

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, & Balitro. (2014). Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual Autistik. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*.
- Amelia, P. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia (Dahlia Pinnata) Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Kue Semprong* [Universitas Negeri Jakarta]. [Http://Repository.Unj.Ac.Id/17122/1/Cover.Pdf](http://Repository.Unj.Ac.Id/17122/1/Cover.Pdf)
- Amertaningtyas, D., Padaga, M. C., Sawitri, E., Umam, K., & Awwaly, A. (2010). Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci Pada Teknik Buang Bulu Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(1), 18–22. [Https://jitek.Ub.Ac.Id/Index.Php/Jitek/Article/View/150/145](https://jitek.Ub.Ac.Id/Index.Php/Jitek/Article/View/150/145)
- Anwar Djaelani, M. (2016). Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L.) Setelah Penyimpanan Yang Dilakukan Pencelupan Pada Air Mendidih Dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 24(1), 122–127. [Https://Ejournal.Undip.Ac.Id/Index.Php/Janafis/Article/View/11704](https://Ejournal.Undip.Ac.Id/Index.Php/Janafis/Article/View/11704)
- Anwar, R. (2005). Prosedur Pemilihan Uji Hipotesis. *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan*, 2(3), 26.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42. [Https://Pustaka.Ut.Ac.Id/Lib/Wp-Content/Uploads/Pdfmk/Pang4427-M1.Pdf](https://Pustaka.Ut.Ac.Id/Lib/Wp-Content/Uploads/Pdfmk/Pang4427-M1.Pdf)
- Atika, N. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Onde-Onde Ketawa. *Universitas Negeri Padang*. File:///C:/Users/User/Appdata/Local/Mendeley Ltd/Mendeley Desktop/Downloaded/88ff3f3c98ee87eefedc21fa51789222c642c1ee.Html
- Christoper. (2012). Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan & Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Dewasa Di Gedung Perawatan Umum Rspad Gatot Soebroto Jakarta. In *Fkm Ui*. Universitas Indonesia.
- Dian, A. (2016). *Kudapan Sehat Anak Indonesia*. Bentang Pustaka.
- Djaafar, T. F., Sarjiman, & Pustika, A. B. (2010). Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut Dan Teknologi Pengolahannya Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(1), 25–33.
- Estiasih, T., & Ahmadi. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan* (1st Ed.). Bumi Aksara.
- Estiasih Teti, Widta.D, W. E. (2017). *Umbi-Umbian Dan Pengolahannya* (T. U. Press (Ed.); 1st Ed.). Ub Press.

- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (Maranta Arundinaceae). *Agritech*, 34(1), 14–21.
- Gardjito, M. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana Prenada Media Group.
- Gardjito, M., Indrati, R., & Zahra. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Global Pustaka Utama.
- Gardjito, Mudijati, Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara : Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana Prenada Media Group.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking (7th Edition) (Seventh Ed) John Wiley & Sons, Inc*. Hoboken.
- Hakim, U. N., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Garut (Maranta Arrundinaceae) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Nugget Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 50–62. <https://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2013/04/Pengaruh-Penambahan-Tepung-Garut-Maranta-Arrundinaceae-Terhadap-Kualitas-Fisik-Dan-Organoleptik-Nugget-Kelinci.Pdf>
- Hidayat, C., & Asmarasari, S. A. (2015). Native Chicken Production In Indonesia: A Review. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal Of Animal Science)*, 17(1), 1. <https://doi.org/10.25077/jpi.17.1.1-11.2015>
- Indriani, E. (2017). *Homemade Baking (1st Ed.)*. Kawan Pustaka.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan (P. Christian (Ed.))*. Andi Offset.
- Kurnia, P., & Zulfiyanti, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan Dan Daya Terima Kukis Yang Dibuat Dari Substitusi Tepung Biji Mangga (Mangifera Indica L.). *Jurnal Sagu*, 21(1), 19. <https://doi.org/10.31258/Sagu.21.1.P.19-28>
- Luffy. (2021). *Metode Dan Cara Budidaya Vanili*. Elementa Media.
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S., & Widowati, E. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (Musa Paradisiaca Balbisiana) Dengan Subtitusi Pati Garut. *Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 32–40. [http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1044623&val=15706&title=Karakteristik Fisik Kimia Dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda Musa Paradisiaca Balbisiana Dengan Substitusi Pati Garut](http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1044623&val=15706&title=Karakteristik%20Fisik%20Kimia%20Dan%20Sensoris%20Flakes%20Pisang%20Kepok%20Samarinda%20Musa%20Paradisiaca%20Balbisiana%20Dengan%20Substitusi%20Pati%20Garut)

- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi , Dan Kuliner*.
<https://Ejournal.Upi.Edu/Index.Php/Boga/Article/View/21956>
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Dan Institusi Jasa Boga* (1st Ed.). Bhratara.
- Muningsih, N. S. (2013). Eksperimen Pembuatan onde-onde Ketawa Substitusi Tepung Singkong. *Food Science And Culinary Education Journal*, 2(1), 31–35. [Http://Journal.Unnes.Ac.Id/Sju/Index.Php/Fsce](http://Journal.Unnes.Ac.Id/Sju/Index.Php/Fsce)
- N Novidahlia, L Amalia, A. R. (2015). Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir Dan Pati Garut. *Jurnal Agroindustri Halal Issn*, 1(2), 155–163.
[Http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/Article.Php?Article=2953161&Val=26250&Title=Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir Dan Pati Garut](http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/Article.Php?Article=2953161&Val=26250&Title=Cookies%20Rendah%20Kalori%20Berbahan%20Baku%20Tepung%20Beras%20Menir%20Dan%20Pati%20Garut)
- Nadhiroh, U., & Susanto, H. (2017). Pengaruh Volume Minyak Goreng Dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine Max Linn.Merrill*). *Jurnal Pangan Dan Argo Industri*, 5.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., & Wijayanti, W. (2012). Analisis Penggunaan Dan Syarat Mutu Minyak Goreng Pada Penjaja Makanan Di Food Court Uai. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 1(3), 147. <https://Doi.Org/10.36722/Sst.V1i3.52>
- Nurhadi, B. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran.
- Octavia, D., Nurheni, Wijayanto, Budi, S. W., Suharti, S., & Batubara, I. (2023). *Mempromosikan Garut (Maranta Arundinacea) 'Pangan Agroforestri' Untuk Menekan Stunting Penulis*. 5(4).
- Oktaviani, A. ., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok. *Pangan Dan Gizi*.
- Pangesthi, L. T. (2014). Pengaruh Substitusi Teoung Biji Nangka (*Artocapus Heterphyllus*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde- Onde Ketawa. *Lincoln Arsyad*, 3(2), 1–46.
[Http://Journal.Stainkudus.Ac.Id/Index.Php/Equilibrium/Article/View/1268/1127](http://Journal.Stainkudus.Ac.Id/Index.Php/Equilibrium/Article/View/1268/1127)
- Purnomo, S., Kartikawati, D., & Hermanu, B. (2023). Karakteristik Fisik Dan Sensori Kue Semprit Dari Formulasi Tepung Pati Garut (*Maranta Arundinacea L*) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Physical Characteristics And Sensoric Semprit Cookies From The Formulation Of

Arrow Root Starch Flour (. *Jurnal Agrifoodtech*, 2(1), 6–13.
<https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/agrifoodtech/article/download/1034/938>

Ramadhani Chaniago, Darni Lamusu, & Lutfi Samaduri. (2019). Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Kembang Dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk (Saccharum Edule Hasskarl) The Combination Of Wheat Flour And Tapioca Flour To The Ability To Swell And Organoleptic Properties Of Terubuk (Saccharum E. *Jurnal Pengolahan Pangan* , 4(1), 1–8.
<https://pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/download/20/18/>

Referensi, B., & Nugroho, S. (N.D.). *Rancangan Percobaan Dasar-Dasar*.
<http://sigitnugroho.id/dasardasarrancanganpercobaansigitnugroho.pdf>

Rosari, M. I. (2014). Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3 , Nomor 3 , Tahun 2014 , Halaman 47-54. *Pengaruh Ekstrak Kasar Buah Mahkota Dewa (Phaleria Macrocarpa) Sebagai Antioksidan Pada Fillet Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forsk) Segar*, 3(2012), 47–54.
<https://media.neliti.com/media/publications/124620-id-none.pdf>

S.Sutjahjo, R. Wijayakusuma, Dan S. S. (2008). *Tanaman Pangan Sumber Pati*. Knisius.

Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian Dari Food Properties Yang Terlupakan Dalam Memelihara Fungsi Kognisi. *Makassar Dent Journal*, 4(6), 184–189.

Shophiany, A. . (2021). Beragam Kudapan Lezat Khas Asia Tenggara. *Masyarakat Asean*.

Sianturi, D. P., & Marliyati, S. A. (2014). Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut Dan Tepung Singkong Dengan Penambahan Pegagan Sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 9(1), 15–22.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/8258/6460>

Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian* (Ayup (Ed.); 1st Ed.). Literasi Media Publishing.

Soenardi. (2005). *Budidaya Dan Pascapanen Wijen*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.

- Suarni, Firmansyah, I., & Aqil, M. (2013). Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 32(1), 50–56. <https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/124615-Id-Keragaman-Mutu-Pati-Beberapa-Varietas-Ja.Pdf>
- Subagja, E. P., Bahar, A., Sutiadiningsih, A., & Pangesthi, L. T. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Dan Penambahan Puree Wortel Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Onde-Unde Ketawa. 2(4). <https://Journal.Unimar-Amni.Ac.Id/Index.Php/Sidu/Article/Download/1539/1265>
- Sunarto, W., & Mantini, S. (2010). Penetralkan Dan Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menjadi Minyak Goreng Layak Konsumsi. *Kimia Unnes*, 8(1), 46–56.
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mi & Pasta* (1st Ed.). Pt Kawan Pustaka.
- Syarbini, H. (2013). *A-Z Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Dan Panduan Menjadi Bakepreneur* (F. Cosofa (Ed.)). Metagraf.
- Tjiptono F. Dan Chandra G. (2017). *Perilaku Konsumen: Pendekatan Praktis* (5th Ed.). Andi Offset.
- Wibowo, R. A., & Handayani, S. (2015). *Kue Kering Terfavorit* (1st Ed.). Pt Kawan Pustaka.
- Zulfahmi, A., Swastawati, F., & Romadhon, R. (2014). Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 133–139. [Http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/Article.Php?Article=1431257&Val=4712&Title=Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri Scomberomorus Commersoni Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan](http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/Article.Php?Article=1431257&Val=4712&Title=Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri Scomberomorus Commersoni Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan)