

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, R. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. *UNJ Pers.*
- Alzarine Aderema Basuky. (2025). *PENGARUH EKSTRAK KULIT NANAS (Ananas comosus) TERHADAP DAYA TETAS TELUR IKAN NILEM (Osteochilus vittatus) YANG DIINFEKSI JAMUR Saprolegnia sp.*
- Amalia, S. I. (2020). Hubungan Karakteristik Santri, Mutu Makanan, dan Daya Terima Konsumsi Santri Di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu. *Amerta Nutrition*, 4(1), 13. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i1.2020.13-22>
- Anunggiling Tyas A.R, et al. (2022). *TEPUNG LOKAL PADA KUE MUFFIN*. 11(3), 69–81.
- Berylia Sendya Dwi Putriani, Veriani Aprilia*, R. S. (2025). *Substitution of wheat flour with purple sweet potato and red bean increased energy value , protein , and fat content of muffin*. 10(1), 38–50.
- Dewi, C. M., Hairiza, A., & Limbong, E. G. (2020). Warna sebagai Identitas Merek pada Kemasan Makanan Tradisional Kembang Goyang Khas Betawi. *Visual Heritage: Jurnal Kreasi Seni Dan Budaya*, 2(01), 9–13. <https://doi.org/10.30998/vh.v2i01.150>
- Dhia, N., & Setyawardani, T. (2025). *Potensi Fungsional Greek Yogurt sebagai Produk Susu Fermentasi : Kajian Literatur Functional Potential of Greek Yoghurt as a Fermented Dairy Product: A Literature Review PENDAHULUAN Greek yogurt sebagai produk susu fermentasi telah mengalami peningkatan .* 26(3), 153–162.
- Farsya Nabila, Yeni Yulianti, S. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (Dioscorea esculenta L.) Terhadap Sifat Fisik Dan Mutu Sensoris Kue Muffin*. 11, 24–38.
- Fatimah, M., Artanti, G., & Febriana, R. (2026). 3 1,2,3. 12(Januari), 156–165.
- Firayunita, A., Mariani, & Mahdiyah. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Jali-Jali (C.Lacryma-Jobi L.) Pada Eclair Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(June), 13–27.
- Hastuti. (2016). Analisis permintaan impor gandum dan tepung terigu di Indonesia. *Jurnal Bisnis Tani*, 2(2), 171–181.
- Irene, A., Sinung, F., & Ekawati, L. M. (2022). KUALITAS BOLU KLEMBEN

DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata*) DAN TEPUNG UMBI TALAS (*Xanthosoma sagittifolium*) (Quality of Klemben Sponge Cake with Substitution of Cowpea Tempe Flour (*Vigna unguiculata*) and Taro Tuber Flou. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 21(1), 1–11.

Kertiani, P., Ni Made Suriani, & Cokorda Istri Raka Marsiti. (2024). Uji Kualitas Kue Muffin Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana). *Jurnal Kuliner*, 4(1), 29–39. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i1.75493>

Kumalasari, I. D., Muthiah, R. A., & Satar, I. (2025). Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Roti Tawar. *Jurnal Pangan*, 33(3), 249–266.

Kumara, P. (2018). (*Xanthosomasagittifolium*) TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA BOLU Faresia Milda Kumara, Eni Purwani. 1.

Ligo, H., Kandou, J., & Mamuaja, C. (2017). Pengaruh substitusi tepung kimpul (*xanthosoma sagittifolium*). *Focus and Scope Journal*, 8(2), 1–11.

Maulana, D., Fahreza, G., Program, H. S., Cake, E. F., & Test, P. (2026). *Gen Z 'S Preference for Variations in Fat Sources in English Fruit Cake*. 2(1), 733–743.

Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>

Muslim, N. S., Hariyadi, P., & Andarwulan, N. (2025). Optimasi Proses Maserasi Vanili (*Vanilla tahitensis* JW Moore) Kering pada Produksi Ekstrak Vanili Menggunakan RSM. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 12(1), 47–56. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2025.12.1.47>

Mutiara Dahlia, G. D. A. (2021). *Materi Praktik Pengolahan Kue Kontinental*.

