

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.
- Agustini, S., Priyanto, G., Hamzah, B., Santoso, B., & Pambayun, R. (2014). Pengaruh lama pengukusan terhadap kualitas sensoris kue delapan jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(2), 79–88.
- Akubor, P. I. (2003). Functional properties and performance of cowpea/plantain/wheat flour blends in biscuits. *Plant Foods for Human Nutrition*, 58, 1–8.
- Alghifari, V., & Azizah, D. N. (2021). Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu terhadap karakteristik nugget. *Edufortech*, 6(1), 16–25.
- Ananda, S. (2023). 2295+Artikel+Sofyanti+18207-18212.
- Anwar, D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Gula Aren Dan Gula Pasir Dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3).
- Aprilia, A., & Harianto, A. (2021). Pengetahuan Patiseri dan Bakeri. In *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*. PT. Rajagrahafindo Persada.
- Apriliyanti, T. (2010). *Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalarungu (Ipomoea batatas blackie) dengan variasi proses pengeringan*.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.
- Asrawaty, A., & If'all, I. (2018). Perbandingan berbagai bahan pengikat dan jenis ikan terhadap mutu fish nugget. *Journal Galung Tropika*, 7(1), 33–45.
- Bahar, H., Pato, U., Rahim, A., Ana, A. P., Chaniago, R., Neliana, I. R., Puspitojati, E., Lumbessy, A. S., & Nalawati, A. N. (2024). *Pengantar Teknologi Pangan*. Azzia Karya Bersama.
<https://books.google.co.id/books?id=M6I4EQAAQBAJ>
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI) Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 6(1), 10–15.
- Danar Praseptiangga, S. T. P. M. S., Dr. Ir. Choirael Anam, M. P. M. T., Achmad Ridwan Ariyantoro, S. T. P. M. S., Anastriyani Yulviatun, S. T. P. M. S., & R. Baskara Katri Anandito, S. T. P. M. P. (2023). *Potensi Dan Pemanfaatan Umbi-Umbian Lokal Dalam Mendukung Pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals)*. Deepublish.
<https://books.google.co.id/books?id=uiowEQAAQBAJ>
- Dauri, D. D., & Hafid, H. (2025). Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*): Physical and Organoleptic Qualities of Beef Meatballs with The Addition of Potato Flour

- (*Solanum tuberosum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 7(2), 163–167.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Widyastuti, E. (2022). *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara.
<https://books.google.co.id/books?id=e7R9EAAAQBAJ>
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang (*Solanum tuberosum* L) terhadap kualitas cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Farhan, A. E., Prajoko, P., & Pambudi, A. (2024). Pendeteksian kandungan gula dan karbohidrat pada umbi-umbian dengan metode YOLO (You Only Look Once) v8. *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, 8(5), 10043–10050.
- Gumilang, A. (2024). Pengaruh Perbandingan Bahan Pengikat Dalam Pembuatan Rolade Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. Universitas Negeri Jakarta.
- Hanum, M. (2016). Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2(4), 97069.
- Hartati, Y., Nurhidayati, N., & Telisa, I. (2020). Analisis Proksimat Dan Daya Terima Kue Talam Dengan Penambahan Ikan Gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 38–48.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian karakteristik tekstur dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106–116.
- Insani. (2017). *Pengaruh Substitusi Umbi Bit (Beta vulgaris) Pada Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Terhadap Daya Terima Kue Talam Ubi Anissa* Safhira Insani 5515134025. Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta 2017.
- Karimah, N., Rosidin, O., & Devi, A. A. K. (2022). Teknik Pengolahan Makanan Dalam Leksikon Bahasa Indonesia Dan Bahasa Inggris. *Literasi: Jurnal Bahasa Dan Sastra Indonesia Serta Pembelajarannya*, 6(2), 191–198.
- Kispriatama, C., & Gusnita, W. (2023). Effect of potato flour substitution in making chocochips cookies. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(1), 99–104.
- Lekahena, V. N. J. (2016). Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1–8.
- Lubis, N. A. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Kentang (Solanum Tuberosum) Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Kacang Hijau (Vigna Radiata) Sebagai Mp-Asi*.
- Mahdiyah. (2014). Statistik Pendidikan. Remaja Rosdakarya.
- Nugroho, A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Bahan Pengikat Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* Sp.). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*,

3(4), 140–149.

- P, P. H. (2007). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan*. Niaga Swadaya. <https://books.google.co.id/books?id=HE-WWgPsBXUC>
- Patria, D. G., & Sukamto, S. (2021). Rice Science and Technology. *Literasi Nusantara*.
- Pramesti, H. A., Siadi, K., & Cahyono, E. (2015). Analisis rasio kadar amilosa/amilopektin dalam amilum dari beberapa jenis umbi. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1).
- Purnomo, E., Suedy, S. W. A., & Hariyati, S. (2014). Perubahan morfologi umbi kentang konsumsi (*Solanum tuberosum* L. Var *granola*) setelah perlakuan cara dan waktu penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Akademika Biologi*, 3(1), 40–48.
- Rismana, E. (2019). *Kajian proses produksi garam aneka pangan menggunakan beberapa sumber bahan baku*.
- Romlah, S. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Pengikat Pada Pembuatan Kornet Belut (*Monoptherus Albus*) Terhadap Daya Terima Konsumen. Universitas Negeri Jakarta.
- S, L. N. (2020). *Mengenal Tanaman Makanan Pokok*. Alprin. <https://books.google.co.id/books?id=umr-DwAAQBAJ>
- Salim, P. C. (2019). Substitusi Ubi dengan Labu Kuning pada Pembuatan Kue Talam Ubi. *Jurnal Pariwisata*, 6(1).
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business: A Skill Building Approach*. Wiley. <https://books.google.co.id/books?id=Ko6bCgAAQBAJ>
- Setiadi. (2009). *Budidaya Kentang, Pilihan Berbagai Varieatas dan Pengadaan benih*. Niaga Swadaya. https://books.google.co.id/books?id=HK332_Se2_0C
- Silviwanda, S., Naenum, N. T., Putri, N. U., Mayangsari, R., & Fadilla, R. T. (2023). Perbandingan Sifat Fisikokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termodifikasi dengan Ragi (*Saccharomycess cerevisiae*). *Edufortech*, 8(1), 43–52.
- Soejoetu, C. (1998). * *Dasar Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo. https://books.google.co.id/books?id=_ppNXwUVQgC
- Sofyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2019). Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Sriyana, H. Y., & Indrasmara, B. P. (2022). Bioplastik Berbahan Dasar Tepung Tapioka dengan Modifikasi Gliserin dan Serat Bambu. *Chimica et Natura Acta*, 10(2), 60–65.
- Sunaryono, D. H. H. (2007). *Petunjuk Praktis Budi Daya Kentang*. AgroMedia. <https://books.google.co.id/books?id=nloXHcjSO6MC>
- Waluyo, E., Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., & Sabarisman, I.

- (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Universitas Brawijaya Press.
- Yufidasari, H. S., Nursyam, H., & Ardianti, B. P. (2018). Penggunaan Bahan Pengemulsi Alginat Dan Substitusi Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 2(3), 178-185.
- Yulindha, Y., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. (2021). Karakteristik fisik santan kelapa dengan penambahan emulsifier biji ketapang. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(1), 1–14.
- Yusuf, Muri A. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Prenada Media.
- Zulfikar, D., & Gusnita, W. (2020). *Utilization Of Potato Flour In Making Pukis Cake. In the 2nd International Conference on Culinary, Fashion, Beauty and Tourism (ICCFBT) 2019 (iccftb.fpp.unp.ac.id)*.

