

DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung, W. D., & Sutrisno, A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Glukomannan dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza Sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(4).
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herwati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Angraini, D., dan Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius Roxb*) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Jom Faperta Ur*, 4(1):1-12
- Anova, I. T., Hermianti, W., & Silfia, S. 2014. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang (*Solanum Sp*) Pada Pembuatan Cookies Kentang. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 123–131.
- AOAC 1980. Official methods of analysis. (13th edn), Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist.
- Arumsari, M. D., Darmanto, Y. S., & Riyadi, P. H. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) terhadap Karakteristik Pasta dari Ikan Air Tawar, Payau dan Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 75-81.
- Aryadi, F., Wahyuni, S dan Rejeki, S. 2017. Analisis Organoleptik Produk The Celup Tawaloho (*Spondias pinnata*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(5) : 792-799.
- Aryani, N. S., Mustofa, A., & Wulandari, Y. W. 2019. Karakteristik Roti Tawar Subtitusi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.). *Jurnal JITIPARI*, 4(2), 65–73.
- Asgar, A. 2013. Kualitas Umbi Beberapa Klon Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Dataran Medium untuk Keripik. *Berita Biologi*, 12(1), 29–37.
- Astawan, M. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, E. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkapan Sampingan (HTS). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Auliana, R. 2009. Pengolahan Bekatul Sebagai Makanan Fungsional dalam Pembuatan Aneka Makanan di Kelurahan Wedomartani Kecamatan Ngemplak Sleman Yogyakarta. Artikel Pelatihan Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Negeri Yogyakarta.

- Balazs, Szabo P. 2012. *Sensory Evaluation In Food Industry: University Collaboration Related to Food Safety and Gastronomy*. Magyarorszag Kormanya: Hungary.
- Brigita, E. 2021. Pemanfaatan Umbi-Umbian sebagai Bahan Baku Flakes. Laporan Tugas Akhir, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Chan, L. 2008. Panduan Wirausaha Roti Modern. PT. AgroMedia Pustaka.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. 2021. Karakteristik Cookies dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Agritechnology and Food*.
- Codex Alimentarius Commission. 2009. Appendix II. Report of the 30th Session of the Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses. South Africa 3 – 7.
- Cuenca AR, Suarez MJV, Aparicio IM. 2008. Soybean seeds and its byproduct okara as sources of dietary fibre. Measurement by AOAC and Englyst methods. *J Food Chem* 8:1099- 1105.
- David, O., Eric, A., Samuel, O.K., Eric, B., Patrick, S. 2015. Proximate Composition and Some Functional Properties of Soft Wheat Flour. *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology*. Vol. 4, Issue 2, 753-758.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Erni, N., Kadirman, K., Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4 : 95-105.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 36–44.
- Feili, R., Zaman, R., Abdullah, WNW., Tajul, A. 2013. *Physical and Sensory Analysis Of High Fiber Bread Incorporated With Jackfruit Rind Flour*. *Food Sci Techno* 1: 30-36.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Gomes, A. A. B., Ferreira, M. E., & Pimentel, T. C. 2016. *Bread with flour obtained from green banana with its peel as partial substitute for wheat flour: Physical, chemical and microbiological characteristics and acceptance*. *International Food Research Journal*, 23(5).

- Hartoyo K, S., Widowati, Sutrisno, S. D., & Indrasari, I. 2001. Studi Potensi dan Peningkatan Daya Guna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman Pangan Di Jawa Timur. Laporan Hasil Pendiversifikasi Pangan. Puslitbang Tanaman Pangan.
- Helingo, Z., Liputo, S. A., & Limonu, M. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Kualitas Roti dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 3(2).
- Hidayah, Z., & Badewi, B. 2008. Suplementasi Rumput Laut pada Roti Manis Berbasis Tepung Komposit. *Partner*, 15(2), 137–146.
- Hidayat, HN, & Insafitri, I. 2021. Analisis Tingkat Proximate Pada *Thalassia Hemprichi* dan *Galaxaura Rugosa* Di Kabupaten Bangkalan. *Remaja: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 2 (4), 307-317.
- Indrianto, H., & Febrianto, G. N. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Desa Mungkung Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk Melalui Inovasi Olahan Kentang Menjadi Jajanan Kekinian “Hottang” & “Mantang” Dalam Upaya untuk Mendorong Ekonomi Masyarakat Desa Mungkung. *Prosiding Patriot Mengabdi*, 1(01), 461-466.
- Jenie, U. A., Sudibyo, R. S., & Christo, B. A. 1993. Pengaruh Penambahan Natrium Propionat dan Biotin Dosis Rendah Terhadap Produksi Eritromisin Pada Fermentasi *Saccharopolyspora Erythrea* NRRL 2338. *Majalah Farmasi Indonesia*, 4.
- Kurniawan, C., Waluyo, T. B., & Sebayang, P. 2011. Analisis Ukuran Partikel Menggunakan Free Software Image-J. 12–13.
- Kusnandar F. 2010. *Kimia Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lakra, P., Sehgal, S. 2009. Anti-nutritional Content Of Products Develop From Potato Flour. *Nutr & Food Sci.* 39(6): 636-642.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran ; Plus Minus 54 Jenis Sayuran*. Agromedia.
- Marisa, O. 2009. Fortifikasi Tepung Cangkang Rajungan Pada Roti Tawar Dan Pengaruhnya Terhadap Tingkat Kesukaan. *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Unpad*.
- Marti. 2017. *Molecular features of fermented teff flour relate to its suitability for the production of enriched gluten-free bread. Food Science and Technology*, 296-302.
- Meilgaard MC, Civille GV, Carr BT. 2000. *Sensory Evaluation Techniques [fourth edition]*. CRC Press, Boca Raton, US.
- Murni, M. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam. *Berita Litbang Industri*3(2): 117-123.

