

DAFTAR PUSTAKA

- Abid Nurhuda, N. A. (2021). Kue Putu Ayu Lestarikan Kuliner Terdahulu. 2(7), 11-15.
- Aditya Yoga Prabowo, T. E. (2014). Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.129-135, Juli 2014, 129-135.
- Alsuhendra, R. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bhan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Denni Kartika Sari, R. S. (2015). Pemanfaatan Tepung Gembili Dalam Pembuatan Mie. *jurnal ftumj*.
- Endang Srihari, F. S. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*.
- Giyatmi, F. J. (2016). *Pangan Indonesia Yang Diimpikan*. Yogyakarta: PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia).
- Hasanah, U. (2013). Uji Banding Broccoli Mousse Bilik Dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Terigu. 4-10.
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *PANGAN*, 93-96.
- Herlina. (2010). Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Bahan Pati Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Termodifikasi Secara Ikatan Silang Dengan Natrium Tripolifosfat. *Agrotek Vol. 4, No. 1, 2010:60-67, 60-67*.
- Herra Herryani, F. D. (2019). Uji Kesukaan Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Culinaria, Edisi ke-1, Volume I Nomor 1, Periode September 2018–Februari 2019*, 2-15.
- Imzalfida, M. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. *Jurnal Boga*, 59.
- Ismayani, Y. (2007). *100+ Tips Anti Gagal Bikin Kue*. Kawan Pustaka.
- Kendri Wahyuningsih, N. P. (2015). Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. *PANGAN, Vol. 24 No. 3 Desember 2015 : 167-182, 24, 167- 182*.
- Nurfadillah, F. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Pada Pembuatan Kue Putu Ayu Terhadap Daya Terima Konsumen. 6-288.
- Nurjanah, T. (2019). Karakteristik Fisikokimia Pati Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Dan Talas (*Colocasia esculenta* L.) Termodifikasi Alkohol-Basa. 15-21.
- Richana, N. (2019). *Araceae & Dioscorea (Manfaat Umbi - umbian Indonesia)*. Bandung: Penerbit Nuansa Cendekia.
- Rimbawan, R. N. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Olahan Gembili. *urnal Gizi dan Pangan, Juli 2013, 8(2): 145—150, 145-150*.
- Rizki Dwi Prameswari, T. E. (2013). Pemanfaatan tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam pembuatan cookies the utilization of lesser yam (*Dioscorea Esculenta* L.) flour in producing cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No.1 p.115-128, Oktober 2013, 1, 115-128*.

- Romdhijah, S. (2018). *Potensi Pengembangan Tepung Umbi-Umbian Lokal sebagai Substitusi Terigu pada Pangan Olahan*. Mataram: Pustaka Bangsa.
- Setyawati, R. (2023). Formulasi Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa Indica*) dalam pembuatan Putu Ayu. *Keluarga*, 59-60.
- Sofiah, N. U. (2019). *Ekonomi Kreatif Mandiri ; Umbi Udara*. Klaten: PT Intan Sejati Klaten.
- Subagiantari, N. L. (2022). Penaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap dan Kadar Beta Karoten Pada Kue Putu Ayu. *Poltekkes Kemenkes Denpasar*, 6.
- Sukiyaki, L. E. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. 3-18.
- Syarbini, M. H. (2014). *Cakepreneur Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Winarno. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, D. I. (2018). *UMBI DIOSCOREA; Karakteristik dan Teknologi Pengolahan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Winda Cahyani, N. M. (2020). Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Selingan Tinggi serat . *Jurnal Kesehatan* , 3.
- Winda Cahyani, N. M. (2020). Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Tinggi Serat. *Jurnal Kesehatan*.