

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini N. 2009. *Lebih Jauh Tentang Sifat Fungsional Telur*. <http://kulinologi.biz/index.php>. Diakses pada tanggal 20 Januari 2018
- Akesowan, A., 1995. *Viscosity and Gel Formation of Konjac Flour from *Amorphophallus oncophyllus**. Faculty of Science, University of the ThaiChamber of Commerce. Bangkok, Thailand
- Alma'arif, A.L., A. Wijaya, dan R.P.D. Murwono. 2012. *Penghilangan Racun Asam Sianida (HCN) dalam Umbi Gadung dengan Menggunakan Bahan Penyerap Abu*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol.1 No.1
- Amalia, S. R. 2016. *Reduksi Sianida Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat Pada Proses Produksi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst)*. Fakultas Teknik. Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Surabaya. SKRIPSI
- Andarwulan Nuri, Kusnandar Feri, Herawati Dian. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
- Anggraeni, D.A., Widjanarko, S. B., Ningtyas, D. W. 2014. *Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.214-223
- Aniya, Y., I.I. Ohtani, T. Higa, C., Miyagi, H. Gibo, M., Shimabukoro, H., Nakanishi, and J. Taira. 2000. *Dimerumic acid as an antioxidant of the mold *Monascus anka**. J. Free. Radical and Med. 999 – 1004
- Arbuckle W.S., and Marshall R. T. 2000. *Ice Cream*. 5<sup>th</sup> ed. Maryland: Chapman and Hall
- Ardiansari, Y. 2012. *Pengaruh Jenis Gadung Dan Lama Perebusan Terhadap Kadar Sianida Gadung*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Jember. SKRIPSI
- Arifin, M.A. 2001. *Pengeringan keripik umbi iles-iles secara mekanik untuk meningkatkan mutu keripik iles*. Thesis. Teknologi Pasca Panen. Bogor : PPS-IPB
- Ariyani E. 2006. *Penetapan Kandungan Kolesterol Dalam Kuning Telur Pada Ayam Petelur*. Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. Balai Penelitian Ternak
- Aryanti N, dan Abidin K. Y. 2015. *Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli* blume)*. METANA Vol.11 No.1. Hal. 21-30. Semarang
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2016. Laporan impor gandum APTINDO. Jakarta

- Astawan., 2009. *Makaroni santapan ibu hamil*. <http://portal.cbn.net.id/> diakses pada tanggal 12 November 2017
- Atma, Y. 2015. *Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Daging Sapi*. Vol.7 No.2. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Trilogi, Jakarta
- Ave, O. 2004. Konjac Foods. <http://www.konjacfood.com>. Tanggal akses 12 November 2017
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standarisasi Nasional Indonesia Makaroni*. SNI 01-3777. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standarisasi Nasional Indonesia Tepung Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Biyumna L. U., Windrati W. S., Diniyah N. 2017. *Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Dan Penambahan Telur*. Jurnal Agroteknologi Vol.11 No.1
- Blanc, P.J., Loret, M.O., dan Goma, G. 1995. *Production of citrinin by various species of Monascus*. Biotech Leers. Vol.17 No.3 : 291-294.
- Boediono M. P. A. D. R. 2012. *Pemisahan Dan Pencirian Amilosa Dan Amilopektin Dari Pati Jagung Dan Pati Kentang Pada Berbagai Suhu*. Departemen Kimia. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. SKRIPSI
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hadi Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta. 365 halaman
- Cato L., Rosyidi D., dan Thohari I. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) Pada Tepung Tapioka Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa Dan Tekstur Nugget Ayam*. J. Ternak Tropika Vol.16 No.1 : 15-23
- Chada K., Sangsome B. 2002. Original Delicious Pasta 2<sup>th</sup> ed. Bangkok. (in Thai)
- Cheng M.J., Wu M.D., Yang P.S., Chen J.J., Chen I.S., Chen Y.L., Yuan G.F. 2010. *Secondary Metabolites Isolated From The Fungus Monascus Kaoliang-Fermented Rice*, *Journal of the Chilean Chemical Society*. Vol.55 No.1 : 107-110
- Cubadda, R. 1994. *Nutritional Value of Pasta: Effects of Processing conditions*. Italian Food Beverage Technology 3 : 27-33
- Darwis, A.A., Sukara, E. 1989. *Teknologi Mikrobial*. Pusat Antar Universitas Bioteknologi. Institut Pertanian Bogor

