

## DAFTAR PUSTAKA

- Adane, T., Shimelis, A., Negussie, R., Tilahun, B., dan Haki, G. D. (2013). Effect Of Processing Method On The Proximate Composition, Mineral Content And Antinutritional Factors Of Taro (*Colocasia Esculenta*, L.) Grown In Ethiopia. *African Journal Of Food, Agriculture, Nutrition And Development*, 13(2), 7383–7398.
- Amanu, F. N., dan Susanto, W. H. (2014). *Pembuatan Tepung Mocaf Di Madura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen Mocaf*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. (Vol. 2) No. 2.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan Choliq, A. (2009). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agro Industri*, 11(3), 212–219.
- Anggraeni, Y. P., dan Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 59–69.
- Anuradha, K., Naidu, M. M., Manohar, R. S., dan Indiramma, A. R. (2010). Effect Of Vanilla Extract On Radical Scavenging Activity In Biscuits. *Flavour And Fragrance Journal*, 25(6), 488–492.
- AOAC. (2005). *Official Method Of Analysis Of Association Of Official Of Analytical Chemistry, And Analytical Aspect*. AOAC.
- Apriyantono, A. (1989). *Analisis Pangan: Petunjuk Laboratorium*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Arendt, E. K., Morrissey, A., Moore, M. M., dan Bello, F. D. (2008). Gluten-Free Breads. In E. K. Arendt & F. D. Bello (Eds.), *Gluten Free Cereal Products And Beverages* (First Edition, Pp. 289–319). Elsevier.
- Arepally, D., Reddy, R. S., Goswami, T. K., dan Datta, A. K. (2020). Biscuit Baking: A Review. In *LWT* (Vol. 131). Academic Press.
- Arisandy, M. O. P., dan Estiasih, T. (2016). Beras Tiruan Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka. 4(1), 253–261.
- Asp, N.-G., Schweizer, T., Southgate, D., dan Theander, O. (1992). Dietary Fibre Analysis . In T. Schweizer & C. Edwards (Eds.), *A Component Of Food. Nutritional Function In Health And Disease*. Springer-Verlag.
- Atkinson, C., Banks, M., France, C., dan Mcfadden, C. (2016). *The Chocolate And Coffee Bible: Over 300 Delicious, Easy-To-Make Recipes For Total Indulgence, Shown Step By Step In 1300 Glorious Photographs*. UK: Anness Publishing.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan: Makro Dan Mikro*. Sleman: Deepublish.

- Ayu, D. C., dan Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh Suhu Blansing Dan Lamma Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* , 2(2), 110–120.
- Azrai, M., Aqil, M., Suarni, Efendi, R., Bunyamin, dan Arvan, R. Y. (2020). *Teknologi Budidaya Tanaman Jewawut* (1st Ed.). Yogyakarta: CV. Cakrawala Yogyakarta.
- BSN (2006). *SNI-01-7152-2006 Tentang Aditif Persyaratan Perisa Dan Penggunaan Dalam Produk Pangan*. Badan Standar Indonesia.
- BSN. (2022). *SNI 2973-2022 Tentang Biskuit*. Jakarta: Badan Standar Indonesia
- Bargumono, dan Wongsowijawa, S. (2013). *Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional*. Leutika Pro.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., dan Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3, 1589–1595.
- Collar, C. (2014). *Bakery Products Science And Technology* (W. Zhou, Y. H. Hui, I. De Lyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman, and N. Therdthai, Eds.). John Wiley & Sons, L.Td.
- Davidson, I. (2016). *Biscuit Baking Technology: Processing And Engineering* (Second). Cambridge: Academic Press.
- Demando, G., Hamisah, B., dan Marcelli, Z. (2019). Potensi Tanaman Jewawut Sebagai Sumber Karbohidrat Terbarukan Dan Bioaktivitasnya Sebagai Anti Hipertensi. *Khazanah Intelektual*, 3(1), 355–370.
- Dermawan, R. (2005). *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan Dan Perencanaan Strategis*. Bandung: Alfabeta.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., dan Febrianto, K. (2022). *Kimia Fisik Dan Pangan*. Malang: UB Press.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Waziroh, E. (2017). *Umbi Lokal dan Pengolahannya*. Malang: UB Press.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fatkurahman, R., Basito, dan Atmaka, W. (2012). Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 2302–0733.
- Fellows, P. (Peter). (2002). *Food Processing Technology : Principles And Practice*. New York: Woodhead Pub.

- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara: Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan (Pertama)*. Kencana.
- Giarnetti, M., Paradiso, V. M., Caponio, F., Summo, C., dan Pasqualone, A. (2015). Fat Replacement In Shortbread Cookies Using An Emulsion Filled Gel Based On Inulin And Extra Virgin Olive Oil. *LWT*, 63(1), 339–345.
- Hanjani, N. S., Harini, M., Imaduddin, Z., Dewi, Z., Ulfa, F., dan Widiyani, T. (2015). Uji Potensi Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional Anti Hiperglikemik Dan Anti Hiperkolesterolemia. *Bioteknologi*, 12(2), 52–58.
- Harzau, H., dan Estiasih, T. (2013). *Characteristics Cookies White Water Yam Tuber Inferior (Study On Proportion White Water Yam Tuber Flour: Corn Starch And Level Of Margarine Addition)* (Vol. 1, Issue 1).
- Hastuti, A. Y. (2012). *Aneka Cookies*. Banten: Dunia Kreasi.
- Hendrasty, H. K. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Sleman. Graha Ilmu.
- Herawati, H., Sunarmani, dan Kamsiati, E. (2017). *Teknologi Produk Gluten Free*. Bogor: IPB Press.
- Heriansyah, D. (2008). *Substitusi Ubi Jalar (Impomea Batatas) Pada Produksi Donat (Kajian Dari Aspek Fisik Dan Ekonomi)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Igrejas, G., Ikeda, T. M., and Guzmán, C. (2020). Wheat Quality For Improving Processing And Human Health. In *Wheat Quality For Improving Processing And Human Health*. Springer International Publishing.
- Imaningsih, Nelis, Ridwan, Endi, dan Komari. (2010). *Potensi Tepung Umbi Dioskorea (Dioscorea Alata L.) Untuk Mencegah Ateroklerosis Pada Kelinci Percobaan* .
- Indrasti, D. (2004). *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung Dalam Pembuatan Cookies* . Instirut Pertanian Bogor.
- Indrayati, N. (2018). *Biokimia Berorientasi Pada Analisis Pangan Fungsional*. Bitread Publishing.
- Jatmiko, G. P. (2013). *Karateristik Fisikokimia, Bioaktif, Dan Organoleptik Mie Dari Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium)*. Universitas Brawijaya.
- Jatmiko, G. P. dan Estiasih, T. (2014). *Mie Dari Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium): Kajian Pustaka* (Vol. 2, Issue 2).
- Karouw, S., dan Santoso, B. (2013). Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa*, 8(8), 73–78.
- Kementerian Pertanian. (2022). *Statistik Konsumsi Pangan 2022*.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Depok: UI Press.

- Khoirunnisa, W., Fauziyah, A., dan Nasrullah, N. (2021). Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum Dan Pati Garut Bebas Gluten Dengan Zat Besi Dan Serat Pangan. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 72–86.
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kurniawan, J. A., Anandito, R. B. K., dan Siswanti. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea Alata*), Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*) Dan Tepungterigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 20–32.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kusriningrum. (2010). *Perancangan Percobaan*. Surabaya: Universitas Airlangga Press.
- Lin, Q. Lu, Xiao, H. Xi, Fu, X. Jin, Tian, W., Li, L. Hui, dan Yu, F. Xiang. (2011). Physico-Chemical Properties Of Flour, Starch, And Modified Starch Of Two Rice Varieties. *Agricultural Sciences In China*, 10(6), 960–968.
- Mancebo, C. M., Picón, J., dan Gómez, M. (2015). Effect Of Flour Properties On The Quality Characteristics Of Gluten Free Sugar-Snap Cookies. *LWT*, 64(1), 264–269.
- Marak, N. R., Malemnganbi, C. C., Marak, C. R., dan Mishra, L. K. (2019). Functional And Antioxidant Properties Of Cookies Incorporated With Foxtail Millet And Ginger Powder. *Journal Of Food Science And Technology*, 56(11), 5087–5096.
- Matz, S. A. (1999). *Bakery Technology And Engeneering*. Pan-Tech International.
- Misra, N. N., dan Tiwari, B. K. (2014). Bakery Products Science And Technology. In W. Zhou (Ed.), *Bakery Products Science And Technology* (Second Ed.). Wiley Blackwell.
- Moreira, R., Chenlo, F., dan Torres, M. D. (2011). Effect Of Sodium Chloride, Sucrose And Chestnut Starch On Rheological Properties Of Chestnut Flour Doughs. *Food Hydrocolloids*, 25(5), 1041–1050.
- Narwidina, P. (2007). *Cookies Rendah Kalori Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L)*. Skripsi. Fakultas Telnologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Nurani, S., dan Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 50–58.
- Nurdjanah, S., Susilawati, dan Sabatini, M. R. (2007). Prediction Of Cassava Starch Content At Different Stages Of Maturity Using Penetrometer. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 12(2), 65–73.
- Oladimeji, B. M., dan Gebhardt, R. (2023). Physical Characteristics Of Egg Yolk Granules And Effect On Their Functionality. In *Foods* (Vol. 12, Issue 13).

