

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Ramadhan, M. R., Ramadhan, R., Fahni, Y., Mustafa, M., & Suhartono, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 292–302.
- Adiansah, A. A., Handarini, K., Rahmiati, R., & Sucahyo, B. S. (2023). Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dan Jenis Minyak Nabati yang Berbeda Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Roti Tawar. *Pro-STek*, 5(2), 59–70.
- Agustin, A. D., Mulyantari, E., & Prasetyanto, H. (2024). *A Making muffins Using Breakun As A Substitute For Wheat Flour*. *Gastronary*, 3(1), 1–9.
- Albanjar, F. V, Nurali, E., Lalujan, L., & Langi, T. (2014). Evaluasi kualitas sensoris *muffin* berbahan baku pisang goroho (*Musa acuminata* sp.). *Cocos*, 5(2).
- Amalia, A. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima *Cookies* Substitusi Tepung Okara (*Glycine Max* (L) Merrill) dan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.). *NUTRIZIONE-Nutrition Research and Development Journal*, 4(1), 112–120.
- Ameliya, R., & Handito, D. (2018). Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin C, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris sirup kersen (*Muntingia calabura* L.). *Pro Food*, 4(1), 289–297.
- Aziza, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2015). Bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan filler tepung gembili sebagai fortifikan inulin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 77–83.
- Azizah. (2021). *Pengaruh Pencampuran Bekatul Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat Pangan muffin* [Thesis]. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Chaniago, R., Lamusu, D., & Samaduri, L. (2019). Kombinasi tepung terigu dan tepung tapioka terhadap daya kembang dan sifat organoleptik kerupuk terubuk (*Saccharum edule* Hasskarl). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1), 1–8.
- Choerunnisa, R. R., & Setiawan, B. (2022). Model Inovasi Pengembangan Bisnis Food Corporation “Dear Me Sweety” Dalam Memilih Makanan Penutup yang Rendah Kalori. *Jurnal Sekretaris dan Administrasi Bisnis*, 6(2), 131–143.

- Cipta, N. A., & Asmara, K. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)*, 9(6), 2321–2331.
- Dwi Febrita, T., Yulianti, Y., & Devi Artanti, G. (2024a). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta* Linn) pada Pembuatan Kue Putu Ayu Terhadap Daya Terima Konsumen. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(7), 594–606. <https://doi.org/10.59141/cerdika.v4i7.830>
- Dwi Febrita, T., Yulianti, Y., & Devi Artanti, G. (2024b). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta* Linn) pada Pembuatan Kue Putu Ayu Terhadap Daya Terima Konsumen. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(7), 594–606. <https://doi.org/10.59141/cerdika.v4i7.830>
- Fadillah. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung (Zea Mays L.) Nikstamal Dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik muffin* [Thesis]. Universitas Pasundan.
- Hardono, G. S. (2014). Strategi pengembangan diversifikasi pangan lokal. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 12(1), 1–17.
- Imzalfida, M., & Indrawati, Veni (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta* Linn) Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. *E-jurnal Boga*, 5(1), 54–62.
- Kuncara Leksana Andreas. (2011). *Substitusi Tepung Gembili (Dioscorea esculenta L.) Pada Pembuatan Roti Tawar* [Thesis]. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Lionora, G., Dewi, D. R. S., & Rahaju, D. E. S. (2017). Analisis kelayakan bisnis kue *muffin* dari tepung uwi. *Widya Teknik*, 12(1), 92–102.
- Lionora, G., Dewi, D. R. S., & Rahaju, D. E. S. (2017). Analisis kelayakan bisnis kue *muffin* dari tepung uwi. *Widya Teknik*, 12(1), 92–102.
- Manus, Fransiska Weina. *Kualitas muffin Tepung Sorgum Putih (Sorghum bicolor) dengan Variasi Minyak Kulit Jeruk Manis (Citrus sinensis)*, S1 Thesis. Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Meliza, M., Lubis, Y. M., & Fahrizal, F. (2019). Pengaruh Penambahan Jenis Tepung dan Perbandingan Kosentrasi Bubur Jagung (*Zea Mays* L.) dan Ampas Wortel (*Daucus Carota* L.) terhadap Tortilla Chips Mutu Sensori. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 329–336.
- Mufarrochah Wardani, R., Ulfa Utami, A., Ulfa, R., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., Pertanian, F., PGRI Banyuwangi Jl Ikan Tongkol No, U., Banyuwangi, K., Timur, J., & Penulis, K. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Terhadap Karakteristik Cookies *The Effect of Gembili Flour Substitution (Dioscorea Esculenta) on Cookies Characteristics*. Dalam *JIPANG* (Vol. 5, Nomor 1).

- Naim. (2016). *Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas muffin* [Thesis]. Universitas Lampung.
- Nurdjanah, S., Yuliana, N., Zuidar, A. S., & Naim, I. E. (2017). The Characteristics Of *muffin* From Resistant Starch-Rich Purple Sweet Potato Flour. *Majalah teknologi Agrindustri (Tegi)*, 9(2), 1–10.
- Nurminah, M., Tanuwijaya, J., & Karo-Karo, T. (2024). Process of making *muffin* from modified sweet potato flour made from sustainable raw material based Indonesian local resources. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1302(1), 012092.
- Nusa, M. I., Masyhura, M. D., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47–51.
- Noviandari, Prastiti. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Dengan Tepung Tapioka (*Manihot utilissima*) Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Ayam, *S1 Thesis*. Universitas Pasudan.
- Pamungkas, W. A. (2024). Physico-Chemical Properties of Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Flour from White-fleshed and Purplish-White-fleshed Tubers. *Journal of Agricultural Engineering/Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 12(2).
- Pesireron, M., Senewe, R. E., Gaffar, A., Waas, E. D., & Kaihatu, S. (2021). Morphology characterization of gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Tanimbar, Maluku Province. *E3S Web of Conferences*, 306, 01017.
- Prameswari, R. D., & Estiasih, T. (2013). Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) dalam Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 115–128. Retrieved from <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/11>.
- Prasetyastuti, P., & Cahyono, J. A. (2015). Hubungan Dosis Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Dengan Tingkat Ekspresi Enzim Ampk- α 2 pada Model Tikus Diabetes Melitus. *Medical Laboratory Technology Journal*, 1(1), 7–13.
- Pratiwi, T., Rachmawanti Affandi, D., Jati Manuhara, G., Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, P., & Pertanian, F. (2016). Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) *The Application Of Lesser Yam Flour (Dioscorea esculenta) As Wheat Flour Subtitution In Tuna Fish (Euthynnus affinis) Nugget Filler*. Dalam *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. IX* (Nomor 1).

- Qolbiah, S., Kiranawati, T. M., & Larasati, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Gembili (*Dioscorea Esculenta*) terhadap Mutu dan Sifat Hedonik Brownies Panggang. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik*, 1(2), 151–162.
- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Zootec*, 41(1), 230–239.
- Richana, I. N. (2024). *Araceae & dioscorea: Manfaat umbi-umbian indonesia*. Nuansa Cendekia.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisiokimia dan Sensori muffin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>
- Sabda, M., Wulanningtyas, H. S., Ondikeleuw, M., & Baliadi, Y. (2019). Characterization of potential local gembili (*Dioscorea esculenta* L.) from Papua as alternative of staple food. *Buletin Plasma Nutfah*, 25(1), 25–32.
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35.
- Sazama, A. (2018). Daya Terima Panelis Terhadap Mutu Organoleptik Selai Kangkung (*Ipomoea reptans* Poir). *Comput. Ind. Eng*, 2(1), 6.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Utami, R., Widowati, E., & Dewati, A. D. A. R. (2013). Kajian penggunaan tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam pembuatan minuman sinbiotik terhadap total bakteri probiotik, karakter mutu, dan karakter sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Wardani, R. M., Utami, A. U., & Ulfa, R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Terhadap Karakteristik Cookies. *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN ILMU PERTANIAN (JIPANG)*, 5(1), 8–13.
- Winarno, F.G. (2004). *Enzim Pangan*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.