

DAFTAR PUSTAKA

- Achi, O.K dan N.S. Akomas., 2006. Comparative Assessment of Fermentation Techniques in The Processing of Fufu, a Traditional Fermented Cassava Product. *Pakistan Journal of Nutrition* 5 (3) : 224-229.
- Agnesia, P.Y. 2016. Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Ali, F., Arta, S., dan Ahmad, F. 2010. Koagulasi Lateks dengan Ekstrak Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*). *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 3, No. 17 : 8-16.
- Amalia, S. R. 2016. Reduksi Sianida Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat Pada Proses Produksi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*). Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Amrullah. 2012. Kadar Protein dan Ca Pada Ikan Teri Asin Hasil pengasinan dengan Abu Pelepah kelapa. *Jurnal*. Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- AOAC (*Association of Official Analytical Chemists*). 1995. *Official Methods of Analysis*. 16th ed. AOAC Internasional. Gaithersburg, Maryland.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis Chemist*. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.
- Astawan, M. 2008. Membuat Mi dan Bihun. Cetakan XI. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. Ikan yang Sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai. Solo.
- Astiti, D. 2010. Kadar Pati Resisten, Kalsium, dan Zat Besi Serta Daya Terima Kue Kering Tepung Pisang Kepok dengan Penambahan Tepung Teri Kering Tawar. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Asmoro, L.C. 2012. Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Teri Nasi (*Stolephorus spp.*) Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000. Makanan Ringan Ekstrudat. Jakarta.
- Bekti, E. 2006. *Karakteristik Kimiawi dan Tingkat Pengembangan Pangsit dengan Substitusi Tepung Gembili (Dioscorea aculeata)*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol. 5, No. 2, Hal 99-111
- Cahyono, B. 2004. Ubi Jalar, Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius.

- Damodaran, S. and Paraf, A. 1997. Food Proteins and Their Applications. New York: Marcel Dekker Inc
- Damardjati, D.S., Widowati, dan Suismono. 2009. Pembangunan Sistem Agroindustri Kassava. Balittan Sukamandi
- Dermawan, R. 2005. *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Direktorat Bina Gizi Masyarakat Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Donkor, O and Shah NP. ACE-inhibitory activity of probiotic yoghurt. *Int Dairy J.* 2007;17:1321–1331
- Estiasih, T. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Greenwood, C.T. 1989. *Carbohydrates*. Di dalam R.J. Priestley, ed. *Effects of Heat on Foodstuffs*. Applied Science Publ. Ltd., London.
- Guranatne, A., and Hoover, R. 2002. Effect of Heat-Moisture Treatment on The Structure and Psicochemical Properties of Tuber and Root Starches. *Carbohidrat Polimer* 49:425-437.
- Halim, P. 2014. Bisnis Keripik Wortel. Diakses tanggal 2 April 2018 <http://pribadihaliem.blogspot.co.id>
- Hardjo, M. 2005. Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) Bebas Sianida dengan Merendam Parutan Umbi dalam Larutan Garam. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, Vol. 6, No. 2, Halaman 92-99. Universitas Terbuka.
- Hariana, A. 2004. Tanaman Obat dan Khasiatnya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harijono, Sari, T. A., dan Martati, E. 2008. Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dengan Pemanasan Terbatas dalam Pengolahan Tepung Gadung. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 9, No. 2: 75-82. Malang.
- Hartati, I., Yulianto, M. E., Handayani, D., 2010. Reduksi *Dioscorin* dari Umbi Gadung Melalui Ekstraksi Gelombang Mikro. Semarang: Jurusan Teknik Kimia UNDIP. Prosiding Seminar Nasional.
- Hardinsyah dan D. Briawan. 1990. Penilaian dan Perencanaan Komsumsi Pangan. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Hersoelistyorini, W. Sri S.D dan Andri C.K. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. Prosiding URECOL. ISSN 2407-9189.

- Hutomo, M., Burhanuddin, A. Djamaly & S. Martosewojo. 1987. Sumberdaya Ikan Teri di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseologi. LIPI. Jakarta.
- Ibrahim, H.M. Y. 2003 . *Studi Kelayakan Bisnis*. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Juwita, A.T. 2015. Pembuatan Biskuit Beras Parboiled (Kajian Proporsi Tepung Beras Parboiled dengan Tepung Tapioka dan penambahan Kuning Telur). *Jurnal. Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1711-1721
- Isnaini, R. F. 2009. Pembuatan Mi Instan Berbahan Baku Tepung Jagung lokal Riau dan Tapioka.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kilara, A. 1994. Whey Protein Functionally. In: Protein Functionality in Food System (Ed. N. S. Hettiarachchy and G. R. Ziegler). Marcel Dekker Inc, New York.pp:325-356.
- Kim, S. K. 1996. *Instan Noodle Technology*. *Cereal Food World*. 41(4):213-218.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi- Umbian Bagian 5: Pengolahan Ubi Jalar. Southeast Asian Food And Agricultural Science And Technology (Seafast) Center Research And Community Service Institution Bogor Agricultural University : Bogor
- Kumoro, A. C., Restnowati, D. S., dan Budiyati, C. S. 2011. Removal of Cyanides from Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) Tuber Chips using Leaching and Steaming Techniques. *Journal of Applied Science Research*, 7 (12), 2140-2146.
- Kurnia, K. 2002. Cara Aman mengkonsumsi Gadung. <http://www.pikiranrakyat.com/cekt/1202/22/2002/>. Diakses tanggal 20 Februari 2017.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Seri 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lowe, B., 1943. *Experimental Cookery*. John Wiley and Sons Inc., New York.
- Maryana. 1990. Penambahan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L) Walp.) dan campuran Keduanya pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilisima* Pohl). Skripsi. IPB. Bogor.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, PAU-Pangan dan Gizi*. IPB. Bogor.
- Muchtadi, T. R., P. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstrusi. LSI-IPB. Bogor.