- Pawar, D. V., dan Machewad, G. M. (2006). Processing Of Foxtail Millet For Improved Nutrient Availability. *Journal Of Food Processing And Preservation*, 30, 269–279.
- Prabowo, B. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning Dan Tepung Millet Merah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Pratama, F., Susanto, W. H., dan Purwantiningrum, I. (2015). Pembuatan Gula Kelapa Dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi Dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3, 1272–1282.
- Putri, N. A. (2019). *Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma Sagittifolium) Dengan Penambahan Tapioka*. Skripsi. UPN “Veteran” Jawa Timur.
- Putri, W. D. R., dan Zubaidah, E. (2017). *Pati, Modifikasi, Dan Karakteristiknya*. Malang: UB Press.
- Richana, N. (2018). *Menggali Potensi Ubi Kayu Dan Ubi Jalar*. Nuansa Cendekia.
- Richana, N. (2019). *Araceae Dan Dioscorea: Manfaat Ubi-Umbian Indonesia*. Nuansa Cendekia.
- Richana, N., dan Sunarti, T. C. (2004). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa Dan Gembili. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 1(1).
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. (2020). Characteristics Of Modified Flour Cookies (Xanthosoma Sagittifolium) With The Addition Of Tapioca. *AGROINTEK*, 14(1), 45–56.
- Sari, A., Paramita, O., Bambang, D., dan Suryatna, S. (2017). Pengaruh Perbedaan Teknik Pembuatan Tepung Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium L. Schott) Terhadap Kualitas Roti Manis. *Food Science And Culinary Education Journal*, 6(2).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Singh, R. K., Muthamilarasan, M., dan Prasad, M. (2017). Foxtail Millet: An Introduction. In M. Prasad (Ed.), *The Foxtail Millet Genome* (Pp. 1–9).
- Soekarto, S. T. (2020). *Metode Dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: IPB Press.
- Srivastava, S., Genitha, T. R., dan Yadav, V. (2012). Preparation And Quality Evaluation Of Flour And Biscuit From Sweet Potato. *Journal Of Food Processing & Technology*, 03(12).
- Stanley P. Cauvain, dan Rosie H. Clark. (2019). *Baking Technology And Nutrition: Towards A Healthier World*. Chicago: John Wiley & Sons Ltd.
- Subandoro, R. H., Basito, dan Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan Tepung Millet Kuning Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4).

- Suharti, S., Alamsyah, A., dan Sulastri, Y. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan NaCl Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 5(1), 402–413.
- Suherman, C. (2009). Ubi Dan Singkong. Tangerang: Talenta Pustaka Indonesia.
- Sulfiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sulistiaiwati, E., Santosa, I., APS, Y. R., dan Saka, A. A. (2016). Pengaruh Suhu Pada Pengeringan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 2(2), 57.
- Sulistyaningrum, A., Rahmawati, dan Aqil, M. (2017). Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail Millet) Varietas Lokal Majene Dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 11–21.
- Sumaryati, Y., Surawinata, T., dan Wijaya, D. (2013). Pengaruh Lama Penundaan Dan Cara Pengolahan Terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*). In *Jurnal Agrosragati* (Vol. 1, Issue 1).
- Sunandar. (2001). *Mempelajari Cara Pemanfaatan Buah Nanas Dalam Pembuatan Biscuit Cracker Berserat Tinggi*. Institut Pertanian Bogor.
- Suryani, A., Hidayat, E., Sadyaningsih, D., dan Hambali, E. (2007). *Bisnis Kue Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Taylor, J. R. N. (2018). Sorghum And Millets: Taxonomy, History, Distribution, And Production. In *Sorghum And Millets: Chemistry, Technology, And Nutritional Attributes* (Pp. 1–21). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811527-5.00001-0>
- Tazkiya, M. R. (2017). *Pengaruh Lama Perendaman Dan Lama Blanching Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Uwi Putih (Dioscorea Alata)*. Universitas Brawijaya.
- Tobing, A., dan Hayatinufus, L. (2010). *Modern Indonesian Chef*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Tsaalitsati, I. I., Ishartani, D., dan Kawi. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas (L.) Lam.*) Varietas Beta 2 Dengan Pengaruh Perlakuan Pengupasan Umbi. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Yuniar, E. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. In *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 5, Issue 2).
- Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., dan Ningtyas, D. W. (2015). Characteristics Of Biscuit From Sweet Potato (*Ipomoea Batatas L.*), Fermented Corn (*Zea Mays*) Flour, And Egg Yolk Concentration. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 16, Issue 1).

- Winarni, D. F. (2016). *Pintar Mengorganisasi Persiapan Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kompetensi Terapan Sinergi Pustaka.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Gizi Dan Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R. (2017). *Manfaat Ajaib Telur*. Jakarta: Rapha Publishing.
- Yang, X., Wang, L., Zhou, X., Shuang, S., Zhu, Z., Li, N., Li, Y., Liu, F., Liu, S., Lu, P., and Ren, G. (2013). Determination Of Protein, Fat, Starch, And Amino Acids In Foxtail Millet [*Setaria Italica* (L.) Beauv.] By Fourier Transform Near-Infrared Reflectance Spectroscopy. *Food Sci. Biotechnol*, 22(6), 1495–1500.
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., dan Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 1–9.
- Zeleny, M. (1992). *Multiple Criteria Making Decision*. New York: Mcgraw Hill.
- Zhang, J., Lu, H., Wu, N., Yang, X., and Diao, X. (2011). Phytolith Analysis For Differentiating Between Foxtail Millet (*Setaria Italica*) And Green Foxtail (*Setaria Viridis*). *Plos ONE*, 6(5).
- Zuhro, M., Lutfi, M., dan Hawa, L. C.. (2015). Pengaruh Lama Perendaman Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). In *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* (Vol. 3, Issue 2).