

DAFTAR PUSTAKA

- Adyana, S. K. (2017). *Indeks Glikemik Dan Kadar Serat Pada Mie Garut Sebagai Alternatif Makanan Pokok*. Yogyakarta: Politeknik Kemenkes Yogyakarta.
- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ahmadi, F., Aghajani, N., & Ardabili, A. G. (2021). Response surface optimization of cupcake physicochemical and sensory attributes during storage period: Effect of apricot kernel flour addition. *Food Science & Nutrition*, 10(3), 661–677.
- Alsuheindra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian rganoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Anwar, K., & Kristiastuti, D. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) dan Tepung Umbi Garut (Maranta Arundianacea) Terhadap Sifat Organoleptik Butter Cookies. *Jurnal Tata Boga*, 8(2), 258-267.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2006. *Official Methods of Analysis*. United States: AOAC International
- Berry, Mary. (2009). *Mary Berry's Baking Bible*. United States: Clarkson Potter.
- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press.
- Brown, Alton. (2009). *Good Eats: The Early Years*. New York: Abrams.
- Cannone, C. (2010). *Macarons: Authentic French Cookie Recipes*. New York: Simon and Schuster.
- Chu, A., & Caroline. (2015). *Field Guide to Cookies: How to Identify and Bake Virtually Every Cookies*. Singapore: Quirk Books.
- Corriher, Shirley O. (2008). *Bake Wise: The Hows and Whys of Successful Baking with Over Magnificent Recipes*. New York: Scribner.
- Crocker, Betty. (2013). *Betty Crocker Cookbook: The Big Red Cookbook (Comb-Bound)*. United States: Wiley Publishing, Ink.
- Davidson, Alan (1999). *The Oxford Companion to Food*. Inggris: Oxford University Press.
- 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., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Faridah, A., Kasmita, S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengan Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Faridah, A., Mustika, S., & Santi, T. D. (2022). *Ilmu Bahan Makanan BerSumber Dari Hewani* (1st ed.). Rajawali Pers.
- Felder, C. (2013). *Patisserie: Mastering the Fundamentals of French Pastry*. USA : Rizzoli Interantional Publications, Inc
- Forker, A., Zahn, S., & Rohm, H. (2012). A combination of fat replacers enables the production of fat-reduced shortdough biscuits with high-sensory quality. *Food and Bioprocess Technology*, 5, 2497-2505.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7 ed). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Greenspan, Dorie. (2016). *Dorie's Cookies*. New York: HarperCollins.
- Hastuti, S. (2017). *Mutu dan Uji Indrawi*. Instiper Yogyakarta. www.instierjogja.ac.id
- Hatiningsih, S., Pertanian, F. T., Udayana, U., & Bukit, K. (2023). *Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (Theobroma Caca L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Brownies Crispy*. 12(4).
- Herawati, S., & Santoso, A. (2020). Kandungan Gizi dan Potensi Kesehatan Umbi Garut sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan Lokal Indonesia*.
- Hollywood, Paul. (2012). *How to Bake*. Great Britain: A&C Black.
- Hoseney, R. C. (1994). *Principles of Cereal Science and Technology*. St. Paul: American Association of Cereal Chemists.
- Ika, D. K. (2018). Karakteristik Fisik-Kimia Cookies Tinggi Serat dan Rendah Gula Kombinasi Tepung Garut dan Tepung Bengkoang. In Prosiding SNTT-VI (Seminar Nasional Teknologi Terapan).
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 35(1), 13-22.
- Indrastati, N., & Anjani, G. (2016). Snack bar kacang merah dan tepung umbi garut sebagai alternatif makanan selingan dengan indeks glikemik rendah. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 546-554.
- Irawan, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam

Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).

Katadata.co.id. 7 Desember 2023. *Masyarakat Gemar Konsumsi Makanan dan Minuman Manis*. Diakses pada 4 November 2023, dari <https://katadata.co.id/infografik/65716c58b8a09/masyarakat-gemar-konsumsi-makanan-dan-minuman-manis>

Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.

Ketaren, B. (2021). *Gastro Asesora*. Adi Gastronom Indonesia.

Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1.

Kurniawan, A., Estiasih, T., Nur Ida Panca Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka Noodles from arrowroot (*Maranta arundinacea* L.): A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 (3):847-854.

Kusnandar, F., Rahayu, W. P., Marpaung, A. M., & Santoso, U. (2020). *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan* (1st ed). IPB Press.

Lestari, L. A., Huriyati, E., & Marsono, Y. (2017). The development of low glycemic index cookie bars from foxtail millet (*Setaria italica*), arrowroot (*Maranta arundinacea*) flour, and kidney beans (*Phaseolus vulgaris*). *Journal of Food Science and Technology*, 54(6), 1406–1413.

Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Pt. Remaja Rosdakarya.

Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. In Unsrat Press.

Manner HI, Buker RS, Smith VE, Ward D, Elevitch CR. (2006). *Species profiles for Pacific Island agroforestry*. Citrus (citrus) and Fortunella (kumquat). Hawai'i (US).

