

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah F. dan Mutia, A.K. Pengaruh penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Uji Organoleptik Otak-otak Ikan Nike. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 6 (2): 171-180.
- Abeywickrama, W. S. S., dan Jayasooriya, M. C. N. 2010. Formulation and quality evaluation of cordial based on kirala (*Sonneratia caseolaris*) fruit. Tropical Agricultural Research and Extension, 13 (1): 16–18.
- Adebowale, Y.A., Helen, T., dan Schwarzenboiz, U. 2009. Acetylated and Succinated Derivatoves of African YamBean (*Sphenostylis stenocarpa Hochst. Ex A. Rich*) Harms Protein Isolates. Medweel Journal, Journal of Mobile Communication, 3: 34-46.
- Ahmed R., Moushumi, S.J., Ahmed, H., Ali, M., Haq, W.M., Jahan, R. dan Rahmatullah, M. 2010, Serum glucose and lipidprofiles in rats following administration of *Sonneratia caseolaris* (L.) Engl. (*Sonneratiaceae*) leaf powder in diet, Advances in Natural and Applied Sciences, 4 (2):171-173.
- Aini, N. 2013. Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aini, N., Gunawan, W. dan Budi, S. 2016. Sifat, fisik, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. Jurnal Agritech, 36 (2): 160-169.
- Akinoso, R., Olatoye, K. dan Ogunyeye, O. 2016. Potentials of Trifoliate Yam (*Dioscorea dumetorum*) in Noodles Production. Journal of Food Processing & Technology, 7 (8).
- Alsuhendra dan Ridawati. 2010. Pengaruh Modifikasi secara Pregelatinisasi, Asam, dan Enzimatis terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). Skripsi. Universitas Terbuka.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggraeni, E. D. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Sukun Dan Proses Pemanggangan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Pada Brownies Panggang The Effect Of Addition Of Breadfruit Flour And Baking Process On Physical And Sensory Characteristics Of Baked Brownies. Doctoral Dissertation. Universitas Katholik Soegijapranata.
- AOAC. 2012. Official methods of analysis, Association of official analytical chemist 19th edition, Washington D.C., USA.
- Arbowati, J. L., Mulyani, S. dan Hintono A. 2021. Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik *Sponge Cake*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 20 (1): 27-33.

- Arif, D. 2019. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. Jurnal teknologi Pangan Pasundan.Vol5 (3): 180-189.
- Astawan. 2008. Membuat Mi dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M., dan Wresdiyati, T. 2004. Diet Sehat dengan Makanan Berserat. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: Dian Rakyat.
- Atmaka, W. dan Bambang S. A. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays L.*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 3 (1): 13-20.
- Aufari, S. 2013. Studi Pembuatan Brownies Dengan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Empulur Batang Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Skripsi. Universitas Andalas.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Roti Manis SNI 3840. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan SNI 3751. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Balet, S., Guelpa, A., Fox, G. dan Manley, M. 2019. *Rapid Visco Analyser (RVA) as a Tool for Measuring Starch-Related Physiochemical Properties in Cereals: a Review*. Food Anal Methods. 12 (10): 2344–2360.
- Bamforth, C. W. 2005. Food, fermentation and micro-organisms. Oxford: Blackwell Publishing.
- Bandarayanake, W. M. 2002. Bioactivities, Bioactive Compounds and Chemical Constituents of Mangrove Plants. Kluwer Academic Publishers, Ecology of Mangrove Plant, 10 (2): 421-452.
- BeMiller, J. N. dan Huber, K. C. 2007. Carbohydrate. In Fennema's Food Chemistry. Fourth Eddition. Edited by Srinivasan, D., K. L., Parkin dan O. R. Fennema. CRC Press, Boca Raton, FL.
- Beta, T. dan Corke, H. 2001. Noodle Quality as Related to Sorghum Starch Properties. J American Asscotiation of Cereal Chemists. 78 (4):417-420.
- Bogasari. 2011. Cake Makin. Major Program Bogasari Baking Centre.
- Borghat, A., Vander, H., Goesaert, W. S. V. dan Delcour. 2005. Fractionation of Wheat and Wheat Flour Into Starch and Gluten: Overview of the Main Processes and the Factors Involved. Journal of Cereal Science, 41 (3): 221–237.

