

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. *Approved Methods of Analysis*, 2011. *Methods: 74-09.01 (bread firmness), 10-05.01 (bread volume)*. 11th edition. Minnesota (US): American Association of Cereal Chemists.
- Aini, K.H., 2012. *Produksi Tepung Kentang*. Skripsi. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Aisyah, Mawardi dan Nuraisah. 2016. *Budidaya Kentang di Dataran Tinggi Gayo Tahun 1945-2015*. *Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah* 1(1): 156-171
- Andarwulan, N., Kusnandar F dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Anjum FM., Pasha L., Sarfraz Ahmad M., Khan I., Iqbal Z. 2008. *Effect of Emulsifiers on Wheat-Potato Composite Flour for The Production of Leavened Flat Bread*. *Nutrition. & Food Science*. 38(5): 483-491
- Arifin, H. R., Lembang, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti tawar Berbasis Substitusi Terigu dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus altilis* F.) dan pisang (*Musa paradisiaca* L.) sebagai Upaya Pemanfaatan komoditas Lokal. *JP2 Jurnal Penellitian Pangan*, 3(1), 20-26.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Serat dan Gizi Pada Roti Ungguli Mie dan Nasi*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB . Bogor
- Auliani, G. D., dan Akbar, A. 2024. Analisis Komparasi Impor Gandum di Indonesiasetelah dan sebelum konflik Rusia-Ukraina. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 12(3), 195-208.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Kabupaten Kerinci Dalam Angka*. BPS Provinsi Jambi
- Bártová V, Bárta J, Brabcová A, Zdráhal Z K, Horáčková V. 2015. *Amino acid composition and nutritional value of four cultivated South American potato species*. *Journal of Food Composition and Analysis*, 40, 78–85.
- BB-Pascapanen. 2009. *Laporan Tahunan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Chun OK., Kim DO., Smith N., Schroeder D., Han JT., Lee CY. 2005. *Konsumsi harian fenolat dan kapasitas antioksidan total dari buah dan sayuran dalam diet Amerika*. *Jurnal Sci Pangan Pertanian*. 85:1715–1724.
- Cicilia S., Basuki E., Agustono P., Ahmad A., Dody H. 2018. *Potensi Tepung Kentang Hitam (Coleus tuberosus) Sebagai Pensubstitusi Terigu Pada Pembuatan Cake*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 391-396
- Demak, K. U., Putri, Suryanto, E. dan Pontoh, J. 2017. *Efek Pemanggangan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Fenolik dari Jagung Manado Kuning*. *Chemistry Progress*. 10: 20-25.
- Desrosier, N. W. 2008. *The Technology of Food Preservation, Third Edition*. Penerjemah; Muchji Mulijohardjo. Jakarta; Penerbit Universitas Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Egan M., dan Allen S D., 1992. *Healthful Quantity Baking*. Canada: John Wiley and Sons.

- Fajarningsih H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) terhadap Kualitas Cookies. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Faridah A., A. Yulastri dan L. Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 1. Penerbit Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Faridah, D.N., Kusumaningrum, H.D., Wulandari, N., Indrasti, D. 2006. Modul Praktikum Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fitrianingsih, N., 2017. Pembuatan Roti Kering Bagelen : Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Pati Garut (*Maranta arundinaceae*) Termodifikasi dengan Penambahan Kuning Telur). Skripsi: Malang. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Gaman, P. M. and K. B. Sherrington. 1981. *The Science Of Food, Second Edition by Pergamon Press Plc., Oxford OX3 0BW, England*. Diterjemahkan oleh Gardjito, M., Naruki, S., Murdiati, A. dan Sardjono. 1994. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Hadi, Y. 2006. Faktor Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk Roti. Foodreview Indonesia Vol 1(3) : 46-48. PT. Media Pangan Indonesia
- Harris dan Karmas. 1998. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Edisi Kedua. Bandung: Penerbit ITB Bandung.
- Jiang, Q., Wu, G., & Zha, Z. (2016). *Effect of Potato Strach and Water Content on the Dough Rheology and Quality of Bread. Journal of Cereal Science*
- Kadarisman N., A., dan Rosana D, 2011. Peningkatan Laju Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Melalui Spesifikasi Purwanto Variabel Fisis Gelombang Akustik Pada Pemupukan Daun (Melalui Perlakuan Variasi Peak Frekuensi). Jurnal ilmiah Pendidikan Fisika UNY.
- Krisnawati, R. 2003. Pengaruh Pemberian Pupuk Kascing Terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Kentang. KAPPA (2003) Vol. 4, No.1, 9-12.
- Krisnawati, R. 2014. Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. Jurnal Tata Boga, UNESA. 3(1): 79-88
- Kusnandar F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat
- Kuswardani, I., Trisnawati, Al, Y., dan Faustine. 2008. Kajian penggunaan gum xanthan pada roti tawar non-gluten yang terbuat dari maizena, tepung beras dan topikal. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 7(1):55-65
- Lakshmi, CHN., Raju BDP., Madhavi, T., and Sushma, NJ. 2014. *Identification of Bioactive Compounds by Fitir Analysis and In Vitro Antioxidant Activity of Clitoria Ternatea Leaf and Flower Extracts, Indo Am. J. Pharm. Res., Vol 4, Issue 09, 2014. ISSN No: 2231-6876*
- Lopez, M., Martin, J., & Garcia, S. (2018). *The Role of Gluten in Bread Making and the Impact of Substitutes on Quality. Food Quality and Preference.*
- Melenberg AG., Theander O. 1985. Penentuan Klor Asam Genik Pada Umbi Kentang. Jurnal Pertanian Makanan Kimia. 33:549-558
- Meybodi, N.M.; M.A. Mohammadifar; E.Feizollahi. (2015). *Gluten Free Bread Quality : A Review of the Improving Factors. Journal of Food Quality and Hazard Control* 2 : (81-85).