Mawarni, A. T. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (Maranta Arundinacea L.) Pada Pembuatan Marmer Cake Terhadap Karakteristik Fisik dan Daya Terima Konsumen* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).

McMinn, W. A. M., & Magee, T. R. A. (1999). "Principles, methods and applications of the convective drying of foodstuffs." *Food and Bioproducts Processing*, 77(3), 175-193.

Migoya, F. J. (2012). *The Elements of Dessert*. United States: John Wiley & Sons.

Murtiningsih, Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

- Muslim, B. M. (2024). *Uji Penerimaan Pasar Pada Produk Bakso Ikan Tepung Umbi Garut* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Media Kreatif).
- 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).
- Octavia, D., Wijayanto, N., Budi, S. W., Suharti, S., & Batubara, I. (2023). Mempromosikan garut (*Maranta Arundinacea*) 'Pangan Agroforestri' untuk menekan stunting. *Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika*, 5(4), 802-807.
- O'Neill, M. (2000). *American Modern Baking*. Penguin Books.
- Page, K., & Dornenburg, A. (2008). *The Flavor Bible: The Essential Guide To Culinary Creativity, Based On The Wisdom Of America's Most Imaginative Chefs*. Little, Brown and Company.
- Paramita, O., & Mulwinda, A. (2012). Pembuatan Database Fisiokimia Tepung Umbi-Umbian Di Indonesia Sebagai Rujukan Diversifikasi Pangan. *Saintekno: Jurnal Sains dan Teknologi*, 10(1), 64-75.
- Priantini, S. A., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Tepung Garut Pada Pembuatan Kue Semprong Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan mutu pangan*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 311.
- Pudjiradaju, A. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Putri, A., & Mayasari, B. (2020). *Kue Tradisional Indonesia: Resep dan Teknik Pembuatan*.
- Rachmawati, L., & Santoso, U. (2012). Pemanfaatan Tepung Umbi Garut dalam Pembuatan Produk Olahan Lemon Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2), 75-82.
- Rahmadewi, Y. M., Wijayanti, H., & Nurrochmah, S. (2023). Penilaian tekstur, tingkat kesukaan, dan analisis usaha kastengel dengan substitusi tepung garut (*Maranta arundinacea*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(1), 5997-6006.
- Razak, M., & Muntikah. (2017). *Buku Ajar Gizi: Ilmu Teknologi Pangan*. Kementerian Kesehatan RI.
- Richana, N. (2012). *Araceae & Dioscorea : Manfaat Umbi-Umbian Indonesia* (W. Waridah (ed.); 1st ed.). Nuansa.

- Sari, K dan Yohana, W. 2015. *Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi*. Makasar Dent Vol. 4(6):184-189
- Setyawan, B. (2015). *Budidaya Ubi-Umbian Pada Nutrisi* (Mona (ed.); 1st ed.). Pustaka Baru Press.
- Sharif M. K., Sharif H. R., & Nasir, M. (2017). *Sensory Evaluation and Consumer Acceptability*. Handbook of food science and technology. Research Gate.
- Smith, Delia. (2009). *Delia's Complete How to Cook*. London: BBC Books.
- Smith, Delia. (2013). *Delia's Cakes*. Great Britain: Hodder & Stoughton.
- Smith, J. (2020). *Kue Kontinental: Teknik dan Resep*. Jakarta: Penerbit Kuliner.
- Stewart, Martha. (2011). *Martha Stewart's Pies & Tarts*. United States: Clarkson Potter.
- Stone, H., & Sidel, J. L. (2004). *Sensory Evaluation Practices*. Redwood City: Academic Press Inc.
- Syukur, S. A. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Millet Putih (Panicum Miliaceum) Pada Pembuatan Brownies Cookies Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Tethool, E. F., Santoso, B., & Dewi, A. M. P. (2019). *Teknologi Pengolahan Ubi-Umbian dan Sagu (1st ed.)*. Deepublish.
- Tyana, I. (2013). *Kitab Kue Super Yummy*. Jogjakarta: Laksana.
- Widjanarko, Simon B. (2008). *Ekstraksi Pigmen Bahan Nabati*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/>. Diakses pada tanggal 26 Juli 2013.
- Winarti, W., & Pamungkas, W. Y. (2013). *Patiseri Buku 1 Mengolah Kue Indonesia Untuk Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK)*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan perbukuan.
- Winarno, F.G. (1997) . *Keamanan Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G., & Octaria. A. (2020). *Bahan dan Kemasan Alami: Perkembangan Kemasan Edible*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianto, H. T., Pujimulyani, D., & Yulianto, W. A. (2023). Efek hipoglikemik cookies campuran tepung suweg dengan tepung garut. *TEKNOSAINS: Jurnal Sains, Teknologi dan Informatika*, 10(2), 203-211.
- Yunda Maymanah Rahmadewi, H. W. (2023). Penilaian Tekstur, Tingkat Kesukaan, dan Analisis Usaha Kastengel Dengan Substitusi Tepung Garut (*Maranta arundinacea*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol. 8, No. 1, P. 5997-6006.

Zhafira, A. S., & Farida, E. (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 296-305.