- Dave, V., dan McCarthy, SP. 1997. *Review of Konjac Glucomannan*. Journal of Enviromental Polymer Degradation, Vol.5 No.4 : 237-241
- Dewi, N.R.K., dan Widjanarko B. 2015. *Studi Proporsi Tepung Porang : Tapioka Dan Penambahan NaCl Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No.3. p.855-864
- Dhale, M.A. 2007. *Physiology of Monascus purpureus in relation to metabolite production and applicationas functional food*. Thesis. Department of Food Microbiology. Central Food Technological Research Institute. India
- Dinas Informasi dan Komunikasi Pemda Jatim-Online. 2007. Perhutani Budidayakan Tanaman Porang di Lahan 1605,3 ha. <http://www.transnusa.net/news.php>. Tanggal akses 25 Oktober 2017
- Djaafar, T.F., Rahayu, S., dan Gardjito, M. 2009. *Pengaruh Blanching Dan Waktu Perendaman Dalam Larutan Kapur Terhadap Kandungan Racun Pada Umbi dan Ceriping Gadung*. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan, Vol.28 No.3 : 192-198
- Effendi Z., Surawan Fitri E. D., dan Sulastri Yosi. 2016. *Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka*. Jurnal Agroindustri, Vol.6 No.2 : 57 - 64
- Erwinsyah, Suparmi, Sumarto. 2015. *Pengaruh Fortifikasi Alga Hijau Biru (Spirulina) Pada Makaroni Ikan Patin (Pangasius hyppophthalmus) Terhadap Penerimaan Konsumen*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau, Riau
- Faridah A., Widjanarko S.B. 2014. *Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mie Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*. J. Teknologi Dan Industri Pangan Vo.25 No.1
- Fitriani. 2013. *Pengembangan Produk Makaroni Dari Campuran Jewawut (Setaria italica L.), Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas varietas Ayamurasaki) Dan Terigu*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. SKRIPSI
- Fitriyani, R. 2012. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bubuk Terasi Udang dengan Penambahan Angkak sebagai Pewarna Alami dan Sumber Antioksidan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. SKRIPSI
- Food And Drug Administration. 2011. *Food and Drugs: Requirements for Specific Standardized Macaroni and Noodle Products*. Department Of Health And Human Services (Continued)
- Hananto, S., Pujiyanto, S., Kusdiyantini, E. 2015. *Kandungan Proksimat dan Daya Pengikatan Tepung Iles-Iles (Amorphophallus oncophylus) Terhadap Aflatoksin Sebagai Upaya Pencarian Bahan Pengikat Alternatif pada Pakan*. Jurnal Biologi Vol. 4 No. 4. Hal. 53-56