- Muchtadi, T. R., Sugiyono., dan Ayustasningwarno, A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mudjajanto, E. S., dan Yulianti, L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya.
- Ndaru, H. 2012. Umbi Gadung. Artikel. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ngasifudin, S. 2006. Penentuan Efisiensi Pemisahan Sianida Pada Pengolahan Umbi Gadung. Seminar Nasional. SDM Teknologi Nuklir. Yogyakarta.
- Nielsen, S. Suzanne. 2003. *Food Analysis 3 rd ed.* Kluwer Academic/Plenum Publishers. New York.
- Novalinda, D. 2010. Teknologi Pengolahan Umbi Gadung Sebagai Sumber Bahan Pangan Lokal. Review. Litbang Jambi.
- Oktavia DA. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standardisasi*9(1):1-9.
- Permana, R Atmaka dan Putri,W. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.734-742.
- Perana, A. 2003. Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Tortilla Chips. IPB, Bogor.
- Pokorny, J., N. 2001. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Pramitha, A.R. 2017. Detoksifikasi Sianida Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) dengan Kombinasi Perendaman dalam Abu Sekam dan Perebusan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Universitas Brawijaya. Malang
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Purwaningrum, D.A. 2001. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit MP-AS, Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi Poltekkes. Semarang
- Putri, R.D. 2018. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida dennst*). Artikel Publikasi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Bandung.

- Rahayu, W.P. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Rahman, A.M. 2008. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAL (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Rahmi, Y., Novita, W., Paramita, N.A., Laksmi, K.T. 2018. Tepung teri nasi sebagai sumber kalsium dan protein pada corn flakes alternatif sarapan anak usia sekolah. *Jurnal. Nutrire Diaita (Ilmu Gizi)* Vol 10, No 01 (2018).
- Rakhmawati, N. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No 1
- Rosmeri, V. R., dan Bella, M. N. 2013. Pemanfaatan Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennts*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. Universitas Diponegoro: *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol 2, No 2, Halaman 246-256.
- Rukmana, R. 2001. *Aneka Kripik Umbi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rustandi, D. 2009. Tepung Terigu. <http://www.wordpress.com>. Diakses tanggal 14 Mei 2018.
- Salim, P. 1985. *The Contemporary English-Indonesia Dictionary*. Jakarta: Modern English Press.
- Sasongko, P. 2009. Detoksifikasi Umbi Gadung (*Discorea hispida Dennts*) Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Kapang *Mucor sp.*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 10, No. 3 : 205-215.
- Sediaoetama, A.D. 2010. Ilmu Gizi. Jakarta : Dian Rakyat
- Setiarto, R.H.B. 2016. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Gadung modifikasi (*Dioscorea hispida*). *Jurnal Litbang Industri* Vol 6 No. 1 Juni 2016. Hal: 61-72.
- Setiarto, R.H.B. 2015. Produksi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennt*) Kaya Pati Resisten Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Jurnal Pangan* Vol 26, No 2 (2017).
- Setiawan, H. 2014. Karakteristik Tepung Gadung Dayak Hasil Proses Pengolahan Secara Basah, Semi Basah, dan Kering. *Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember*.

- Syaifudin, A., Oktavia, T., Roisah, S., Venty, O., Hadiyoso, A. 2008. Pemanfaatan Iakn Teri (*Stolephorus SP.*) Yang Kaya Protein Dan Kalsium Dalam Formulasi Pembuatan Baso. KTI. IPB. Bogor.
- SNI. 2011. 7622-2011Tepung Mocaf. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Sudaryati. 2013. Penurunan Gluten Pada Roti Manis dengan Substitusi tepung Tapioka Asam. Jurnal Rekapangan Vol 7 No 1. 2013
- Subagio, A., Siti,W.W., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, I. B. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian (Edisi ke 2 ed., Vol. III)*. Yogyakarta, DIY, Indonesia: Liberty Yogyakarta.
- Suismono, P. 1998. *Kajian Teknologi Pembuatan tepung gadung Dan Evaluasi Sifat Fisikokimianya*. PATPI. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sumunar, S.R dan Estiasih, T. 2015. Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1 p.108-122. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaja Malang.
- Suprpti, M.L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Soediaoetama, A.D. 1999. *Ilmu Gizi (jilid 2)*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Syafi'i, I., Harijono., dan Eryana, M. 2009. Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennts*) dengan Pemanasan dan Pengasaman Pada Pembuatan Tepung. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 1., No. 10 : 62-68.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Toyokawa, H., Rubenthaler, G. L., Powers, J. R., and Schanus, E. G. 1989. Japanese noodle qualities. II. Starch components. *Cereal Chem.* 66:387
- Umar, H. 2005. *Studi Kelayakan Bisnis: Manajemen, Metode, dan Kasus*. PT. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.
- Visita, B.F. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene Mill*) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.1 p. 39-46

- Widiatmoko, R.B. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar ungu Pada Berbagai tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (04), Hal: 1386-1392.
- Widowati, S., dan Damardjati, D. S. 2001. Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan* No 36/X/Jan/2001. Bulog, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, C.A., Wikanastri, H., Nurhidajah. 2017. Pembuatan tepung gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) melalui proses perendaman menggunakan ekstrak kubis fermentasi. *Prosiding Seminar Nasional*.
- Yuwono, S.S, dan Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.