- Nielsen, S. S. 2010. *Food Analysis. In Instructor's Manual for Food Analysis: Second Edition (4th ed.)*. Purdue University.
- Nur Afifah, L. U. B. I. S. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai MP-ASI. (Doctoral dissertation, Universitas Perintis Indonesia).
- Nur'aini, A. 2011. Aplikasi Millet (*Pennisetum Spp*) Merah dan Millet Kuning sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar : Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Paramita, O. 2018. Identifikasi Kandungan Gizi Tepung Umbi-umbian Lokal Indonesia. *Sereal Untuk*, 51(1), 51.
- Pereira, H. 2013. *Variability of the Chemical Composition of Cork*. *BioResources*, 8(2), 2246-2256.
- Prahardini, P., & Pratomon, P. 2011. Uji Adaptasi Varietas dan Klon Kentang Olahan Pada Musim Kemarau di Dataran Tinggi Beriklim Kering. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. 2020. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29–42.
- Rahmah, A., F. Hamzah, dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu, dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Faperta* 4 (1) : 1 - 14.
- Rahman, S. 2010. Formulasi Tepung Kentang Hitam (*Solenostemon rotundifolius*) dan Tepung Terigu terhadap Beberapa Komponen Mutu Roti Tawar. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Mataram.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56.
- Rozylo, R., Dziki, D., Gawlik-Dziki, U., Cacak-Pietrzak, G., Mis, A., & Rudy, S. 2015. *Physical Properties Of Gluten-Free Bread Caused By Water Addition*. *International Agrophysics*, 29: 353-364.
- Setiadi, & Huda, S. F. N. 2009. Kentang: Varietas dan Pembudidayaan. Penebar Swadaya.
- Setiowati, W, 2010. Pembuatan Roti Tawar Berserat Tinggi dengan Sustitusi Tepung Bekatul dan Penambahan Gliserol Monostearat. Skripsi. UPN Veteran. Jawa Timur.
- Setyaningsih D., Apriyantonno A., Sari M. P. 2010. Analisis Sensosri untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. 59-60.

- Simamora, A. S. K. Y., Ismed, S., & Era, Y. (2014). Pengaruh lama pengeringan kentang dan perbandingan tepung terigu dan tepung kentang terhadap mutu cookies kentang. *J. Rekayasa Pangan dan Pert*, 2(2).
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Roti. SNI: 01 – 3840 – 1995. Dewan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI: 01 – 3751 – 2009. Dewan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sunarjono, H. 2007. Petunjuk Praktis Budidaya Kentang. Agromedia Pustaka.
- Suprpti. 2003. Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Roti. Kanisius.
- Surono, D. I. 2017. Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho. Skripsi. Universitas Sam Ratulangi.
- Tirtowinata, T. 2006. Makanan Dalam Perspektif Al-Quran dalam Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia.
- Ummah, K., & Purwito, A. 2009. Budidaya tanaman kentang (*Solanum tuberosum*, L.) dengan aspek khusus pembibitan di Hikmah Farm, Pangalengan Bandung, Jawa Barat. Institute Pertanian Bogor.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Wang, MY., Su, C. 2001. Cancer preventive effect of Morinda citrifolia (Noni). *Ann N Y Acad Sci*. 952:161-168.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Tabloid Sinar Tani.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yahyono, S. S. 2003. Kreasi Roti. Gramedia Pustaka Utama.
- Yasa I W. S., Zainuri, Mohammad A. Z., & Taufikul H. 2016. Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: “Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan”. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*. 2(2): 2443-1095.
- Yunindya, R. P., & Murtini, E. S. 2020. Pengaruh Suhu Air yang Ditambahkan Terhadap Kualitas Donat Kentang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 94–105.

Zainal, Z. 2022. Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Roti Utti. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 1–10.

Zhou dan Hui. 2004. Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti. *Jurnal Tekno- Logi Industri Pangan.*, Vol.XII.