

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.
- Ahyani, H., Muharir, M., & Ulya, W. (2021). Potensi Wisata Halal Kota Banjar, Jawa Barat di Era Revolusi Industri 4.0. *Tornare: Journal of Sustainable and Research*, 3(1), 4–12.
- Alifah, A. (2021). Kue Sus Isi Vla Garut Coklat Dengan Substitusi Tepung Umbi Garut Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. Mulono Apriyanto.
- 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.
- Bellanov, A., Irawati, D. Y., & Pamolango, M. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pengembangan Alat Parut Otomatis untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Virgin Coconut Oil di Lingkungan Pedesaan. *Abditeknika Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 72–81.
- Dedik, R. (2018). *Serba-Serbi Baking*. Kawan Pustaka.
- Diniyah, N., Umiyati, G., Yuwana, N., Maryanto, M., Purnomo, B. H., & Subagio, A. (n.d.). *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cone Es Krim Dengan Variasi Penambahan Sera Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Karagenan (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Ice Cream Cone Made with Variation of Sera Mocaf (Modified Cassava Flour) and Carrageenan Concentration)*.
- Djaafar, T. F., Sarjiman, S., & Pustika, A. B. (2010). Pengembangan budi daya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 29(1), 123862.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Universitas brawijaya press.
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021a). *Industri pengolahan telur*. Universitas Brawijaya Press.
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021b). *Industri pengolahan telur*. Universitas Brawijaya Press.
- Faridah, D. N., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2008). *Pangan Fungsional dari Umbi Suweg (Amorphophallus Campanulatus Bl.) dan Umbi Garut (Maranta Aryndinaceae L.): Kajian Daya Hipokolesterolemik dan Indeks Glisemiknya*.
- Fitriani, D., & Luthfiana, C. (2023). Penggunaan tepung pati garut dalam pembuatan nastar. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 4(2), 57–67.

- Gani, Z. (2021). *GERAKAN NASIONAL SANTAN EKSKLUSIF*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Handayani, I., & Shofura, I. A. (2022). Substitusi Tepung Garut (Maranta Arundinaceae Linn.) Dalam Pembuatan Bakpao. *Garina*, 14(1), 43–57.
- Hastuti, A. Y. (2012). Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa. *Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta*.
- Hatmi, R. U., & Djaafar, T. F. (2014). Keberagaman umbi-umbian sebagai pangan fungsional. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 22, 950–960.
- 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.
- Indriana, N., Fauziatun Nisa, I., & Dyana, B. (2024). Hilirisasi Olahan Garut Sebagai Upaya Mewujudkan Regenerasi dan Creativepreneurship pada UMKM Enderese di Kecamatan Ngasem Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal SOLMA*, 13(3), 2583–2596. <https://doi.org/10.22236/solma.v13i3.16740>
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83–93.
- Kurniati, A. D. (2017). Teknologi Suplementasi Pangan. *Universitas Brawijaya*.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan mutu makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Malki, M. K. S., Wijesinghe, J., Ratnayake, R., & Thilakarathna, G. C. (2023). Characterization of arrowroot (Maranta arundinacea) starch as a potential starch source for the food industry. *Heliyon*, 9(9).
- Marsono, Y. (2002). Indeks glisemik umbi-umbian. *Agritech*, 22(1), 13–16.
- Mawarni, A. T., Sachriani, S., & Artanti, G. D. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (Maranta Arundinacea L.) Pada Pembuatan Marmer Cake Terhadap Karakteristik Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(3. D), 92–102.
- Mulyana, L., & Farida, E. (2023). Optimasi formula flakes Umbi Garut (Maranta arundinacea L.) sebagai pangan sarapan berenergi tinggi. *AgriTECH*, 43(1), 21–31.
- Nadhifah, E. I., Suhartiningsih, S., & Purwidiani, N. (2020). Pengaruh proporsi tepung garut dan tepung beras merah terhadap kesukaan sifat organoleptik biskuit durian. *Jurnal Tata Boga*, 9(2), 736–744.
- Nur, F., & Wulandari, A. (2021). Substitusi Pati Garut Terhadap Sifat Kimia dan Tekstur Nugget Ikan Mujair Arrowroot Starch Substitution on The Chemical Properties and Texture of Tilapia Fish Nuggets. *J. Ilmu Pangan Dan Has. Pertan*, 5(2), 151–160.

