

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F. C., Rukmini, H. S., Naufalin, R., & Ritonga, A. M. (2021). Pendugaan umur simpan tiwul instan tinggi protein yang dikemas dalam aluminium foil dan polietilen berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1).
- Akbar, I. A., Christiyanto, M., & Utama, C.S. (2019). Pengaruh lama pemanasan dan kadar air yang berbeda terhadap nilai glukosa dan total karbohidrat pada pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa tengah*. 17(1).
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan*. UNJ Press.
- Asmoro, N.W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*. 1(1).
- Auliya Syukur, S., Alsuhendra, A., & Dahlia, M. (2024). Pengaruh substitusi tepung millet putih (*panicum miliaceum*) pada pembuatan *brownies crispy* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. *COMSERVA: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2).
- Avianti, M. L., Pangesthi, L., Purwidiani, N., & Indrawati, V. (2020). Pengaruh substitusi tepung tiwul tawar instan dan jumlah margarin terhadap sifat organoleptik martabak manis. *Jurnal Tata Boga*, 9(1).
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., Kristiastuti, D., & Info, A. (2021). Pengaruh substitusi bubuk brokoli (*brassica oleracea l. Var italica*) terhadap sifat organoleptik kue lidah kucing. *Jurnal tata boga*. 10(2).
- Banyuni, D., Ratnaeni, N. D., Rumini, E., Hafidah, I., Nuriah, S. N., & Kania, D. (2022). *Rahasia membuat minuman*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Betari, K. D., & Pangesthi, L. T. (2016). Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering. *E-Journal Boga*, 5(1).
- Candra. B, L., Gasim, & Rusbandi. (2020). Identifikasi jenis tepung terigu pada roti goreng berdasarkan fitur LBP dengan menggunakan jaringan saraf tiruan. *Jurnal Algoritme*, 1(1).
- Contheza, A. H., Suprihartini, C., & Anggraeni, E. (2023). *The effect of instant tiwul flour addition on acceptance and water content of green beans (vigna radiata l)*. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(3).

- Dariyanto, R. E., Pangesthi, L. T., Suwardiah, D. K., & Romadhoni, I. F. (2024). Pengaruh substitusi tepung tiwul dan penambahan daun kelor bubuk terhadap sifat organoleptik katetong (lidah kucing). *Jurnal tata boga*. 13(1).
- Darwin, P. (2013). *Menikmati gula tanpa rasa takut*. Sinar Ilmu.
- Defri, I. D., Nurhamzah, L. Y., Natasyari, D. D. S., Lestari, I. P. C., & Putra, A. Y. T. (2022). Potensi tiwul dalam upaya diversifikasi pangan serta perkembangan inovasinya sebagai pangan fungsional. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3(1).
- Dessuara, C.F., Waluyo, S., & Novita, D.D. (2015). Pengaruh tepung tapioka sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap sifat fisik mie herbal basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(2).
- Didik, L. A., Rahmawati, E., Robiandi, F., Rahayu, S., Djoko Santjojo, D. H., Sakti, S. P., Studi Magister Ilmu Fisika, P., & Fisika, J. (2014). Penentuan ketebalan lapisan *polistiren* dan *zinc phthalocyanine (znpc)* dengan modifikasi persamaan *sauerbrey* dan *scanning electron microscope (sem)*. *NATURAL B*. 2(4).
- Djuwardi, A. (2009). *Cassava solusi pemberagaman kemandirian pangan*. Grasindo. Jakarta.
- Dwi Astuti, S., Edi, K., & Nuraeni, I. (2019). Pengembangan Diversifikasi Produk Tiwul Instan untuk Meningkatkan Daya Saing UKM di Kabupaten Wonosobo. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(2).
- Fatimah, S. (2016). Pengaruh substitusi tepung buah bogem (*sonneratia caseolaris*) dan teknik pemasakan terhadap sifat organoleptik brownies. *Jurnal Tata Boga*, 5(1).
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Karakteristik dan profil pasta pati sagu modifikasi praelatinisasi pada suhu yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 16(2).
- Gisslen, W., & Smith, J. G. (2011). *Professional cooking (Seventh Edition)*. John Wiley & Sons. Canada.
- Hadi, M. A., Bahar, A., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2023). Pengaruh proporsi tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tepung maizena terhadap tingkat kesukaan brownies cookies. *Jurnal Tata Boga*, 12(1).
- Hasan, V., Astuti, S., & Susilawati, D. (2011). Indeks glikemik oyek dan tiwul dari umbi garut (*marantha arundinaceae l.*), suweg (*amorphallus campanullatus*

bi) dan singkong (*manihot utilissima*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 16(1).

Islami, T. (2015). *Ubi Kayu; Tinjauan Aspek Ekofisiologi serta Upaya Peningkatan dan Keberlanjutan Hasil Tanaman*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Izzatunnisa, Q. (2022). Substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*) pada pembuatan taco dengan penambahan isian sawut. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 17(1).

Kurniasih, E., Masduki, L. R., & Dalyono, B. (2022). Pelatihan pengolahan singkong menjadi olahan makanan bervariasi guna meningkatkan perekonomian keluarga. *Comvice: Journal Of Community Service*, 6(2).

Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1).

Marsigit, W., Lortina, D., Jurusan, S., Pertanian, T., Pertanian, F., Bengkulu, U., & Supratman, J. W. R. (2017). Pengaruh penambahan *baking powder* dan air terhadap karakteristik sensoris dan sifat fisik biskuit mocaf (*modified cassava flour*). *Jurnal Agroindustri*. 7(1)

Muliani, D., Sartono, S., & Yulianto, Y. (2023). Daya terima *flakes* tepung jagung sebagai makanan seligan tinggi serat. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 3(1).

Mulyadi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). Mutu *brownies* menjadi peluang usaha rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2).

Mumtazah, S., & Suharto, S. (2021). *The Effect of Concentration and Combination of Flour Type as Filling Materials on the Quality of Petis from Blue Swimming Crab (Portunus pelagicus) Boiled Water*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(2).

Murtiningsih & Suyati. (2011). *Membuat tepung umbi dan variasi olahannya*. Agro Media Pustaka. Jakarta.

Najamudin, N. P. M. P., Saloko, S., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh rasio mocaf (*modified cassava flour*) dan tepung kacang komak terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *brownies* kukus. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(3).

Novia, R., & Setiawan, B. (2022). Karakteristik organoleptic dari pengembangan produk *brownies* dengan substitusi tepung oncom hitam dan sorgum untuk balita gizi kurang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*. 3(2).

Permatasari, H. E., Widanti, Y. A., & Karyantina, M. (2023). Karakteristik fisikokimia pukis bebas gluten dari tepung tiwul dan tepung kacang hijau

dengan penambahan puree wortel (*daucus carota*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*. 8(1).

Pramesti, F. S., Rahayu, E. S., & Agustono, A. (2017). Analisis daya saing ubi kayu Indonesia di pasar internasional. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 14(1).

Priyani, D. A., Moody, S. D., & Yuliana, T. (2019). Karakteristik fisik, kandungan mineral dan cemaran logam tepung komposit (tepung bonggol pisang, ubi jalar, dan kecambah kedelai hitam). *Jurnal Triton*, 10(2).

Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & TP, S. (2019). *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Universitas Terbuka..Tangerang Selatan.

Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1).

Ratna Yashinta, M., Budi Handayani, C., Hasil Pertanian, T., Pertanian, F., Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo, U., & Tengah, J. (2021). Karakteristik kimia, fisik dan organoleptik cookies tepung mocaf dengan variasi jenis dan konsentrasi lemak. *Journal of Food and Agricultural Product*. 1(1).

Romdhoni, A., Supriyanto, S., & Fakhry, M. (2023). Pemanfaatan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tepung jagung talango dalam formulasi pembuatan tiwul instan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*. 8(1).

Rosida, D. F. (2021). *Buku ajar modifikasi pati dari umbi-umbian local dan aplikasinya untuk peroduk pangan*. Surabaya: Putra Media Nusantara.

Rotua, M., & Telisa, I. (2024). Daya terima cookies substitusi hati ayam selai nanas sebagai alternatif makanan tambahan pencegahan anemia pada remaja putri. *Jurnal Pustaka Padi*. 3(3).

Rukmini, H. S., & Naufalin, R. (2015). Formulasi tiwul instan tinggi protein melalui penambahan lembaga sereal dan konsentrat protein kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 25(3).

Salsabil, N. A., Dahlia, M., & Mariani, M. (2023). *The effect of taro beneng flour substitution (Xanthosoma Undipes K. Koch) on brownie cookies making on sensory quality*. *Asian Journal of Engineering, Social and Health*, 2(8).

Saputra, I.G., Pujimulyani, D., & Yulianto, W.A. (2023). Karakteristik fisik, kimia, dan tingkat kesukaan *snack bar* dengan penambahan bubuk temulawak (*curcuma xanthorrhiza roxb*) dan variasi lama waktu pemanggangan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*. 2(1).

- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., Kimia, L., Biokimia, D., Pertanian, H., Teknologi, J., & Pertanian, F. T. (2003). Pengaruh penambahan isolat protein koro pedang (*canavalia ensiformis* L.) terhadap karakteristik cake. *Hasil Penelitian Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan*. 14(2).
- Suhartono, M. (2018). *Petunjuk praktis memanfaatkan dan mengawetkan telur* (I. Fauzi, Ed.). Nuansa Cendekia.
- Syakira, A., Sachriani, & Efrina. (2025). Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (*vigna radiata*) terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik kulit eclair. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 8(2).
- Tri Setyowati, W., & Choirun Nisa, F. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung : tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3).
- Wanita, Y. P., & Wisnu, E. (2013). Pengaruh cara pembuatan mocaf terhadap kandungan amilosa dan drajat putih tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, 22.
- Wildan, M. A., Pangesthi, L. T., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N. (2021). Substitusi tepung tiwul instan dan penambahan daun kelor bubuk terhadap sifat organoleptik *cream puff*. *Jurnal Tata Boga*. 10(1).
- Zain, C. A. T. (2019). Pengaruh substitusi tepung tiwul tawar instan dan jenis *shortening* terhadap sifat organoleptik kue lapis surabaya (*layer cake*). *Jurnal Tata Boga*, 8(1).