1).
- Boediono, M. P. A. D. R., Sjahriza, A., & Kemala, T. (2012). *Pemisahan dan Pencirian Amilosa dan Amilopektin dari Pati Jagung dan Pati Kentang pada Berbagai Suhu* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Caesarina, I., & Estiasih, T. (2016). Beras Analog Dari Garut (*Maranta arundinaceae*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(2).
- Daniel, W. W. (1989). *Statistik Non Parametrik Terapan*. PT Gramedia .

- Dewantara, R. (2020). *Studi Perbedaan Penggunaan Filling Selai dari Nanas, Pisang dan Pepaya Terhadap Kualitas Produk Bay Tat Kue Tradisional Bengkulu*. Universitas Negeri Semarang.
- Djaafar, T. F., Sarjiman, & Pustika, A. B. (2010). Pengembangan budi daya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 29(1), 123862.
- Fatimah, S. (2022, July 24). *Menilik Sejarah Mochi yang Jadi Oleh-oleh Khas Sukabumi*. DetikJabar. <https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6194934/menilik-sejarah-mochi-yang-jadi-oleh-oleh-khas-sukabumi>
- Fauzi, I., Nauli, R., Hidayatuloh, S., & Hutami, R. (2015). Pembuatan Mochi Pelangi Dengan Substitusi Tepung Talas Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2).
- Fikkra, K. L., Holinesti, R., Syarif, W., & Anggraini, E. (2024). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Pada Kue Mochi. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(1). <http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb/article/viewFile/12919/268>
- Gabriella, A., Liem, P., & Nashrovyando. (2021). *Pembuatan Klepon Dengan Penggunaan Tepung Umbi Garut Sebagai Substitusi* [Skripsi, Universitas Agung Podomoro]. <http://repository.podomorouniversity.ac.id/553/>
- Gardjito, M., Indrati, R., Yuniarti, Z., & Hendrasty, H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Global Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Utami, N. N., & Chayatinufus, C. (2019). *Kuliner Semarangan - Menikmati Rasa di Sepanjang Pesisir Utara Jawa, Mengecap Lezatnya Kekayaan Cita Rasanya* (1st ed.). Andi.
- Ginting, Y. M., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking, 7th Edition*. John Wiley & Sons. <https://books.google.co.id/books?id=KGjpCgAAQBAJ>
- Hakim, U. N., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae*) Terhadap Kualitas dan Organoleptik Nugget Kelinci. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 8(2), 9–22.
- Handayani, R. F. (2015). *Uji Kualitas Yoghurt dengan Penambahan Bahan Lokal Pati Umbi Garut (*Maranta arundinaceae*) pada Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ichigo, M. (2009). *Akatsuki*. Mizan Pustaka.
- Jalasena, R. A., & Anjani, G. (2016). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen Marshmallow dengan Penambahan Brokoli. *Journal of Nutrition College*, 5(1).

- Koswara, S. (2006). *Lebih Akrab Dengan Kue Basah*. ebookpangan.com.
- Kusbianto, D. E., Kurniawan, N. C., Arum, A. P., & Restanto, D. P. (2022). Respon Bap Dan 2, 4-D Terhadap Induksi Tunas Tanaman Vanili (*Vanilla Planifolia*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 82–87.
- Larasati, D., Sumartini, I. M., Tantan Widiantara, dan, Program Studi Teknologi Pangan, M., Teknik, F., Pasundan, U., Setiabudhi Bo, J., Pembimbing Utama, D., & Pembimbing Pendamping, D. (2016). *Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) Dan Konsetrasi Buah Murbei (Morus nigra.L) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam*.
- Lempang, I. R., Fatimawali, & Pakealu, N. C. (2016). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *PHARMACON, Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(4).
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Remaja Rosdakarya.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*limonia acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2).
- Marjan, L. U. (2021). *Pembuatan dan Karakterisasi Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah Dari Umbi Garut dan Tepung Mocaf Sebagai Alternatif Pangan Fungsional* [Universitas Hasanuddin]. https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/13119/2/G031171510_skripsi%201-2.pdf
- Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Agrofood, Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 4(2).
- Maylanti, D., Rahmawati, Y. D., & Masrikhiyah, R. (2021). Nilai Gizi Dan Uji Sensois Mi Basah Tepung Garut (*Maranta Arundinacea L*) Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(1).
- Morendra, R. A., Sachriani, & Riska, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada Pembuatan Almond Crispy Terhadap Sifat Fisik dan daya Terima Konsumen. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(2).
- Muchsiri, M., Sylviana, & Martensyah, R. (2021). Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 10(1).
- Ni'mah, E. C., Sudjatinah, M., & Haryati, S. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Petis Ikan Dari Perbandingan Kaldu Pindang Layang Dan Tepung Maizena. *Universitas Semarang*.

