

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, Diana Nur. 2020. Teori Dan Aplikasi Teknologi Pangan. <https://www.researchgate.net/publication/344932132>.
- Alsuhendra. 2008. Prinsip Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan.
- Andania, Agrifista Julia. Kajian Pembuatan Stick Kue Bawang Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi. Diss. Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang, 2023. *Bab Ii Tinjauan Pustaka*.
- Andari, Gardis. 2023. “Analisis Waktu Dan Suhu Pengeringan Chips Terhadap Mutu Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) *Analysis Of Drying Time And Temperature Of Chips On The Quality Of Gembili Flour (Dioscorea Esculenta L.)*.” Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis 7(1): 70–83.
- Anjarwati, Astri. “Resep Ayam Tabur Topping Mie Gacoan.” <https://www.yummy.co.id/resep/ayam-cincang-topping-mie-setan>.
- Anugrahati, Nuri Arum, Natania Natania, Dan Andrew Andrew. 2018. “Karakteristik Sensori Dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Substitusi Tepung Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku.” Jurnal Agroteknologi 11(02): 156. Doi:10.19184/J-Agt.V11i02.6524.
- Arum Anugrahati, Nuri, Jurusan Teknologi Pangan -Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Mh Pelita Harapan Jalan Thamrin Boulevard, Dan Lippo Karawaci Tangerang Banten. 2017. 11 Karakteristik Sensori Dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Substitusi Tepung Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku *Sensory And Physical Characteristics Of Fried Wonton Wrapper With Different Flour Substitution On Cold And Frozen Storage*.
- Arziah, Dewi, Lisa Yusmita, Dan Ruri Wijayanti. 2022. “Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir.” Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta 1(2): 105–9. Doi:10.47233/Jppie.V1i2.602.
- Comission, European. 2016.
- Cordova, Fajar. 2015a. Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Dan Wortel.
- D Setyaningsih, A Apriyanton, Mp Sari. 2010. “ Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Institut Pertanian.”
- Dwi Prameswari, Rizki, Dan Teti Estiasih. 2013. 1 Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Dalam Pembuatan Cookies *The Utilization Of Lesser Yam (Dioscorea Esculenta L.) Flour In Producing Cookies*.

- Emma Berthaud. 2025. "Asal Mula Pangsit Cina Yang Misterius." 30 Januari. [https://www-foodunfolded-com.translate.goog/article/the-mysterious-origin-of-chinese-dumplings?\\_X\\_Tr\\_Sl=En&\\_X\\_Tr\\_Tl=Id&\\_X\\_Tr\\_Hl=Id&\\_X\\_Tr\\_Pto=Tc](https://www-foodunfolded-com.translate.goog/article/the-mysterious-origin-of-chinese-dumplings?_X_Tr_Sl=En&_X_Tr_Tl=Id&_X_Tr_Hl=Id&_X_Tr_Pto=Tc).
- Farkas, B. E., Et Al. "Modeling Heat And Mass Transfer In Immersion Frying. Food Technology." 1996.
- Fatsecret. 2008. "Garam." 04 Februari. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/air?portionid=1137275&portionamount=100,000>.
- Fitri, Shintya Murhaliza, Nur Astinning Tiyas, Lisa Astridni Putri, Dian Rahayu Jati, Dan Isna Apriani. 2020. "Peluang Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Rumahan Mie Ayam Dan Kulit Pangsit (Studi Kasus Di Kuala Dua Kabupaten Kubu Raya)." Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah 8(2): 083. Doi:10.26418/Jtllb.V8i2.44210.
- Flavor 365. 2025. "Panduan Terbaik Untuk Membuat Kulit Wonton Buatan Sendiri." [https://flavor365.com/the-ultimate-guide-to-homemade-wonton-wrappers/?utm\\_source=chatgpt.com](https://flavor365.com/the-ultimate-guide-to-homemade-wonton-wrappers/?utm_source=chatgpt.com) (Oktober 21, 2025).
- Flavors. 2024. "Memahami Lima Rasa Dasar."
- Hariyadi, Purwiyatno. 2022. "Tekstur: Tantangan Reformulasi Pangan Olahan." (August).
- Haryudyanti, Dinda Karti. 2020. "Pengaruh Akulturasi Budaya Tionghoa Terhadap Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kota Bandung Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.Upi.Edu | Perpustakaan.Upi.Ed Pengaruh Akulturasi Budaya Tionghoa Terhadap Daya Tarik Wis." : 1–6.
- Herlinawati, Lina, Aulia Azkia Hernawan, Dan Ida Ningrumsari. 2024. "Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu, Tepung Garut (Maranta Arundinacea L.) Dan Tepung Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Karakteristik Kulit Pangsit Kukus." *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian* 6(2): 91–99. Doi:10.37577/Composite.V6i2.680.
- Hikmah, Jurnal. 2020. "Paradigm." *Computer Graphics Forum* 39(1): 672–73. Doi:10.1111/Cgf.13898.
- Hutami, Wandafemila. 2016. "Tb1 makalah populasidansampeldalam penelitian." : 4.
- Imzalfida, Mi'ratus. 2016. "Pengaruh Substitusi Tepung Gembili ( Dioscorea Esculenta Linn ) Terhadap Sifat." 5(1): 54–62.
- Jamaluddin, Jamaluddin. "Perpindahan Panas Dan Massa Pada Penyangraian Dan Penggorengan Bahan Pangan." (2018). "Buku Referensi - Perpindahan Panas Dan Massa Pada Penyangraian.."
- Jamaludin, Jamaludin, Dan Gardis Andari. 2023a. "Analisis Waktu Dan Suhu Pengeringan Chips Terhadap Mutu Tepung Gembili (Dioscorea