- Cahyani, C. dan Ismani, Y. 2004. *Cake Shop Favorite*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Cui, S. W. 2005. *Food Carbohydrates Chemistry, Physical Properties, and Applications*. London : CRC Press, Boca Raton.
- Dautant, F. J., Simancas, K., Sandoval, A. J. dan Mu, A. J. 2007. Effect of temperature, moisture and lipid content on the rheological properties of rice flour. *Journal of Food Engineering*, 78: 1159– 1166.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta. Universitas Indonesia.
- Dhingra, S. dan Jood, S. 2001. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat berads supplemented with soybean and barley flour. *Food Chemistry* 77: 479-488.
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L. dan Yuwana, N. 2018. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Varietas Kaspro dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 15 (2): 80-90.
- Eliasson, A. C. 2004. *Starch in Food : Structure, Function, and Application*. CRC Press. North America.
- Elleuch, M., Bedigian, D., Besbes, S., Blecker, C dan Attia, H. 2011. Dietary Fibre Characteristics and Antioxidant Activity of Sesame Seed Coats (Testae), *International Journal of Food Properties*, 15:1, 25-37.
- Eltayeb, A. R. S. M., Ali, A.O., Abou, A.A. dan Salem, F. M. A. 2011. Chemical composition and functional properties of flour and protein isolate extracted from Bambara groundnut (*Vigna subterranean*). *African Journal of Food Science* 5 (2): 82-90.
- Erezka, V. C., Muflihati, I., Nurlaili, E. P. dan Ferdiansyah, M. K. 2018. Karakteristik Pati Ganyong Termodifikasi Melalui Iradiasi UV-C (Ultraviolet C) dan Hidrolisis Asam Laktat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22 (9): 139–149.
- Eriksson, E., Koch, K., Tortoe, C., Akonor, P. T. dan Baidoo, E. 2014. Physicochemical, Functional and Pasting Characteristics of Three Varieties of Cassava in Wheat Composite Flours. *British Journal of Applied Science & Technology*, 4 (11): 1609–1621.
- Estiasih. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Falade, A. O., Obboh, G. dan Okoh, A. I. 2017. Potential Health Implications of the Consumption of Thermally-Oxidized Cooking Oils - A Review. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. :2016-0028
- Fathullah, A. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi. Skripsi. Universitas Negeri Malang.

- Fatimah, S. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem (*Sonneratia caseolaris*) dan Teknik Pemasakan Terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *Jurnal Boga*. 5 (1): 201-210.
- Febrianti, F. 2010. Kandungan total fenol, komponen bioaktif, dan aktivitas antioksidan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Gardjito, M., Murdiati, A. dan Aini, N. 2006. Mikroenkapsulasi β -karoten buah labu kuning dengan enkapsulan whey dan karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 13-18.
- Garjito, M. dan Murdijati R. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Ginting, E., Y., Widodo, S. A. Rahayuningsih, dan Jusuf, M. 2005. Karakteristik Pati Beberapa Varietas Ubi Jalar. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol. 24 No. 1
- Ginting, I., E. Julianti, dan Nainggolan R. J. 2014. Karakteristik fisikokimia tepung komposit berbahan dasar tepung ubi jalar, pati jagung, dan tepung kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3 (1) : 19 - 25.
- Gisslen. 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Hagerman, A. E. 2002. *Tannin Handbook*. Department of Chemistry and Biochemistry, Miami University, Miami.
- Hakiim, A. dan Sistihapsari, F. 2011. Modifikasi Fisik-Kimia Tepung Sorgum berdasarkan Karakteristik Sifat Fisikokimia sebagai Substituen Tepung Gandum. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Hamsah. 2013. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Handayani, R. dan Aminah, S. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi* 2 (3).
- Handayani, S. dan Wibowo R.A. 2014. Koleksi Resep Kue Kering. PT Kawan Pustaka. Jakarta.
- Harris. 2014. Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Hartati, S. 2015. Formulasi tepung terigu dan labu kuning (*Cucurbita moschata* durch) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bakpao . Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Hermawan, A. A. 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Bonggol Pisang Batu dan Tepung Kedelai Hitam Terhadap Karakteristik Bubur Instan Sinbiotik. Skripsi. Universitas Padjadjaran.
- Hildayanti. 2017. Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italica*). Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Horndok, R., dan Noomhorm, A. 2007. Hydro-thermal treatments of rice starch for improvement of rice noodle quality. LWT-Food Sci and Tech 40:1723-1731.
- Ikegwu, O. J., Nwobasi V. N., Odoh, M. O., dan Oledinma, N. U. 2009. Evaluation of the pasting and some functional properties of starch isolated from some improved cassava varieties in Nigeria. African Journal of Biotechnology. 8(10): 2310-2315.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Penel Gizi Makan. 35 (1) : 13 – 22.
- Indriastuti, A. N. 2006. Kajian Tentang Produk Brownies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ismayani. 2007. Brownies Kukus dan Panggang Favorit. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P. dan Gultom, S. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering cross flow fluidized bed bertenaga surya dan biomassa. Reaktor 13 (3): 155-164.
- Jariyah, Enny K. B., Yolanda, A. P. 2017. Evaluasi Sifat Fisikokimia Food Bar dari Tepung Komposit (Pedada, Talas, dan Kedelai) Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Jurnal Rekapangan, 11 (1): 70-75.
- Jariyah, Sudaryati, Meyta C. S. 2017. Karakteristik Cookies Bebas Gluten dan Kasein (Kajian Proporsi Tepung Jagung:Tepung Pedada dan Penambahan Kuning Telur. Prosiding Seminar Nasional PATPI.
- Jariyah, Widjanarko, S. B., Yunianta, Estiasih, T. dan Sopade, P. A. 2014. Pasting Properties Mixtures of Mangrove Fruit Flour (*Sonneratia caseolaris*) and Starch. International Food Research Journal 21 (6):2161-2167.
- Jariyah, Yektiningsih, E. dan Sarofa, U. 2016. Quality evaluation of Wheat-Pedada Fruit Flour (PFF) biscuit with different emulsifiers. Agriculture and Agricultural Science Procedia 9: 518 – 524.
- Jariyah. 2013. Efek hipoglemik tepung pedada (*Sonneratia caseolaris*) pada tikus wistar yang diinduksi aloksan. Disertasi Doktor Universitas Pembangunan Nasional. Surabaya.
- Kania, W., Andriani, M. dan Siswanti. 2015. Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman

- Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab Purpureus (L.) Sweet*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 4 (3): 16-29.
- Karmakar, R., Ban, D. K. dan Ghosh, U. 2014. Comparative study of native and modified starches isolated from conventional and nonconventional sources. *Int Food Res J* 21:597-602.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto G. dan Pambayun, R. 2013. Difusivitas panas dan umur simpan pempek lenjer. *Jurnal keteknikan Pertanian*. 27 (2):131-141.
- Kartikasari, S. N., Puspita, S. dan Achmad, S. 2016. Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (RVA) dan Morfologi Granula (SEM) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi. *Jurnal Agroteknologi* 10 (01): 12-24.
- Kartiwan, Z., Hidayah dan Badewi, B. 2015. Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut. *Partner No. 1*: 39-47.
- Kaur, B., Ariffin, F., Bhat, R., dan Karim, A. A. 2012. Progress in starch modification in the last decade. *Food Hydrocolloids*, 26(2): 398–404.
- Klein, B., Pinto, V. Z., Vanier, N.L., Zavareze, E. R., Colussi, R., Evangelho, J. A., Gutkosko, L. C dan Dias, A. R. G. 2013. Effect of single and dual heat–moisture treatments on properties of rice, cassava, and pinhao starches. *Carbohydrate Polymers* 98: 1578– 1584.
- Koeslulat, E. E. dan Prabawa, S. B. 2019. Kandungan antinutrisi, logam berat dan cemaran biologis tepung buah *Sonneratia* spp dan *Rhizophora mucronata* dari Kabupaten Kupang. *Jurnal Pemuliaan Tanaman Hutan*, 13 (2): 105–116.
- Kristinsson, H. G. dan Barbara A. R. 2010. Fish Protein Hydrolysates: Production, Biochemical, and Functional Properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 40 (1) : 43-81.
- Kurakake, M., Kisawa, W., Ouchi, K. dan Jomake, T. 2001. Pretreatment with Amomonia Water for Enzymatic Hydrolysis of Com Husk, Bagasse, and Switchgrass. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 90 (30): 251-259.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Kusumayanti, H., Handayani, N. A. dan Santosa, H. 2015. Swelling power and water solubility of cassava and sweet potatoes flour. *Procedia Environmental Sciences*. 23:164-167.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). 2009. *Pangan dan Kesehatan*.
- Lestari, A. O., Kusnandar, F. dan Palupi, S. N. 2015. Pengaruh Heat Moisture Treated (HMT) terhadap profil gelatinisasi tepung jagung. *Jurnal Teknologi Pangan* 16, (1): 75 – 85.

