

## DAFTAR PUSTAKA

- Almadania, S. L. (2019). *Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (Ipomea Batatas (L). LAM) dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim* (Vol. 8, Issue 1).
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). *Analisis Proksimat Pada Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk.)*. *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 1(1), 32. <https://doi.org/10.30821/kfl:jibt.v1i1.1239>
- Annisa, S. N. (2023). *Pengaruh Penambahan Puree Ubi Jalar Merah (Ipomoea Batatas L) Pada Pembuatan Kue Bay Tat Dari Bengkulu Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2021). *Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi, 2020*, 231–238. <https://doi.org/10.31153/ppis.2020.86>
- Asri, A. A. (2014). *Pengaruh Penambahan Bubuk Vanili (Vanilla planifolia) Terhadap Sifat Fisika Kimia Dan Organoleptik Serbuk Instan Teh Hijau Yang Dihasilkan*. Universitas Andalas.
- Aviva, S. (2024). *Sejarah Perkembangan Bingke*. IKIP PGRI Pontianak.
- Berenstein, N. (2016). Making a global sensation: Vanilla flavor, synthetic chemistry, and the meanings of purity. *History of Science*, 54(4), 399–424. <https://doi.org/10.1177/0073275316681802>
- Betari, K. D., & Pangesthi, L. T. (2016). *Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering*. *E-Journal Boga*, 5, 168–174.
- Cahyono, M. A., & Yuwono, S. S. (2014). *Pengaruh Proporsi Santan Dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan [In Press Juli 2015]*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/232>
- Cendikia, P. A. (2016). *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Kukus terhadap Daya Terima Kue Kering Akar Kelapa*. Universitas Negeri Jakarta.
- Chaireni, R., Agustanto, D., Wahyu, R. A., & Nainggolan, P. (2020). Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Kependudukan Dan Pembangunan Lingkungan (JKPL)*, 2, 70–79. <http://jkpl.ppj.unp.ac.id/index.php/JKPL/article/view/13>

- Charoenphun, N. (2020). Utilization of Pineapple Residue for Pineapple Paste and Gluten-free Pie. *Journal of Food Health and Bioenvironmental Science*, 2, 20–28.
- Chayati, I. (2011). Peningkatan Karoten Dalam Roti Manis Dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Oranye Pada Tepung Terigu. *Jurnal Penelitian Saintek*, 16(2).
- Daniel, W. W., & Widodo, A. T. K. (1989). *Statistik Nonparametrik Terapan / Wayne W. Daniel ; alih bahasa, Alex Tri Kantjono W.* Gramedia.
- Dewi, S. (2014). The Effect of Temperature Cooking of Sugar Juice and Stirring Speed on The Quality of Brown Sugar Cane. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149–158. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2014.015.03.01>
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., & Fibrianto, K. (2022). *Kimia dan Fisik Pangan* (S. B. Hastuti, Ed.). Bumi Aksara.
- Falade, K. O., & Akingbala, J. O. (2010). Utilization of Cassava for Food. *Food Reviews International*, 27(1), 51–83. <https://doi.org/10.1080/87559129.2010.518296>
- Faradhilla, F. (2019). *Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Ampas Kelapa Kering Dalam Pengolahan Kue Bagiak*. Universitas Jember.
- Fatimah, S. N. (2022). *Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Dan Promosi Media Sosial Terhadap Keputusan Pembelian Pada Donken Maknyus Surabaya*. Universitas Narotama.
- Firdausa, A. R. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas Chiffon Cake. *Journal UNY*, 15.
- Fitrianto, A. P. (2016). *Penampilan Genotipe Tanaman Kentang Varietas Granola, Atlantik, dan Tedjo MZ di Dataran Medium Pasca Radiasi Sinar Gamma*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara : Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. KENCANA.
- Haryati, Y., Nurbaeti, B., & Sutrisna, N. (2015). *Petunjuk Teknis Budidaya Ubi Cilembu Organik*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat.
- Hersoelityorini, W., Dewi, S. S., & Kumoro, A. C. (2015). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2nd University Research Coloquium*.
- Imelda, D. Q., Soimah, N., & Hariyati, T. (2022). Pendampingan Kelompok Young Preneur Dalam Proses Produksi Bingka Cempedak. *Jurnal Benuanta*, 1(1), 7–12. <https://doi.org/10.61323/jb.v1i1.15>