- Esculenta L.*.” Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis 7(1): 70–83. Doi:10.51852/Jaa.V7i1.580.
- Kartika Sari, Denni, Dan Retno Sulistyo Dhamar Lestari. Pemafaatan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dalam Pembuatan Mie.
- Katal, Fatemeh, Dan Farivar Fazelpour. 2018. “*Product Development Of Sponge Cake Based On Banana ‘Kepok’ Flour (Musa Paradisiaca L.)*.” : 1–23.
- Kementerian Kesehatan Ri. 2018. “Gembili, Ubi, Segar (Lesser Yam, Fresh).” *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. [Http://Www.Panganku.Org/Id-Id/View](http://Www.Panganku.Org/Id-Id/View).
- Khodijah, Nuraini. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Udang Rebon (*Acetes Erythraeus*) Pada Stick Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Protein. Diss. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, 2020. 2020. “Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Udang Rebon (*Acetes Erythraeus*) Pada Stick Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Protein.”
- Kim, Sung Su, Yee Eun Lee, Cho Hyun Kim, Joong Seok Min, Dong Gyun Yim, Dan Cheorun Jo. 2022. “*Determining The Optimal Cooking Time For Cooking Loss, Shear Force, And Off-Odor Reduction Of Pork Large Intestines.*” *Food Science Of Animal Resources* 42(2): 332–40. Doi:10.5851/Kosfa.2022.E6.
- Kumar, M., Et Al. 2021. “Mechanism Of Oil Uptake During Deep-Fat Frying And The Surfactant Effect-Theory And Myth.”
- Latifah, Evy, Dan Per Prahardini. 2020. “Identifikasi Dan Deskripsi Tanaman Umbi-Umbian Pengganti Karbohidrat Di Kabupaten Trenggalek.” *Agrasains : Jurnal Penelitian Agronomi* 22(2): 94. Doi:10.20961/Agsjpa.V22i2.43787.
- Lubis, Yanti Meldasari, Dan Raida Agustina. 2021. “Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh ( *Averrhoa Bilimbi . L* ) ( Organoleptic Test Fruit Juice Drink ( *Averrhoa Bilimbi . L* ).” 6(November): 594–601.
- Mamujaja, Christine F. 2016. “Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan.” *Unsrat Press*: 1–193.
- Monikha, Destie, Austriya Umbara, Dan Dewi Nur Azizah. *Karakteristik Roti Kering Bagelen Dengan Substitusi Tepung Gembili*.
- Narasaindonesia.2024.“Mengenalgembili.”[Https://Www.Narasaindonesia.Com/Blog/Mengenalgembili?Utm\\_Source](https://Www.Narasaindonesia.Com/Blog/Mengenalgembili?Utm_Source) (Oktober 20, 2025).
- Prabowo, Aditya Yoga, Teti Estiasih, Dan Indria Purwantiningrum. 2014a. “Umbi Gembili ( *Dioscorea Esculenta L* .) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka.” *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 2(3): 129–35.