- Machmud, N. F., Kurniawati, N. dan Haetami, K. 2012. Pengkayaan Protein dari Surimi Lele Dumbo Pada Brownies Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan* Vol. 3,: 183-191.
- Mahmud, M. K., Hermana., Nazarina., Marudut., N. A. Zulfianto., Muhayatun., A. B., Jahari, D., Permaesih, F., Ernawati, Rugayah, Haryono., Prihatini, S., Raswanti, I., Rahmawati, R., Santi, D., Permanasari, U., Fahmida, Sulaeman, A., Atmarita., Almasyhuri., Nurjanah, N., Ikka, A., Sianturi, G., Prihastono, E., Marlina, L. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Makinde, F. M., & Eytayo, A. O. 2019. The evaluation of nutritional composition and functional and pasting properties of wheat flour-coconut flour blends. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 11(1), 21–29.
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo: Gorontalo Agriculture Technology Journal*. Vol.1 (1).
- Manaois, R. V. 2009. Modification of Rice Starch Properties by Addition of Amino Acids at Various pH levels. Faculty of the Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College.
- Mangkusubroto, K. dan Listiani. 1987. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek. ITB. Bandung.
- Marta, H. 2011. Sifat Fungsional Dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal Serta Contoh Aplikasinya Pada Pembuatan Makanan Pendamping Asi.[Tesis]. Bogor. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Marta, Herlina dan Tensiska. 2016. Kajian sifat fisikokimia tepung jagung prigelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan. *Jurnal Penelitian Pangan Volume 1.1, Agustus 2016*.
- Mentari, Kemala, C., Pertiwi., Kurniani., Maria B. L. R., Abadya, Mubarakah, Nuraeni. 2013. Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratia caseolaris*). Tugas Terstruktur Teknologi Produk Bakery. Purwokerto: Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman.
- Mulyati. 2015. Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantean Hook F.*) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak yang Berbeda. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Murillo, F. J. 2008. Enfoque, situacion y desafios de la investigacion sobre eficacia escolar en America Latica Latina y el Caribe. En UNESCO, Eficacia escolar y factores asociados en Americana Latina y el Caribe. Santiago de Chile: UNESCO.
- Muryati dan Nelfiyanti, 2015. Pemisahan Tanin dan HCN Secara Ekstraksi Dingin pada Pengolahan Tepung Buah Mangrove untuk Substitusi Industri Pangan. *Jurnal Riset Teknologi Pencemaran Industri* , 6(1):.9 - 15.

- Mustofa, H. K., Zamhir, R., Widyastuti, R., Mansyur dan Susilawati, I. 2021. Inovasi pengawetan berbentuk wafer dari campuran turiang padi dan legum gamal sebagai pakan ruminansia. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*, 3 (3): 87-94.
- Mutmainah, M., Feri, K. dan Tjahja, M. 2021. Karakteristik Fisikokimia Pati Ubi Banggai (*Dioscorea alata*). *Jurnal Agritech*, 41 (3): 220-230.
- Natalie, K., Tjandra P., Ardhi D. R. D., Maria, G. dan Purwanto, M. 2022. Karakteristik fisikokimia dan functional properties tepung kulit buah jeruk bali (*Citrus maxima*) dan tepung kulit bah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Yudharta Vol 13 (1):44-53*.
- Naufalin, R., Yanto, T. dan Sulistyaningrum, A. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Alami terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian* 14(3): 165-174.
- Nofalina, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*). Skripsi. Universitas Jember.
- Nurani, D., Irianto, H. dan Hapsari, H. 2013. Kajian tingkat penyerapan minyak goreng oleh tepung penyalut kacang keriting. *Prosiding Seminas Nasional PATPI Jember*.
- Nurapriani, R. R. 2010. Optimasi Formulasi Brownies Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau dan Pisang. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Intstitut Pertanian Bogor.
- Ocheme, O. B., Adedeji, O. E., Chinma, E. C., Yakubu, C. M. dan Ajibo, U. H. 2018. Proximate composition, functional, and pasting properties of wheat and groundnut protein concentrate flour blends. *Food Science & Nutrition*, 6, 1173–1178.
- Oktavianasari, R. R., Damat, D. dan Manshur H.A. 2022. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea aculleata.L*) Tepung Jagung (*Zea mays, L*) dan Pati Sagu (*Metroxylon sp*). *Food Technology and Halal Science Journal*. 5 (2): 125-136.
- Onwuka, G. I. 2005. *Food Analysis and Instrumentation (Theory and Practice)*. Naphthali prints. Surulere, Lagos.
- Pangestika, R. 2017. Formulasi Flakes Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomea batatas L.*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Tinggi Serat Pangan dan Rendah Lemak. Skripsi. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Philpot, K., Martin, M., Butardo, V.J., Whilloughby, D. dan Fitzgerald. 2006. Enviromental Factors That Affect the Ability of Amylose to Contribute to Retrogradation in Gels Made From Rice Flour. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54:5182-5190.

