

DAFTAR PUSTAKA

- Amini, Helda Wika, Masruri Masruri, and Siti Mariyah Ulfa. 2014. "Modifikasi Pati Umbi Ketela Pohon (Manihot Esculenta) Dengan Cara Esterifikasi Menggunakan Asam Asetat Dengan Bantuan Ultrasonikasi."
- Aprillya, V. M. (2020). Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (Canna Eduliskerr) Terhadap Mutu Sensoris Kulit Tartlet. *Repository Universitas Negeri Jakarta*.
- Ardiningtyas, Cantika Shinta, Ita Fatkhur Romadhoni, Ila Huda Puspita Dewi, and Any Sutiadiningsih. 2023. "Inovasi Kue Nastar Dengan Substitusi Tepung Singkong (Manihot Esculenta) Dan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera)." *Journal of Creative Student Research* 1(4)
- Ariani, Risa Panti, I A P Hemy Ekayani, and Luh Masdarini. 2016. "Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake." *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* 5(1).
- Badan Litbang Pertanian. 2011. "Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan Dan Diversifikasi Pangan."
- Badan Pusat Statistik. 2021. "Produktivitas Ubi Kayu Berdasarkan Kabupaten/Kota Di Jawa Barat." <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/produktivitas-ubi-kayu-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat>.
- Budijono, A., Yuniarti, Suhardi, Suharjo, dan Istuti, W. 2010. Kajian pengembangan agroindustri aneka tepung di pedesaan. *Bulletin Agroindustri Indonesia*.
- Dendi Gusnadi, R. T. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapi Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*.
- Dewi Arziyah, L. Y. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*.
- Dewi, I. K. (2018). Aplikasi Tepung Komposit Berbasis Labu Kuning Dan Mocaf Pada Produk Kukis. *Universitas Katolik Soegijapranata*.
- Dian Rachmawanti Affandi, K. K. (2022). Karakter Biskuit Kelor (Moringa oliefera) Berbasis Pati Garut (Maranta arundinacea) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dengan Variasi Pemanis. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*.

- Elsy Nobertha Elik, S. T. (2022). Inventarisasi Jenis Tanaman Umbi-Umbian Yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Di Kecamatan Amarasi Selatan Kabupaten Kupang. *Bioedukasi Jurnal Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Metro*.
- Fadiati, Ari. 2021. "Daya Terima Masyarakat Terhadap Pempek Adaan Sebagai Diversifikasi Tepung Singkong." *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan* 6
- Fadiati, Ari, and Alsuhendra. 2024. "Substitusi Tepung Pisang Goroho Putih (*Musa Acuminata*) Pada Kualitas Organoleptik Dan Karakteristik Kimia Tartlet Dengan Filling Klapertart." Universitas Negeri Jakarta.
- Fatsecret Indonesia. 2022a. "Kalori Dalam Mentega (100 Gram) Dan Fakta Gizi." <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/mentega?portionid=56545&portionamount=100,00>
- . 2022b. "Kandungan Gizi Gula Bubuk per 100g." <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/gula-bubuk?portionid=62291&portionamount=100,000>.
- Farikha, D. 2012. Pengaruh Pemanggangn terhadap Kandungan Gizi Pada Tepung. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang
- Gisslen, Wayne. 2000. Professional Baking. United States of Amerika: Le Cordon Bleu
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. "Tabel Komposisi Pangan Indonesia." <https://repository.kemkes.go.id/book>
- Koswara, Rani Andriani. 2007. *Panduan Lengkap Berbisnis Kue Kering*. Jakarta: TransMedia.
- Krismawati, Eleonora Neta. 2020. "Eksperimen Pemanfaatan Krim Kelapa Sebagai Pengganti Heavy Cream Dalam Pembuatan Diplomat Cream." STP AMPTA Yogyakarta.
- Kuntjojo. 2009. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Salemba Medika.
- Maghfiroh, Syafaatul. 2021. "Klasifikasi Jenis Singkong Berdasarkan Citra Bentuk Dan Warna Daun."

- Marlina, Leny. 2017. "Pengaruh Substitusi Tepung Bit (*Beta Vulgaris L*) Pada Pembuatan Kulit Tartlet Terhadap Daya Terima Konsumen." Universitas Negeri Jakarta.
- Masyarakat, D. G. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Natasasmita, A. M. (2023). Pengaruh Substitusi Mocaf Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Boba. *Journal of Tropical AgriFood*.
- Muningsih, Nurrita Sri. 2013. "Eksperimen Pembuatan Onde- Onde Ketawa Substitusi Tepung Singkong." *Food Science and Culinary Education Journal* 2(1).
- Pasar Dana. (2022). Retrieved from Pasardana.id: <https://pasardana.id/news/2024/2/27/trgu-targetkan-pertumbuhan-penjualan-seiring-kenaikan-permintaan-tepung-terigu/>
- Saroinsong, A. M. (2024). Subtitusi Tepung Pisang Goroho Putih (*Musa acuminata*) Pada Kualitas Organoleptik dan Karakteristik Kimia Tartlet Dengan Filling Klapertart. *Repository Universitas Negeri Jakarta*.
- Sintia, N. A. (2017). Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *e-journal Boga*.
- Sufiah, S. 2017. *Modul Pastry : Untuk Meningkatkan Kopetensi Siswa Dan Mahasiswa Bidang Pastry*. Aceh: Syiah Kuala University Press. <https://books.google.co.id/books?id=gpHPDwAAQBAJ>.
- Suhardi, 2008. Pengembangan Agroindustri Berbasis Pangan Lokal untuk Meningkatkan Kedaulatan Pangan. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Produk Berbasis Sumber Pangan Lokal untuk Mendukung Kedaulatan Pangan. Program studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Susilorini, R. R. (2021). Kearifan Lokal Jawa Tengah: Tak Lekang Oleh Waktu. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Wanita, Yeyen Prestyaning dan Endang Endang. (2013). Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Widiantara, T., Hervelly, 'Afiah, D.N., 2018. Pengaruh perbandingan gula merah dengan sukrosa dan perbandingan tepung jagung, ubi jalar dan kacang hijau terhadap karakteristik jenang. *Pasundan Food Technology Journal*