- Insan Karimah, N., Sukandar, D., & Heryatno, Y. (2023). Konsumsi Umbi-umbian di Indonesia. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 2(1), 45–52. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.1.45-52>
- Khoshy, D. (2018). *Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Pembuatan Bingka Kentang Di UKM Bu Zaenab Jayengan, Surakarta*. Universitas Sebelas Maret.
- Kim, J. H., Lee, H. J., Lee, H.-S., Lim, E.-J., Imm, J.-Y., & Suh, H. J. (2012). Physical and sensory characteristics of fibre-enriched sponge cakes made with *Opuntia humifusa*. *LWT*, 47(2), 478–484. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.02.011>
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah, A. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20–34. <https://doi.org/10.34128/jtai.v4i1.45>
- Lestari, O. A., Dewi, Y. S. K., & Putri, M. (2020). Mutu Glikemik Kue Bingka Variasi Umbi di Kota Pontianak. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 7(2), 80–84. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.2.80>
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati, Ed.). Remaja Rosdakarya.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Jurnal Pangan*, 23(1), 53–64.
- 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). <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Mardiyarningsih, A., & Aini, R. (2014). Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) Sebagai Agen Antibakteri. *Pharmaciana*, 4(2). <https://doi.org/10.12928/pharmaciana.v4i2.1577>
- Maulida, L. (2017). *Pengaruh Persentase Penambahan Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue Bapel Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., & Civille, G. V. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003040729>
- Mirvanda, N. (2017). *Kajian Proses Optimalisasi Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Dan Kuantitas Pati Ubi Jalar*. Universitas Diponegoro.
- Monica, M., & Luzar, L. C. (2011). Efek Warna dalam Dunia Desain dan Periklanan. *Humaniora*, 2(2), 1084. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v2i2.3158>

- Naibaho, M. Y., Putra, I. N. K., & Nocianitri, K. A. (2024). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L). Lam cv. Cilembu) Terhadap Nilai Gizi dan Sifat Sensoris Dodol Ketan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(1), 49–63.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2017). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://jurnalpenyuluhan.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/17506>
- Nugroho, S. (2008). *Dasar-dasar Rancangan Percobaan* (J. Rizal, Ed.; 1st ed.). UNIB Press.
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama Di Kantin Sehat Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.29244/jstsv.11.1.20-32>
- Nuriya Kiromi, A., Kencana Putra, I. N., & Ekawati, I. G. A. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea Batatas* (L). Lam Cv. Cilembu) terhadap Karakteristik Kue Putu Ayu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 182. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i01.p15>
- Oktaviana, A. S., Hersoelityorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 72–81.
- Pangestuti, L. (2016). Peran Media Cerita Dalam Mengembangkan Kemampuan Berbicara Pada Anak Melalui Kegiatan Show And Tell. *Jurnal Pendidikan Anak*, 5(1). <https://doi.org/10.21831/jpa.v5i1.12365>
- Pertiwi, C. A. (2018). *Perbandingan Kadar Protein Pada Telur Ayam Kampung, Telur Ayam Ras, Dan Telur Puyuh Yang Dijual Di Pasar Pepelegi Waru Sidoarjo*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Pratiwi, K. W. (2016). *Formulasi Tepung Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea batatas (L.) Lam) dan Tepung Jagung (Zea mays) Terfermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Flakes*. Universitas Lampung.
- 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), 15–19. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.956>
- Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022). Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 33–40. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.100>