- Prabowo, Aditya Yoga, Teti Estiasih, Dan Indria Purwantiningrum. 2014b. "Umbi Gembili ( *Dioscorea Esculenta L.* ) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 2(3): 129–35.
- Putri, Soraya Kusuma, Dan Zulhaq Dahri Siqhny. 2023a. "Daya Serap Air, Tensile Strength, Cooking Loss Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Gadung Menggunakan Cmc." *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian* 7(1): 13–24. Doi:10.26877/Jiphp.V7vi1.15332.
- Putri, Soraya Kusuma, Dan Zulhaq Dahri Siqhny. 2023b. "Daya Serap Air, Tensile Strength, Cooking Loss Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Gadung Menggunakan Cmc." *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian* 7(1): 13–24. Doi:10.26877/Jiphp.V7vi1.15332.
- R. Adie Wibowo, Susiasih Handayani. 2015. "Koreksi Resep Kue Kering." Dalam  9. [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=Szuobaaaqbj&oi=fnd&pg=pa5&dq=fungsi+telur+kuningnya+pada+pembuatan+kulit+pangsit&ots=Sr6mbi3kap&sig=\\_Fy9qlvc9jrvger4esburyqnioq&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=Szuobaaaqbj&oi=fnd&pg=pa5&dq=fungsi+telur+kuningnya+pada+pembuatan+kulit+pangsit&ots=Sr6mbi3kap&sig=_Fy9qlvc9jrvger4esburyqnioq&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false) (Oktober 21, 2025).
- Rahayu, Winiati, Dan Siti Nurosiyah. 2019. "Evaluasi Sensori Dan Perkembangannya." *Evaluasi Sensori*: 1–36.
- Resep Masakan. 2022. "Resep Pangsit Goreng Ala Bakmi Gm Yang Wajib Dicoba Di Rumah." 26 Januari. <https://kumparan.com/Resep-Makanan/Resep-Pangsit-Goreng-Ala-Bakmi-Gm-Yang-Wajib-Dicoba-Di-Rumah-1xnnbr4rxrb/1>.
- Richana, Nur, Dan Titi Chandra Sunarti. 2004. "Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, Dan Gembili (*Characterization Of Physicochemical Properties Of Tuber Flour And Starch From Ganyong, Suweg, Coconut Tuber, And Gembili Tubers*)." *Jurnal Pascapanen (Jurnal Of Postharvest)* 1(1): 29–37.
- Rivaldi Darmawan, Muhammad Fatwa Nurudin, Dinar Dewi Utami, Tria Ayu Fatmawati, Pani Amrina Rosyada, Syarif As'ad, Aqidah Asri Suwarsi. 2023. "Pemanfaatan Umbi Gembili Sebagai Alternatif Kemandirian Pangan Dan Ekonomi Warga Desa Bangunjiwo, Kecamatan Kasihan, Bantul."
- Rusiyanto, Etty Soesilowati, Dan Jumaeri. 2013. "Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya Dan Diversifikasi Produk." *Sainteknol : Jurnal Sains Dan Teknologi* 11(2): 129–42.
- Setyawan, Dodiet. 2014. "Kementrian Kesehatan Ri Politeknik Kesehatan Surakarta 2014." *Kementerian Kesehatan Ri*: 1–13.

- Subhaktiyasa, Putu Gede. 2024. “Menentukan Populasi Dan Sampel : Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif.” 9: 2721–31.
- Teti Estiasih, Widya Dwi Rukmi Putri, Elok Waziioh. 2017. “Umbi Umbian & Pengolahannya.”  
<https://Books.Google.Co.Id/Books?Hl=Id&Lr=&Id=Vcnidwaaqbaj&Oi>
- Trisnawati, Linna, Bunga Aulia Octavia, Dan Gracia Carollina. 2023. “Budaya Kuliner Pangsit: Pengembangan Dan Kreativitas Masakan Tionghoa.”  
*Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal* 09(2): 923–30.
- Wijaya, Mayang Putu. 2024. “Inovasi Kulit Tacos Berbasis Ubi Gembili Mayang Putu Wijaya 1 Program Studi Perhotelan, Telkom University.”  
 10(4): 450–60.
- Winarti, Sri, Enny Karti Basuki Susiloningsih, Dan Ferry Yusuf Zaenal Fasroh. 2017. “Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili Dan Penambahan Plastiziser Gms (*Gliserol Mono Stearat*).” *Agrointek* 11(2): 53. Doi:10.21107/Agrointek.V11i2.3069.
- Zulfa, Elya, Dan Malinda Prihantini. 2019. “Formulasi *Tablet Paracetamol* Dengan Bahan Pengikat Pati Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*)”  
*Jurnal Pharmascience* 6(2): 55. Doi:10.20527/Jps.V6i2.7351.