- Nurdiani, I., Suwardiyono, S., & Kurniasari, L. (2021). Pengaruh ukuran partikel dan waktu perendaman ampas tebu pada peningkatan kualitas minyak jelantah. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1).
- Nurhadi, B., & Nurhasanah, S. (2010). Sifat Fisik Bahan Pangan. *Bandung: Widya Padjajaran*.
- Nurhayati, E. (2023). Penggunaan Istilah Kue Lebaran Pada Masyarakat Kabupaten Banyuwangi: Kajian Etnolinguistik. *Mlangun: Jurnal Ilmiah Kebahasaan Dan Kesastraan*, 20(2), 17–30.
- Octora, Y., Ahza, A. B., & Syah, D. (2015). Prapemanasan meningkatkan kerenyahan keripik singkong dan ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(1), 72–79.
- Pasaribu, A. A., Pranita, M., Amalia, A., Lubis, A. K. P., Turrahmah, M., & Malik, A. M. M. (2022). *Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Merdeka Kreasi Group.
- Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532–24539.
- Pertanian, K. (2016). Petunjuk Teknis Pengelolaan Produksi Kacang Tanah dan Kacang Hijau. *Kementrian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*.
- Prastika, S. O., & Gusnita, W. (2022). Quality Beef Rendang With The Use Of Fresh Coconut Milk And Instant Coconut Milk. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 199–203.
- Pratiwi, U. K., Basuki, E., & Nofrida, R. (2025). PENGARUH RASIO TEPUNG UMBI GARUT (*Maranta arundinacea*) DAN TEPUNG KACANG GUDE (*Cajanus cajan*) TERHADAP MUTU KIMIA DAN SENSORIS FLAKES. *Jurnal Edukasi Pangan*, 3(1), 13–23.
- Purnomo, S., Kartikawati, D., & Hermanu, B. (2023). Karakteristik Fisik dan Sensori Kue Semprit dari Formulasi Tepung Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Agrifoodtech*, 2(1), 7–14.
- Rahardjo, A. P., Manaf, Y. N., Ambarita, M. D., & Nusantara, B. P. (2021a). *Minyak goreng untuk pengolahan pangan*. UGM PRESS.
- Rahardjo, A. P., Manaf, Y. N., Ambarita, M. D., & Nusantara, B. P. (2021b). *Minyak goreng untuk pengolahan pangan*. UGM PRESS.
- 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.
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).

- Richana, I. N. (2024). *Araceae & dioscorea: Manfaat umbi-umbian indonesia*. Nuansa Cendekia.
- Romdhijah, S. (2018). *Potensi pengembangan tepung umbi-umbian lokal sebagai substitusi terigu pada pangan olahan*. Pustaka Bangsa.
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (Aloe vera) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84–98.
- Rukmana, R. (2000). *Budidaya dan Paca Panen*. kanisius Yogyakarta Sunantara. IMM.
- Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Penerbit Andi.
- Santoso, U., & Harmayani, E. (2023). *Ragam Kudapan Jawa*. Penerbit Andi.
- Setiajulihana, Q., Kartikawati, D., & Hermanu, B. (2024). Karakteristik Snack Bar Kombinasi Tepung Jawawut (*Setaria italica* LP Beauv.) dan Tepung Garut (*Maranta Arundinacea* L.). *Jurnal Agrifoodtech*, 3(1), 55–69.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi pengemasan pangan antimikroba yang ramah lingkungan*. Guepedia.
- Setyawan, B. (2015). *Budidaya umbi-umbian padat nutrisi*. Universitas Padjadajaran, Bandung.
- Solihah, I., & Wijaya, D. P. (2020). *Pati Umbi-Umbian Dan Resisten Starch Sebagai Prebiotik Untuk Kesehatan*. Penerbit NEM.
- Syam, R. I. H., Dahlia, M., & Riska, N. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L) Pada Pembuatan Cheese Straw Terhadap Kualitas Fisik Dan Kualitas Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(8. D), 110–118.
- Thohari, I., Padaga, M. C., & Rahayu, P. P. (2017). *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Umar, R. (2022). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Emulsifier Terhadap Creaming Index Pada Percobaan Margarine dengan Two factors factorial design. *Journal of Engineering Environtmental Energy and Science*, 1(2), 71–82.
- Wahyudi, N., & Satriyono, S. (2017). *Mantra kemasan juara*. Elex Media Komputindo.
- Wahyurini, E., & SUSILOWATI, S. (2020). *Kultur Jaringan Tanaman Garut*. LPPM UPN Veteran Yogyakarta.
- Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia: Potensi di Masa Depan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yudiastuti, S. O. N., Wahyono, A., Budiati, T., & Arsiwi, M. D. (2023). *Metode Produksi Bakso Nabati Eucheuma cottonii*. Penerbit NEM.

- Yusuf, A. M. (2016). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif & penelitian gabungan*. Prenada Media.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi pengolahan tepung terigu dan olahannya di industri*. Universitas Brawijaya Press.
- 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.