- Ningsih, A. (2013). Pengaruh Bentuk dan Proporsi Singkong (Tepung dan Puree) Dengan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Hasil Jadi Beras dan Nasi Cacow. *E-Journal Boga*, 2(1).
- Ningtias, W. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Garut Pada Pembuatan Siomay Ikan Tenggiri Terhadap Daya Terima Konsumen* [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Nugroho, S. (2008). *Dasar-Dasar Rancangan Percobaan* (1st ed.). UNIB Press. <https://sigitnugroho.id/DasarDasarRancanganPercobaanSigitNugroho.pdf>
- Nurhayati, D. R., Saputra, A. S., & Prayoga, M. I. (2022). Pemberdayaan Tanaman Garut (*Marantha Arundinaceae* L.) Dan Pengolahannya Bagi Masyarakat Di Desa Wonoharjo Kecamatan Kemusu Kabupaten Boyolali. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 6(1), 52–63.
- Octavianti, S., & Solikhah, M. (2009). Pemenuhan Ketahanan Pangan Melalui Pengembangan Pati Termodifikasi dan Berkonsentrat Protein Secara Enzimatis Berbasis Umbi–umbi [Universitas Sebelas Maret]. In *Pekan Ilmiah Mahasiswa: International Scientific Paper Competition. Universitas Sebelas Maret Surakarta*. <https://www.scribd.com/doc/38528393/coNtoH-kaRya-iLmiaH>
- Oktavia, A. D., Idiawati, N., & Destiarti, L. (2013). Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Ubi Jalar Dengan Variasi Konsentrasi n-Butanol. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 2(3).
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawan Mutu Pangan* (2017th ed.). Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Purnita, N. R. (2017). *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD Dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten* [Universitas Muhammadiyah Semarang]. <http://repository.unimus.ac.id/236/9/BAB%20II.pdf>
- Putri, R. D., Destryana, R. A., & Santosa, R. (2020). Pemanfaatan Garam Krosok Sebagai Kreatif Bisnis Masyarakat Pesisir. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1).
- Qoimah, J., Bahar, A., Nurlaela, L., & Purwidiani, N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Pati Garut Dan Puree Wortel Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Jurnal Tata Boga. JTB*, 10(2).
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Ramadhani, R. (2019). *Pengaruh Penambahan Puree Wortel (Daucus Carrota L) pada Pembuatan Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen*. [Universitas Negeri Jakarta]. <http://repository.unj.ac.id/2444/>

- Ramadhani, W. P., Verawati, B., & Rizqi, E. R. (2023). Formulasi Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor Tinggi Protein dan Zat Besi pada Siomay sebagai Pangan Jajanan untuk Anak Sekolah Dasar (6-12 Tahun). *SEHAT: Jurnal Kesehatan Terpadu*, 2(2).
- Samantha, D. (2017). *Karakteristik Fisikokimia, Sensori, dan Kandungan Kalori Dari Roti Bebas Gluten yang Disubstitusikan dengan Tepung Beras*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Samara, E., Putri, R. M. S., & Suhandana, M. (2018). Penerimaan Konsumen Terhadap Kernas Natuna. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1).
- Sari, E. M., Vida, C. V., Diva, D. A., & Putri, D. A. (2022). Pembuatan Rice Paper Beras Merah dengan Substitusi Tepung Porang. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 11(2), 432–440.
- Sede, V. J., Mamujaja, C. F., & Djarkasi, G. S. S. (2015). Kajian Sifat Fisik Kimia Beras Analog Pati Sagu Baruk Modifikasi HMT (Heat Moisture Treatment) Dengan Penambahan Tepung Komposit. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2).
- Setyowati, N. (2012). Perbanyak Garut {*Maranta arundinacea L.*} dari Bibit Cabutan Sisa Panen dengan Aplikasi Berbagai Pupuk Kandang. *JURNAL PANGAN*, 21(4).
- Sibuea, S. M., Kardhinata, E. H., & Ilyas, S. (2014). Identifikasi dan inventarisasi jenis tanaman umbi-umbian yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat alternatif di Kabupaten Serdang Bedagai. *Jurnal Agroekoteknologi*, 2(4), 101490.
- Sipayung, M. Y., Suparmi, & Dahlia. (2015). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Ikan Rucah. *Jurnal Online Mahasiswa*, 2(1).
- Smewing. (1999). *Food Texture: Measurement and Perception*. Aspen Publisher.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suhartini, T., & Hadiatmi. (2011). Keragaman Karakter Morfologis Garut (*Marantha arundinacea L.*). *Buletin Plasma Nutfah*, 17(1).
- Suharto, Y. (2018). *Karakteristik Fisik dan Sensori Bakso Daging Sapi Dengan Tepung Talas Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Sebagai Alternatif Pngganti Boraks*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Suprpto, H. (2006). Pengaruh Substitusi Tapioka Untuk Tepung Beras Terhadap Perbaikan Kualitas WIngko. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2).
- Syamsir, E., & Sitanggang, P. D. L. (2011). Pengembangan Dodol Sebagai Produk Pangan Darurat. *Jurna Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 9(1). https://www.academia.edu/28778570/Pengembangan_Dodol_Sebagai_Produk_Pangan_Darurat

- 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)
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).
- Utama, S. (2016). *120 Resep Kue Tradisional Beragam Metode*. Sedap. <https://www.gramedia.com/products/120-resep-kue-tradisional-beragam-metode>
- Utomo, H. (2005). *Resep Eksklusif Jajan Pasar*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiati, W. (2021). *Kue Dan Snack Legendaris Untuk Jualan*. Gramedia Pustaka Utama. <https://books.google.co.id/books?id=Rk7ZzwEACAAJ>
- Wibowo, R. A., & Handayani, S. (2014). *Kue Kering Terfavorit*. Kawan Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=ZRDrCQAAQBAJ>
- Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan gizi*. P.T. Gramedia. https://books.google.co.id/books?id=_P4StAEACAAJ
- Wiraswasti, A. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi. *Jurnal Tata Boga*, 2(3), 44–50.
- Yunierlita, E. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (Xanthosoma Undipes K.Koch) Terhadap Kualitas Pempek Adaan*. Universitas Negeri Jakarta.

