

DAFTAR PUSTAKA

- A Latif, U. T., , H., & . H. (2022). *Analisis Kandungan Protein Pada Nata Buah Nangka (Arthocarpus Heterophyllus)*. *CELEBES BIODIVERSITAS : Jurnal Sains Dan Pendidikan Biologi*, 5(2), 34.
- Affandi, A. R., & F. (2012). *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (Amorphophallus Campanulatus Bl)*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(1), 9–16.
- Afidin, M.N., Hendrawan, Y., & Yuianingsih, R. (2014). *Analysis Of Physical And Chemical Properties Of The Making Of Purple Uwi (Discorea Alata), Yellow Uwi (Discorea Alata) And White Uwi (Discorea Alata) Flour*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 2(3), 297-.
- Andini, A. N., & Tamaroh, S. (2022). *Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Mi Kering Yang Disubstitusi Tepung Uwi Ungu (Discorea Alata L.)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 96.
- AOAC. (2005). *Official Methods Of The Association Of Analytical Chemist*. Association Of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arsyad, M. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit*. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61.
- Ayu Puspitayanti, N. K., Ari Yusasrini, N. L., & Ekawati, I. G. A. (2021). *Pengaruh Perbandingan Mocaf Dengan Tepung Daun Papasan (Coccinia Grandis) Terhadap Karakteristik Kue Stik*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 256.
- Baer, Effect Of Fat Quality On Sausage Processing, Texture, And Sensory Characteristicsarica A., & Dilger, A. C. (2014). *Effect Of Fat Quality On Sausage Processing, Texture, And Sensory Characteristics*. *Meat Science*, 96(3), 1242–1249.
- Bondre, Sushma., Patil, Pallavi., Kulkarni, Amaraja., Pillai, M. M. (2012). *Study On Isolation And Purification Of Anthocyanins And Its Application As Ph Indicator,*.
- Budoyo, S. (2010). *Kandungan Karbohidrat Dan Pola Pita Isozim Pada Varietas Lokal Ubi Kelapa (Dioscorea Alata) Di Kabupaten Karanganyar (Tesis)*. UNS (Sebelas Maret University).
- C, E. V, & C, O. P. (2012). *The Impact Of Cooking On The Proximate Composition And Anti-Nutritional Factors Of Water Yam (Dioscorea Alata)*. *Journal Of Stored Products And Postharvest Research*, 3(13), 172–176.
- D.W., N. (2014). *Analisis Kualitas Hidup Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Di Rsud Bangil Kabupaten Pasuruan*. *Revista Brasileira De Linguística Aplicada*.
- Damanik, M. R. M., Mauludyani, A. V. R., & Kumara, S. W. (2016). *Pengembangan Stik Bawang Substitusi Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca F) Disuplementasi Torbangun (Coleus Amboinicus L) Bagi Wanita Sindrom Pramenstruasi*.
- Dedin F, R. (2009). (2009). *Penurunan Kadar Asam Amino Lisin Dalam Kecap Manis Akibat Reaksinya Dengan Senyawa Karbonil Dalam Reaksi Maillard*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 22–27.
- Dewi, R. K., & Gz, S. (2014). *Diabetes Bukan Untuk Ditakuti*. Fmedia.
- Deyana Aprilia, N. P. R., Yusa, N. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2019). *Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate. L) Terhadap Karakteristik Sponge Cake*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 171–180.