- Putri, S. M. (2020). *Penggunaan Kentang Dalam Pembuatan Kue Mangkuk*. Universitas Negeri Padang.
- Putri, S. N., Efrina, E., & Fadiati, A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Cilembu Terhadap Kualitas Gelato. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.16301>
- Rahmadona, T., Yulastri, A., & Syarif, W. (2017). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Rahmawaty, U., & Maharani, Y. (2013). Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat. *Interior Design*, 2(1).
- Ramadhan, C. (2021, May). *Filosofi di Balik Motif Kue Bingka*. Republika.Id.
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). Perbandingan Kadar Protein Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Rehulina, C. F. (2022). *Uji Coba Tempe Sebagai Substitusi Kentang Dalam Pembuatan Kue Bingka Kentang*. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan* (S. Banyuaji, Ed.). Semarang University Press.
- Rosida, D. F. (2021). *Pati Termodifikasi Dari Umbi-Umbian Lokal dan Aplikasinya Untuk Produk Pangan* (Y. Kunthi & M. Soeroso, Eds.). CV. Putra Media Nusantara (PMN).
- Samadi, B. (2007). *Kentang dan analisis usaha tani : Seri budi daya / Budi Samadi*. Kanisius.
- Sanjungan, D. L. P. (2021). *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Santoso, L. C. (2009). *Aplikasi Berbagai Tepung Berbasis Ubi Kayu (Manihot esculenta) Pada Pembuatan Roti Non Gluten*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Sasaki, T., Yasui, T., & Matsuki, J. (2000). Effect of Amylose Content on Gelatinization, Retrogradation, and Pasting Properties of Starches from Waxy and Nonwaxy Wheat and Their F1 Seeds. *Cereal Chemistry*, 77(1), 58–63. <https://doi.org/10.1094/CCHEM.2000.77.1.58>
- Setyaningsih, D., Rahmalia, R., & Sugiyono, . (2010). The Study On Microencapsulation Of Vanilla Extract. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2). <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/1066>

- Setyaningsih, D., Syahbana, R., & Muliati, N. (2007). Sifat Fisiokimia dan Aroma Ekstrak Vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 12(3), 173–181. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/6558>
- Suarningsih, N. P. Y., Suranadi, L., Chandradewi, A., & Sofiyatin, R. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau. *Student Journal of Nutrition (SJ Nutrition)*, 1(1), 26–32. <https://doi.org/10.32807/sjn.v1i1.6>
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 3(2), 103–110. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26234>
- Syarief, R., & Irawati, A. (1998). *Pengetahuan bahan untuk industri pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tabriiza, S. J., Gusnadi, D., & Baharta, E. (2020). Inovasi Talam Ubi Dan Kue Lumpur Berbasis Yoghurt Sebagai Substitusi Santan Kelapa. *E-Proceeding of Applied Science*, 6(2).
- Tanjung, M. (2023). Proses Pergantian Varietas Ubi Cilembu Sebagai Bentuk Adaptasi Petani. *Journal Of Enviromental Science Sustainable*, 4(1), 8–14. <https://doi.org/doi:10.31331/engoist.v4i1.2474>
- Tedjokusuma, P. (2011). *600 Koleksi Resep Mr. Chef Selera Nusantara* (J. Ardhiyanto, Ed.). Media Pressindo.
- Thongram, S., Tanwar, B., Chauhan, A., & Kumar, V. (2016). Physicochemical and organoleptic properties of cookies incorporated with legume flours. *Cogent Food & Agriculture*, 2(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2016.1172389>
- Wachyuni, S. S. (2023). *Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya & Daya Tarik Wisata* (E. Sugiarto, Ed.; 1st ed.). MATA KATA INSPIRASI.
- Wibowo, R. A. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer Bolu, Kue Kering, & Roti*. Kawan Pustaka.
- Witono, Y., Windrati, W. S., & Subagio, A. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 14(2), 136–143.
- Yansa, T. (2022). *Penggunaan Labu Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingke*. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Yuliansar, Ridwan, & Hermawati. (2020). Karakterisasi Pati Ubi Jalar Putih, Orange, Dan Ungu. *Jurnal Saintis*, 1(2).
- Zhang, R., Chen, H., Chen, Y., Tang, C., Jiang, B., & Wang, Z. (2023). Impact Of Different Cooking Methods On The Flavor And Chemical Profile Of Yellow-

Fleshed Table-Stock Sweetpotatoes (*Ipomoea batatas* L.). *Food Chemistry: X*, 17, 100542. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100542>