- Hariana, A. 2004. *Tanaman Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Harijono, Tassa A.S., Erryana M. 2008. *Detoksifikasi Umbi Gadung (Dioscorea Hispida Dennst.) Dengan Pemanasan Terbatas Dalam Pengolahan Tepung Gadung*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.9 No.2 : 75-82
- Hasan, M. 2003. *Produksi Pigmen Angkak*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agoindustri*. I (12) : 188-192
- Hidayat R, F. D. Dewanti, dan Hartojo. 2012. *Mengenal Karakteristik, Manfaat, Dan Budidaya Tanaman Porang*. UPN "Veteran" JATIM Press. Surabaya. hal. 51
- Husniati, Wisnu A A. 2010. *Analisis Fasa dan Strukturmikro pada Tepung Tapioka dengan penambahan Natrium Metabisulfit*. Akreditasi LIPI nomor : 452/D/2010
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri., dan Darmajana, D. A. 2013. *Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan*. *Jurnal AGRITECH* (33) 4 ; 391-398
- Jenie, BSL, Ridawati dan Rahayu, WP. 1994. *Produksi Angkak oleh Monascus Purpureus Dalam Medium Limbah Cair Tapioka, Ampas Tapioka Dan Ampas Tahu*. *Bul. Tek. Dan Industri Pangan*. Vol. V No. 3 : 60-64
- Junaidi D., Santoso M.C., Retnoningtyas E.S., Hartono S.B. 2015. *Penurunan Kadar Sianida Pada Umbi Gadung Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Kapang Rhizopus Oryzae*. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik* Vol. 14 No.1
- Juwita, A. T. dan Kusnadi, J. 2015. *Pembuatan Biskuit Beras Parboiled (Kajian Proporsi Tepung Beras Parboiled Dengan Tepung Tapioka Dan Penambahan Kuning Telur)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 4 p. 1711-1721
- Karpetiten, 2009. *Bentuk makaroni yang memikat*. <http://kamissore.blogspot.com> diakses pada tanggal 12 November 2017
- Kasim E., Suharna N., dan Nurhidayat N. 2006. *Kandungan Pigmen dan Lovastin pada Angkak Beras Merah Kuktivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang Difermentasi dengan Monascus putpureus Jmba*. Vol.7 No.1. Hal: 7-9. LIPI, Bogor
- Kobawila SK, Louembe, Keleke, Hounhouigan J, and Gamba C. 2005. *Reduction Of The Cyanide Content During Fermentation Of Cassava Roots And Leaves To Produce Bikedi And Ntoba Mbodi, Two Food Products From Congo*. *Academic Journals*. Vol.4 No.7 : 689-696
- Koswara, S. 2013. *Modul Tropical Plant Curriculum (TPC) Project, Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Bogor : Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFASST) Center Research and Community Service Institution, Bogor Agricultural University

- Kristanti, M. R. B. 2017. *Karakteristik Fisik Mie Kering Non Terigu*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang, Jawa Tengah. SKRIPSI
- Kumari, H.P. Mohan, K.A. Naidu, S. Vishwanatha, K. Narasimhamurthy and G. Vijayalakshmi. 2009. *Safety Evaluation Of Monascus purpureus Red Mould Rice In Albino Rats*. J. Food. Chem. Tox. 47: 1739-1746
- Kumoro, C.A., Amalia, R., Retnowati, D. S., Budiyati, C. S., Ratnawati, R. 2014. *Preparation And Physicochemical Characterization Of Modified (Acetylated) Gadung (Dioscorea hispida Dennst) Flours*. 2014. No.15 Vol. 2. pp. 135-148. Alma Mater Publishing House. "VASILE ALECSANDRI" University of Bacău
- Kumoro, A., Yuganta, T., Retnowati, D., Ratnawati, R., 2018. *Acid Hydrolysis And Ethanol Precipitation For Glucomannan Extraction From Crude Porang (Amorphophallus onchophyllus) Tuber Flour*. Chemistry & Chemical Technology. Vol. 12, No. 1 pp. 101-108
- Kurniawan A., Estiasih T., Nugrahini Nur I. P. 2015. *Mie Dari Umbi Garut (Maranta arundinacea L.) : Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No.3 : p.847-854
- Lauro, G. J. And Francis, F. J. 2000. *Natural Food Colorants Science and Technology*. Marcel Dekker Inc. New York
- Lingga, P. 1995. *Bertanam Ubi-Ubian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Listyawati, F. D. 2018. *Karakteristik Mie Merah Bebas Gluten Dari Tepung Gadung (Dioscorea hispida Dennst) Dan Tepung Mocaf Dengan Penambahan Gliserol*. Fakultas Teknik. Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Surabaya. SKRIPSI
- McKenna, B.M. and Kilcast, D. 2004. *Texture in Food Volume 2: Solid Foods*. Woodhead Publishing: 489-492
- Medikasari, Mamiza, Evi, D. 2009. *Produksi Tepung Ubi Kayu Berprotein: Suatu Kajian Awal Karakteristik Berdasarkan Lama Fermentasi dan Jumlah Inokulum dengan Menggunakan Ragi Tempe*. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Lampung
- Muchtadi T., Sugiyono, Fitriyono A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Noonan, S. dan Savage, G.P. 1999. *Oxalate content of Food and Its Effect on Humans*. Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition. 8(1) : 64 – 74
- Noor, Z. 1992. *Senyawa Anti Gizi*. Cetakan Pertama. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah mada. Yogyakarta
- Nugroho. 2000. *Karakteristik Dan Manfaat Tanaman Umbi Porang*. Graha Ilmu. Surabaya