- Fadhil, R., Nurba, D., & Ikhwanto, K. (2017). The Effect Of Different Frying Conditions On The Color Parameters Of Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* Poiret) Slices. *Carpathian Journal Of Food Science And Technology*, 9(2), 35–42.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2018). *Pangan Nusantara: Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana.
- Ginting, E. (2011). Retensi Antosianin Pada Beberapa Produk Olahan Ubijalar. Hlm 560-569. *Pros Seminar Nasional Akselerasi Inovasi Teknologi Untuk Mendukung Peningkatan Produksi Aneka Kacang Dan Umbi*. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor.
- Hapsari, T. R. (2014). Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional Dan Bahan Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*, 0(27), 26–38.
- Harsoelistyorini, W & Damayanthi, M. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik*. 21(1), 24–33.
- Herison, C., & Turmudi, E. (2010). Studi Kekerabatan Genetik Aksesori Uwi (*Dioscorea* Sp) Yang Dikoleksi Dari Beberapa Daerah Di Pulau Jawa Dan Sumatera. *Akta Agrosia*, 13(1), 55–61.
- Herminingsih, A. (2010). Manfaat Serat Dalam Menu Makanan. *International Journal Of Green House Gas Control*, 1, Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta.
- Hersoelistyorini, W., Dewi, S. S., & Kumoro, A. C. (2015). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2nd University Research Coloquium*, 1, 10–17.
- Huang, L., Zhou, Y., Meng, L., Wu, D., & He, Y. (2017). Comparison Of Different CCD Detectors And Chemometrics For Predicting Total Anthocyanin Content And Antioxidant Activity Of Mulberry Fruit Using Visible And Near Infrared Hyperspectral Imaging Technique. *Food Chemistry*, 224, 1–10.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour). *Penel Gizi Makanan*, 35(1), 13–22.
- Irmadamayanti, I. (2019). Uji Kontrol Kalitas Nata Dari Buah Srikaya (*Annona Squamosa*). *Skripsi*, 1–136.
- Istianah, N. (2010). Proses Produksi Inulin Dari Beberapa Jenis Umbi Uwi (. *Skripsi*.
- Jayalangkara. (2017). *Kualitas Organoleptik Tablet Telur Pada Suhu Ruang Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda*. 1–14.
- Ketaren, S. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta (ID): Universitas Indonesia Press.
- Komar, N., Hawa, L. C., & Prastiwi, R. (2013). Karakteristik Termal Produk Keju Mozarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 78–87.
- Kristanti, A. N., & Others. (2019). *Buku Ajar Fitokimia*. Airlangga University Press.
- Kustiani, A. (2013). *Pengembangan Crackers Sumber Protein Dan Mineral Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus)*.
- Lavlinesia, Monica E., & Ulyarti. (2023). Antioxidant Activity Of Fresh Yam And Its Changes During Processing Into Flour And Storage. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 9(10), 8686–8694.
- Lawal., C. O. Dan. (2015). Comparative Study Of Storage Stability Of Sweet Potato And Yam

- Flours. *International Journal Of Emerging Technologies In Engineering Research*. *International Journal Of Emerging Technologies In Engineering Research*, 3(3):44-49(3), 44–49.
- Lazi, H., Efendi, R., & Purwandari, E. P. (2017). Deteksi Warna Kulit Menggunakan Model Warna Cielab Neural Network Untuk Identifikasi Ras Manusia (Studi Kasus Ras: Kaukasoid, Mongoloid, Dan Negroid). *Jurnal Rekursif*, 5(2), 121–133.
- Lestario, L. N., Susilowati, M., & Martono, Y. (N.D.). *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah*.
- Lionora, Gabby, Dewi, Dian Retno Sari And Rahaju, D. E. S. (2013). (2013). *Analisis Kelayakan Bisnis Muffin Dari Kue Tepung Uwi*. 92–102.
- Masuku, M. A., Bahri, S., & La, A. (2022). Pembuatan Kerupuk Kamplang Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam Hijau. *Agribisnis Perikanan*, 15(2), 474–482.
- Mayasari, R. (2015). *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Dan Tepung Kacang Merah Pratanak (Phaseolus Vulgaris L.)*. 1–146.
- Muna, Nilnal, Agustina, Titin & S. (2017). (2017). *Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng*.
- Murdopo. (2014). Kadar Serat Pangan Dan Sifat Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Antocarpus Communis*) Dan Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Publikasi, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Nina, K., Ghislaine, D., Hubert, K., Patrice, A., Patrice, K., & Alphonse, K. (2017). Biochemical And Functional Properties Of Yam Flour During The Post-Harvest Conservation Of Dioscorea Alata Cultivar. *Current Journal Of Applied Science And Technology*, 21(6), 1–10.
- Okfrianti, Y., Kasmiah., Hartai, Y. 2011. (N.D.). *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging Terhadap Kadar Kalsium Dan Sifat Organoleptik Stik Keju*.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Pangesthi, L. T. (2009). Pemanfaatan Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Pada Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 1(1).
- Prabowo, A. Y., Teti, E., & Indria, P. (2014). Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 129–135.
- Pradani, A. (2017). *Pemanfaatan Serbuk Daun Torbangun (Coleus Amboinicus Lour.) Dalam Pengembangan Produk Puding Instan Torbangun Sebagai Pangan Fungsional*.
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. In *Skripsi*.
- Rahma, L., & Kristiastuti, D. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Daun Ginseng (*Talinum Triangulare*) Terhadap Sifat Organoleptik Stik. *E-Journal BOGA*, 5(3), 1–10.
- Rahmah, Latifatur Dan Kristaistuti, D. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Starch) Dan Penambahan Puree Daun Ginseng (*Talinum Triangulare*) Terhadap