Nurminah, M., Tanuwijaya, J., & Karo-Karo, T. (2024). Process of making muffin from modified sweet potato flour made from sustainable raw material based Indonesian local resources. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1302(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1302/1/012092>

Nyoman Wahyu Meta Wulandari, & Kadek Dyah Swasni Prambandita. (2024). Nilai Gizi dan Serat Pangan pada Snack Bar Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Kacang Gude (*Cajanus cajan*). *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 2(2), 174–183. <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.328>

Pangesti, R. I., & Ratnaningsih, N. (2019). *MUFFIN SEBAGAI HIDANGAN BERBUKA PUASA*.

- Paramita, O., Teknik, F., Semarang, U. N., & Kimpul, T. (2017). *Perbaikan Kualitas Fisio - Kimia Tepung Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) dengan Metode Penepungan yang Berbeda*. 5(2), 44–52.
- Prakoso, P. (2011). *Muffin Praktis dan Mudah Dibuat*. DeMedia.
- Puspitasari, D. (n.d.). *Wirausaha Agroindustri Kimpul (Xanthosoma sagittifolium)*.
- Putra Jatmiko, G., Estiasih, T., Kunci: Gluten, K., Kimpul, M., Bioaktif, S., Kimpul, T., & Kimpul, U. (2014). MIE DARI UMBI KIMPUL (Xanthosoma Sagittifolium): KAJIAN PUSTAKA Noodles from Cocoyam (Xanthosoma sagittifolium): A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 127134.
- Rafika, T., Nurjanah, N., & Hidayati, L. (2012). *Sifat organoleptik substitusi tepung kimpul dalam pembuatan cake*. 35(2), 213–222.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>
- Rizal, R., Shandy, V. R., Rusdi, M. S., & Afriyeni, H. (2024). Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 3(2), 58–67.
- Sa, H. (2025). *Konsep Dasar Penyusunan Hipotesis dan Kajian Teori dalam Penelitian*. 2(2), 64–73.
- Setianingsih, S. N., Ujianti, R. M. D., Muflihati, I., Nurdyansyah, F., Novita, M., Paramita, D. J., Nofitasari, S., Anggarini, D. M., & Annajah, A. F. G. (2025). Effect of Modified Kimpul Flour Substitution and Glycerol Monostearate Concentration on The Physicochemical and Sensory Properties of Sweet Bread. *Biology, Medicine, & Natural Product Chemistry*, 14(2), 679–683. <https://doi.org/10.14421/biomedich.2025.142.679-683>
- Syirril Ihromi, Marianah, Y. A. S. (2018). *Substitusi tepung terigu dengan tepung moca dalam pembuatan kue kering*. 5(1), 73–77.
- Wang, X., Wang, L., Wei, X., Xu, C., Cavender, G., Lin, W., & Sun, S. (2025). Invited review: Advances in yogurt development—Microbiological safety, quality, functionality, sensory evaluation, and consumer perceptions across different dairy and plant-based alternative sources. *Journal of Dairy Science*, 108(1), 33–58. <https://doi.org/10.3168/jds.2024-25322>
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk. *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89.

Wariyah, C. (2012). Potensi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Siap Tanak Sebagai Pangan Alternatif Berkalsium. *Jurnal AgriSains*, 4(5), 17–34.

Yuda Agustian, Y. P. L., & Imania Ayu Wulandari. (2025). *UJI COBA PEMANFATAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN MUFFIN* Yuda Agustian 1*) , Yuliana Putri Liemantara 2) , Imania Ayu Wulandari 2). I(1), 86–97.

Zghal, M. C., Scanlon, M. G., & Sapirstein, H. D. (2001). *Effects of flour strength, baking absorption, and processing conditions on the structure and mechanical properties of bread crumb*. *Cereal Chemistry*, 78(1), 1–7. <https://doi.org/10.1094/CCHEM.2001.78.1.1>