- Nurika., (2000)., *Stabilitas Warna Bubuk Pewarna dari Ekstrak Angkak*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.3 No.1 : 67-77, hal 76
- Pambayun, R. 2007. *Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Umbi Gadung*. Yogyakarta : Ardana Media
- Pasaribu, G., Waluyo T. K., Hastuti N., Pari G., Sahara, E. 2016. *Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit Dan Pencucian Etanol Bertingkat Terhadap Kualitas Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume)*. Jurnal Penelitian Hasil Hutan Vol.34 No.3 : 241-248
- Petitot, M., J. Abecassis and V. Micard. 2009. *Structuring of Pasta Components During Processing: Impact On Starch And Protein Digestibility And Allergenicity*. Trends in Food Science and Technology, (20) 11-12, 2009, pp. 521-532
- Polnaya F. J., Rachel B., Gelora H. Augustyn, dan Helen C.D. Tuhumury. 2015. *Karakteristik Sifat-Sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi dan Sagu*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Pattimura. Ambon
- Prastyo, D. H. dan Triaji, W. 2011. *Penurunan Sianida Umbi gadung Dengan Proses Leaching dan Pengukusan Sebagai Bahan Dasar Tepung*. Undip-Semarang
- Pradana, A.A. 2014. *Pembuatan Mie Kering Dengan Subtitusi Tepung Daun Mangga (Kajian Penambahan Telur Terhadap Kualitas Mie Kering)*. Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Jawa Timur. Surabaya. SKRIPSI
- Prayudi, R.J. 1988. *Pengaruh Perlakuan Perendaman NaHSO<sub>3</sub> dan Vitamin C dalam Mencegah Pencoklatan Selama Ekstraksi Pati Sagu*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 64 halaman. SRKIPSI
- Puspitarini, K. D. 2018. *Karakteristik Stik Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Dengan Tepung Gadung Dan Tepung Tapioka Dan Penambahan Tepung Teri*. Fakultas Teknik, Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. SKRIPSI
- Rahayu, E.S., I. Retno, U.Tyas, H. Eny, dan M.N. Cahyanto, 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Refli, Safrizal. 2010. *Kadar Air Bahan*. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Retnowati, Diah P., Kumoro. 2012. *Penurunan Sianida dalam Umbi gadung dengan Proses Leaching yang Bekerja Batch*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. Yogyakarta

- Rosa, Devi L., Nur Hidayat, Wignyanto. 2015. *Optimasi Penurunan HCN Pada Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) Dengan Perendaman Air Kapur*. Universitas Brawijaya : Malang
- Rosmeri V.I., Monica B.N. 2013. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan*. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri. Vol.2 No.2. Halaman 246-256
- Rukmana, R. 2001. *Aneka Kripik Umbi*. Kanisius. Yogyakarta
- Santoso A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Magistra No. 75 Th. XXIII
- Sari, H. A. dan Widjanarko, S. B. 2015. *Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka : Tepung Porang Dan Penambahan NaCl)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.784-792
- Sari, M.C. 2017. *Karakteristik Cookies Bebas Gluten Dan Kasein (Kajian Proporsi Tepung Jagung : Tepung Pedada Dan Penambahan Kuning Telur)*. Fakultas Teknik. Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Surabaya. SKRIPSI
- Sasongko, P. 2009. *Detoksifikasi Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst.) Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Kapang Mucor sp.* Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.10 No.3 : 205-215
- Setiarto R. H. B., dan Wydhiastruti N. 2016. *Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Gadung Modifikasi (Dioscorea hispida)*. Laboratorium Mikrobiologi Pangan, Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi LIPI. Cibinong, Jawa Barat
- Setiarto R. H. B., Yunirma F. 2017. *Produksi Tepung Gadung (Dioscorea hispida Dennst) Kaya Pati Resisten Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan*. Artikel. Pusat Penelitian Biologi LIPI, Jawa Barat
- Setyowati O.I. 2016. *Pengembangan Makaroni Bebas Gluten Berbahan Dasar Pasta Ubi Jalar Ungu Dengan Citarasa Rempah*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. SKRIPSI
- Singh, R.B., Shelley. 2007. *Polysaccharide Structure of Degraded Glucomannan from Abrus precatorius Linn. Seeds*. Journal of Environmental Biology. 28(2): 461-464
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., Fahmi, F. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Southeast Asian Food & Agricultural Science & Technology Centre-Institut Pertanian Bogor
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Cetakan ke-4. Jakarta