- Sifat Organoleptic Stik. *Food Chemistry*, 5(1), 1–10.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiaga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 63–73.
- Ramadani, S., Dan Suhairi, L. (2018). Karakteristik Organoleptik Stik Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dalam Pembuatan Stik Biji Nangka. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(2), 48–56.
- Rulaini, M. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Uwi Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Bawang*.
- SAFITRI, R. (2019). *ANALISA KADAR IODIUM PADA GARAM DAPUR DARI BERBAGAI MEREK DI PASAR SUKARAMAI MEDAN*.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf: Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu / Emil Salim*. <https://Opac.Ut.Ac.Id/Detail-Opac?Id=37447>
- Segura, L. I., Salvadori, V. O., & Goñi, S. M. (2017). Characterisation Of Liquid Food Colour From Digital Images. *International Journal Of Food Properties*, 20(1), S467–S477.
- Setiawan, M. F., & Japariato, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality Dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Ganep's Di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, Vol.1(1), Hal.1-6.
- Simanjuntak, L., C. Sinaga., Dan F. (2014). Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia Usu*, 3(2), 25–29.
- Siswanti, Agnesia, P. Y., & Katri A., R. B. (2017). Pemanfaatan Daging Dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Dalam Pembuatan Camilan Stick. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41–49.
- Subagjo, A. (2007). Manajemen Pengolahan Roti Dan Kue. *Graha Ilmu, Yogyakarta*. <https://Grahailmu.Co.Id/Previewpdf/978-979-756-195-6-244.Pdf>
- Sugito Dan Ari Hayati. (2006). Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus Strianusblkr*) Dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 147–151.
- Sulandra, M. (2017). *Optimasi Ermentasi Tepung Singkong Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Makanan Stik Made Suladra 1*. 2(1), 61–68.
- Sun, L., Shao, R., Tang, L., & Chen, Z. (2013). Synthesis Of Znfe2o4/Zno Nanocomposites Immobilized On Graphene With Enhanced Photocatalytic Activity Under Solar Light Irradiation. *Journal Of Alloys And Compounds*, 564(July), 55–62. <https://Doi.Org/10.1016/J.Jallcom.2013.02.147>
- Sunarsi, S., A, M. S., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1, 306–310.
- Susiloningsih, Enny Karti Basuki, S. W. Dan K. D. P. (2019). Kajian Formulasi Tepung Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*), Pati Tapioka Dan Tepung Teri Pada Stik Gadung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 12–19.
- Tamaroh, S., & Sudrajat, A. (2021). Antioxidative Characteristics And Sensory Acceptability

- Of Bread Substituted With Purple Yam (*Dioscorea Alata* L.). *International Journal Of Food Science*, 2021. <https://doi.org/10.1155/2021/5586316>
- Tjahjadi. C., Sofiah. B.D., Onggo. T.M., Anas., Dan P. D. (2011). *Pengaruh Imbangan Tepung Sorgum Genotipe 1.1 Yang Diperoleh Dari Lamanya Penyosohan Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Inderawi Stik Bawang*. 13(2), 177–187.
- Ulyarti Dan Fortuna. D. (2016). Aplikasi Metode Simple Digital Imaging Untuk Memprediksi Pembentukan Warna Tepung Hasil Pengolahan Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea Alata*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 18(1)-1-8), 1(12), 13.
- Utomo, N. (2019). Pembuatan Stik Pangsit Dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa. *Prosiding Temu Teknis Jabatan Fungsional Non Peneliti*, 17–19. <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/01aff07d-7a68-4079-b707-7802644a5360/content>
- Widasari, M., & Handayani, S. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu – Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *E-Journal Boga*, 3(3), 222–228.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>
- Widowati, S. (2010). Tepung Aneka Umbi Solusi Ketahanan Pangan. *Tabloid Sinar Tani*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. In Jakarta. Liberty. Yogyakarta (Vol. 13, Issue 2).
- Winarti, S., & Saputro, E. A. (2013). Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea* Spp). *J. Teknik Kimia*, 8(1), 17–21.
- Winda. S. (2019). *Pengaruh Variasi Penggunaan Kacang Tolo Dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Stick Kacang Tolo*. 1–154.
- Yunisa, A., & Others. (2013). *Kajian Konsentrasi Koji Bacillus Subtilis Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Yang Dimodifikasi Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Biskuit* [Fakultas Teknik Unpas].
- Yusuf, M., Arfini, F., & Attahmid, N. F. Usdyana. (2016). Formulasi Baruarasa Kaya Glukomanan Berbasis Umbi Uwi (*Dioscorea Alata* L.). *Jurnal Galung Tropika*, 5(2), 97–108.
- Yuwono, S. S., & Zulfiah, A. A. (2014). Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf Dan Maizena Dengan Penambahan Cmc Dan Tepung Ampas Tahu [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4).