

## DAFTAR PUSTAKA

- Albertin, H. (2011). *Perfect Pastry Terampil Membuat Puff, Danish, dan Choux Pastry*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amanah, D. (2010). PENGARUH HARGA DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN. *Jurnal Keuangan & Bisnis*, 2(Maret), 71–87. <https://doi.org/10.36312/10.36312/vol2iss5pp175-185>
- Anandira dkk. (2019). *Puff Crispy Jagung sebagai Kudapan Sehat Berbasis Bahan Pangan Lokal*. 1–34. <https://eprints.uny.ac.id/64563/>
- Atmawikarta, A. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi).
- Azizah, N. F., Saptariana, & Putri, M. F. (2017). Perbedaan Kualitas Mutu Cheese Straw Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Persentase Berbeda. *Food Science and Culinary ...*, 6(2), 77–88. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/20816>
- Balittro, A. (2014). Umbi Garut sebagai Alternatif Pengganti Terigu untuk Individual Autistik. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(2), 1–32.
- Cahyadi, W. (2018). *Fermentasi Pangan: aplikasi dan teknologi*. Manggu Makmur Tanjung Lestar.
- Dwipa Yans, F., & Wachidyah, W. (2022). Pembuatan Pempek Ikan Gabus Dengan Substitusi Tepung Garut. *Jurnal Bisnis & Teknologi Politeknik NSC Surabaya*, 2–5.
- Fabiana Meijon Fadul. (2019). *Puff Pastry*. 1–3.
- Fadilah, S. N., Cahyana, C., & Dahlia, M. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Lotus Pastry. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(1), 9. <https://doi.org/10.24114/jnc.v2i1.32412>
- Faridah, A., Yuliana, & Holinesti, R. (2013). *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati* (p. 192).
- Faridah, N. D., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2008). Pangan Fungsional Dari Umbi Suweg ( *Amorphophallus campanulatus* Bl .) Dan Umbi Garut ( *Maranta arundinaceae* L .): Kajian Daya Hipokolesterolemik dan Indeks Glisemiknya. *Lembaga Penelitian Dan Pemberdayaan Masyarakat Institut Pertanian Bogor*.

- Ferdiansyah, M. K., Retnowati, E. I., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2015). Peningkatan Derajat Putih Tepung Umbi Suweg (*Amorphophalus oncophilus*) Dengan kombinasi proses Blanching dan Blenching Menggunakan larutan Sodium Metabisulfite. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 5(1), 12–24.
- Fitriani, D., & Luthfiana, C. (2022). Penggunaan Tepung Pati Garut Dalam Pembuatan Nastar. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 11–19.
- Gisslen, W. (2005). *Profesional Baking Fourth Edition*. John Wiley & Sons, Inc.
- Hamzah, B., Wijaya, A., & Widowati, T. W. (2022). Teknologi Fermentasi pada Industri Pengolahan Keju. In *UPT. Universitas Sriwijaya*. [https://repository.unsri.ac.id/70064/2/Teknologi Fermentasi pada Industri Pengolahan Keju.pdf](https://repository.unsri.ac.id/70064/2/Teknologi%20Fermentasi%20pada%20Industri%20Pengolahan%20Keju.pdf)
- Harzau, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 138–147.
- Hidayah, I. N., Ferdiansyah, M. K., Muliani, R., & Ujianti, D. (2021). Interaksi Hidrokoloid dan Garam Terhadap Karakteristik Organoleptik Salty Cookie Bebas Gluten Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Maizena Hydrocolloid and Salt Interaction Assessment The Effect on The Characteristics of “Salty Cookie” Gluten Free With Th. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(2), 204–211. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i2.8596>
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 141–151. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.80>
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L) Sebagai Alam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 3–14. [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Kartini, T. D., & Lestari, R. S. (2020). *Biskuit BIPUS*. PT. Nasya Expanding Manajemnt-Anggota IKAPI.
- Koswara, S. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 7 : Umbi Garut. *Tropical Plant Curriculum (TPC) Project*, 1(1), 1–26.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Hermiani, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri*, 11(1), 1–8.
- Lugito, A. W. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Puff Pastry

- Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Teknologi Hasil Pertanian*, VI(2), 103–110.
- Marsono, Y. (2002). Indeks Glikemik Umbi-Umbian. *Makalah Seminar Nasional Industri Pangan, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*.
- Mumba, M. S. (2013). Pengaruh substitusi mocaf (modified cassava flour) terhadap sifat organoleptik dan amsa simpan produk twist. *E-J. Boga*, 2(1), 241–248.
- Nahari, F. S. (2020). Substitusi Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Pada Cheese Straw Untung Meningkatkan Konsumsi Hasil Laut. *Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Neylon, E., Arendt, E. K., Zannini, E., & Sahin, A. W. (2021). Fermentation as a tool to revitalise brewers' spent grain and elevate techno-functional properties and nutritional value in high fibre bread. *Foods*, 10(7). <https://doi.org/10.3390/foods10071639>
- Nurllah, I., & Iswari, J. (2019). Pengaruh Perubahan Harga Lada Putih Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Di Kecamatan Jebus Kabupaten Bangka Barat. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 5(2), 224. <https://doi.org/10.25157/ma.v5i2.2112>
- Purwanti, E. C. E. (2014). Pengaruh Jumlah Shortening terhadap Mutu Organoleptik "Cheese Straw" Talas (*Colocasia Esculenta*). *Jurnal Boga*, 3(1), 213–220.
- Putri, E. D. H., & Mayasari, C. U. (2020). *Operational Patisserie*. Graha Ilmu.
- Raditrini, & Hani, R. (2017). *50 Variasi Kue Kering Renyah & Mudah dibuat*. Demedia Pustaka.
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 1–6.
- Romdhijah, S. (2018). *Potensi Pengembangan Umbi-Umbian Lokal sebagai Substitusi pada Pangan Olahan*. Pustaka Bangsa.
- Rosita, S. L. (2015). Eksperimen pembuatan cake bahan dasar Tepung umbi garut (*Marantha arrundinacea* L.) Substitusi tepung terigu. *Skripsi. Universitas Negeri Semarang*.
- Saputri, N. A. I., Wijanarka, A., & Widiyanti, F. L. (2021). Variasi Pencampuran Tepung Okra Dan Tepung Garut Terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Makronutrien Kue Cubit. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i2.2948>
- Setyawan, B. (2015). *Budidaya umbi-umbian padat nutrisi*. Pustaka Baru Press.

- Shewfelt, R. L. (2014). *Pengantar Ilmu Pangan*. Buku Kedokteran EGC.
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti (Determining of Yeast Concentration on Bread Making). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 1(1), 71–77.
- Sitoremsi, M. A. K. (2012). *PENGARUH LAMA PEMANGGANGAN DAN UKURAN TEBAL TEMPE TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT TEMPE KEDELAI*.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., & Natalia, F. (2015). *Proses Spray Drying*. *Jurnal Teknik Kimia*. 3(1), 849–874.
- Sukarsa, E. (2011). *Tanaman Umbi Garut*. Kementerian Pertanian Lembang. <https://bbpplembang.bppsdp.pertanian.go.id/publikasi-detail/1138>
- Suyanti, & Murtiningsih. (2011). Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. In *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. PT AgroMedia Pustaka.
- Swarjana, I. K. (2022). *Populasi-Sampel, Teknik Sampling & Bias dalam Penelitian*. Penerbit ANDI.
- Tiar Lince Bakara dan Rumida. (2022). *Manfaat cookies kajatife*. Yayasan Insan Cendekia Indonesia Raya.
- Wahyurini, E., Yudhiantoro, D., & Perwira, R. I. (2019). *Buku Budidaya Pemasaran Garut*. LPPM UPN “VETERAN” YOGYAKARTA.