- Sudaryati, H.P., Mulyani, T.S., Hansyah E. R. 2010. *Sifat Fisik Dan Mekanis Edible Film Dari Tepung Porang (Amorphophallus onchophyllus) Dan Karboksimetilselulosa*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 11, No 3. 196-201
- Suismono, P. 1998. Kajian Teknologi Pembuatan tepung gadung Dan Evaluasi Sifat Fisikokimianya. PATPI. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Sumarwoto. 2004. *Beberapa Aspek Agronomi Iles-Iles (Amorphophallus muelleri Blume)*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor
- Suryani, C.L., Westiani N. 2000. *Studi Pembuatan Tepung Kara Benguk*. Prosiding Seminar Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Petani dan Pelestarian Lingkungan. Yogyakarta
- Syafi'i, I., Harijono, Erryana M. 2009. *Detoksifikasi Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst.) dengan Pemanasan dan Pengasaman Pada Pembuatan Tepung*. Jurnal Teknologi Pertanian. (1) 10: 62 – 68
- Tang J., Sablani S. 2017. *Effect of Food Chemical Compositions on the Dielectric and Thermal Properties of Instant Noodles with Chicken Meat, Egg Yolk and Seaweed Enrichment*. International Journal of Food Engineering. Vol.3 No.2
- Tri R., Agosto W.M. *Tepung Tapioka*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI, 1990 Hal. 10-13.
- Uba'idillah, A. 2015. *Karakteristik Fisiko Kimia Mie Kering Dari Tepung Terigu Yang Di Substitusi Tepung Gadung Termodifikasi*. Universitas Jember, Jember. SKRIPSI
- Usman, M. 2011. *Evaluasi Kinerja Bioreaktor Sistem Cigar (Covered in Ground Anaerobic Reactor) di Industri Tapioka Rakyat*. Universitas lampung. Bandar Lampung. SKRIPSI
- Widjanarko, S.B. 2010. *Efek Hidrogen Peroksida terhadap Sifat Fisiko Kimia*
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno, Komalasari. 2002. *Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung Dari Bahan Sumber Karbohidrat Lokal*. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. Badan Litbang Pertanian : 37
- Widyastuti E., Caludia R., Estiasih T., dan Ningtyas W. 2015. *Karateristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L.), Tepung Jagung (Zea mays) Fermentasi, Dan Konsentrasi Kuning Telur*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.16 No.1 : 9-20
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno dan Rahayu Titi Sulistyowati. 1994 . *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta



- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F. G. Dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan XI. PT. Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.
- Winarti S., Djajati S., Hidayat R., dan Jilian L. 2018. *Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Tepung Komposit (Gadung, Jagung, Mocaf) Dengan Penambahan Pewarna Angkak*. Reka Pangan Vol.12 No.1
- Wirakartakusumah. 2001. *Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor
- Wirantiwi, Amie. 2005. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Penambahan Kuning Telur Terhadap Kualitas Wafer*. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya. SKRIPSI
- Wulandari, C. A., Hersoelistyorini, W. Nurhidajah. 2017. *Pembuatan Tepung Gadung (Dioscorea hispida Dennst) Melalui Proses Perendaman Menggunakan Ekstrak Kubis Fermentasi*. Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Muhammadiyah. Semarang
- Wurzburg, O. B. 1989. *Modified starches : properties and uses*. CR Press, Inc., Boca Raton Florida
- Yang, J., Xiao J. X., Ding L. Z. 2009. *An Investigation into the Application of Konjac Glucomannan as a Flavour Encapsulant*. European Food Research Tech. 229: 467-474
- Yanuriati Anny., Marseno Wiseso D., Rochmadi R., Harmayani Eni. 2017. *Gel Glukomanan Porang-Xanthan Dan Kestabilannya Setelah Penyimpanan Dingin Dan Beku*. AGRITECH, Vol.37 No.2, Mei 2017, Hal. 121-131