- Mugah, E.M.; L.M. Duizer.; M.B. McSweeney. (2016). *A Comparison of Sensory Properties of Artisanal Style and Industrially Processed Gluten Free Breads. International Journal of Gastronomy and Food Science* (3) : 38-46.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Ubi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Monteiro, J.S., Farage, P., Zandonadi, R.P., Botelho, R.B.A., de Oliveira, L.d.L., Raposo, A., Shakeel, F., Alshehri, S., Mahdi, W.A., Araujo, W.M.C. *A Systematic Review on Gluten-Free Bread Formulations Using Specific Volume as a Quality Indicator. Foods* 2021, 10, 614.
- Ni'mah, F., Ratnasari, E. dan Budipramana, L. S. 2012. Pengaruh Pemberian Berbagai Kombinasi Konsentrasi Sukrosa dan Kinetin Terhadap Induksi Ubi Mikro Kentang (*Solanum tuberosum L*) Kultivar Granola Kembang Secara In-Vitro. *LenteraBio*. 1(1): 41-48
- Nindyawati L., Putu T I., dan Sri W. 2019. Pengaruh Perbandingan Kentang Kukus Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8: 66-74
- Oktaviani, I., 2009. Fermentasi Tepung Ubi Kayu dengan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti Tawar Ubi Kayu. Skripsi. Mataram: Fakultas Pertanian Universitas Mataram.
- Pantastico, E. R. B., 1993. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Terjemahan Kamariyani. Universitas Gadjah Mada Press
- Pratiwi, A. E., Ngatirah, & Sunardi. (2024). Pemanfaatan Tepung Kentang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Bolu Marmer Panggang. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 311-327.
- Purwatresna, E. (2012). *Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Air dan Etanol Daun Sirsak Secara In Vitro Melalui Inhibisi Enzim α -likosidase*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Pusuma, D. A., 2017. *Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusikan Menggunakan Tepung Ampas Kelapa*. Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., dan M. C. (2018). Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 29.
- Putri, M. F. (2014). *Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat*. *Teknobuga*, 1(1), 32-43
- Sediaoetama. 2006. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian. Rakyat
- Setyaningsih, D., A, Aprianto dan M.P Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Surono, D. I., Nurali, I. E. J., & Moningga, I. J. S. 2017. Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata L*) In Cocos, 1(1).

- U.S. Wheat Association, 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan, Jakarta
- Ulfa, Z. 2018. Pengaruh Perlakuan Awal dalam Pembuatan Tepung Ubi Jalar terhadap Mutu Cookies. Skripsi, Sumatra Utara,
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Waryuni, S., 2017. Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Roti Tawar Keju di Ukm “Amanah Bakery” Jl. Raya Tawangmangu Km. 34 Srandon, Karangpandan, Karanganyar. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Wijandi, S., dan I. Saillah. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta
- Wijayanti, 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L.*) Pada Pembuatan Roti Tawar. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Xingli Liu, Taihua Mu, Hongnan Sun, Miao Zhang, Jingwang Chen & Maire Laure Fauconnier. 2016: *Comparative study of the nutritional quality of potato–wheat steamed and baked breads made with four potato flour cultivars*, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*
- Yunita N., Sugita I M., Ekawati G A. 2020. Pengaruh Perbandingan Puree Wortel (*Daucus carota L.*) dan Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. Jurnal Itepa. 9(2): 193-201
- Yusmita, L., & Wijayanti, R. 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) Terhadap Karakteristik *Fruith Leather Mangga (Mangifera indica L.)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 10(1), 36-41.
- Zumrotin, H. T. 2016. Pengaruh Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata Poir*) dan Tapioka terhadap karakteristik Bika Ambon. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 5(2): 153-161