- Pla, M. D. E., Delbon, M., Rojas, A. M., dan Gerschenson, L. N. 2006. Effect of immersion and turgor pressure change on mechanical properties of pumpkin (*Cucumis moschata, Duch.*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 86, 2628–2637.
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Pradana, G. W., Jacob, A. M. dan Suwandi, R. 2017. Karakteristik tepung pati dan pektin buah pedada serta aplikasinya sebagai bahan baku pembuatan edible film. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20 (3): 609-619.
- Pradipta, I. B. Y. V dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *J. Pangan dan Agroindustri*. 3 (3) : 793-802.
- Pranoto, Y., Rahmayuni, Haryadi dan Rakshit, S. K. 2014. Physicochemical properties of heat moisture treated sweet potato starches of selected Indonesian varieties. *International Food Research Journal* 21: 2031-2038.
- Praseptiangga, D., Tryas, A. A. dan Affandi, D. R. 2018. Physical and chemical characterization of composite flour from canna flour (*Canna edulis*) and Lima Bean Flour (*Phaseolus lunatus*). In *The 1st International Conference and Exhibition on Powder Technology Indonesia (ICePTi)* (Vol. 1927, pp. 030020-1–030020-6).
- Prasetyo, H. A. 2019. Proses pembuatan cake menggunakan tepung komposit terigu, umbi jalar dan talas dengan metode experimental design. *JUITECH: Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality* 3(2): 44-51.
- Pratiwi, A., Harullah, A. dan Baco, A. R. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta L. Schoott*) Terhadap Nilai Sensorik dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 2. No. 4.
- Rachma, Y. A., Anggraeni, D. Y., Surja, L. L., Susanti, S. dan Pratama, Y. 2018. Karakteristik fisik dan kimia tepung malt gabah beras merah dan malt beras merah dengan perlakuan malting pada lama germinasi yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3)
- Rachmaleta, A. D. 2020. Modifikasi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Prigelatinisasi Parsial. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Rahmah, A., Hamzah, F. dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jom faperta* 4(1): 1-14.
- Rahman, R., Pato, U. dan Harun, N. 2016. Pemanfaatan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam pembuatan fruit leather. *Jom Faperta*, 3(2), 1–15.

- Ratnawati, L., Riyanti, E. dan Dewi, D. 2019. Karakteristik Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *Jurnal Biopropal Industri*, 10 (2): 65-81.
- Rauf, R. dan Sarbini. 2015. Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. *Agritech*. 35 (3):324-330.
- Rauf, R, Sarbini. 2015. Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. *Agritech*. 35(3):324-330.
- Rianti, A. W. 2008. Kajian formulasi cookies ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) dengan karakteristik tekstur menyerupai cookies keladi. Skripsi. IPB. Bogor.
- Riskiani, D., Ishartani, D. dan Rachmawati, D. 2014. Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis Ker.*) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (1):110.
- Rismaya, R., Syamsir, E. dan Nurtama, B. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Muffin*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29 (1) : 58-68.
- Rohmah, M. 2012. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Pisang Kapas (*Musa comiculata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (1) : 20-24.
- Roni, M. A. 2008. Formulasi minuman herbal instan antioksidan dari campuran teh hijau (*Camellia sinensis*), Pegagan (*Centella asiatica*), dan daun jeruk purut (*Cytus hystrix*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Sandhu, K. S. dan Singh, N. 2007. Some properties of corn starches II: physicochemical, gelatinisation, retrogradation, pasting and gel textural properties. *Food Chem* 101:1499–1507.
- Sasaki, T. dan Matsuki, J. 2000. Effect of wheat starch structure on swelling power. Di dalam: Li, J.Y., dan Yeh, A.I. 2001. Relationship between 67 thermal, rheological characteristics, and swelling power for various starches. *Journal Food Engineering*, 50 : 141-148.
- Shahzadi, N., Butt M.S., Rehman S.U. dan Sharif K., 2005. Rheological and baking performance of composite flours. *Inter. J. Agric. Biol.* 7, 100-104.
- Singh, N. J., Singh, L., Kaur, N. S, Sodhi dan Gill, B. S. 2006. Morphological, Thermal and Rheological Properties of Starches from Different Botanical Sources. *J Food Chemistry*. 81:219-231

- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., Gill, B.S. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources-review. *Food Chemistry* 81:219-231
- Sitanggang, A. B. 2016. Tepung Komposit Sebagai Alternatif Komponen Utama Produk Bakeri. *Foodreview Indonesia*. 11 (12):52-55
- Siti, N. J. S., Zulkifli, L., dan Ridwansyah. 2015. Karakteristik fisikokimia dan fungsional tepung gandum yang ditanam di Sumatera Utara. *Jurnal Reka Pangan dan Pertanian* (3):330-337.
- Sri, A. 2013. *Cookies & Pastries Lezat Dan Sehat*. Puspa Swara. Jakarta
- Sudiarti dan Indrawani. 2007. *Bahan Makanan dan Zat Gizi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Suhardjito. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R. dan Anggraeni, F. N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi* 4 (2): 80-89.
- Sulistyo, C. N. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Sumartini, Kurnia, S. H. Apri, M. 2020. Brownies From Mangrove Fruit Flour; The Use Of Variation Of Flours as an Alternative To High Food Nutrition. *Journal Indonesian Food and Nutrition Progress*. 17 (1): 16-22.
- Sun, Q., Wang, T., Xiong, L. dan Zhao. Y. 2013. The effect of heat moisture treatment on physicochemical properties of early indica rice. *Food Chemistry* 141: 853–857.
- Suriani, A. I. 2008. Mempelajari Pengaruh Pemanasan dan Pendinginan Berulang terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (*Marantha Arundinacea*) Termodifikasi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Sutomo, B. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar*. Nsbooks.
- Sutrisno, E. T., Arief, D. Z. dan Oktapiani, T. 2018. Karakteristik Tepung Campolay (*Pouteria campechiana*) Untuk Biskuit Dengan Variasi Tingkat Kematangan dan Suhu Blansing. *Pasundan Food Technology Journal*. 5 (2): 111-121.
- Syafutri, M. I. 2015. Sifat fungsional dan sifat pasta pati sagu bangka. *Jurnal Sagu*. 14 (1): 1–5.
- Syaputri, C. D. dan Raswen, E. 2020. Pemanfaatan Tepung Wortel Dalam Pembuatan Brownies Panggang. *Jom Faperta* 7: 1-11.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur* Cetakan Ke-1. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

- Tan, H. Z., Li, Z.G., dan Tan, B. 2009. Starch noodles: history, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving. *Food Res* 42: 551-556. 2009.02.015.
- Tethool, E. F dan Dewi A. M. P. 2018. Pengaruh rasio Tepung Ubi Jalar dan Pati Sagu Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Komposit dan Karakteristik Fisik Roti Yang Dihasilkan. *Prosiding Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim*.
- Ubbor, S. C. dan Akobundu, E. T. 2009. Karakteristik mutu cookies dari tepung komposit. *Junral Nurtition*. 8 (7):1097–1102.
- Widianto, B., Ratnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, Pratiwi dan Lestari, S. 2002. *Tips pangan teknologi, nutrisi dan keamanan pangan*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Tabloid Sinar Tani. Jakarta.
- Wiguna, D. A. 2020. *Karakteristik Sifat Amilografi dan Morfologi Granula Pati Pada Olahan Jenis Tepung*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wijayanti, D. R. 2020. *Indeks Glikemik Biskuit dari Tepung Mocaf dan Tepung Pedada (Kajian Konsentrasi Sukralosa dan Sirup Fruktosa)*. Skripsi. UPN "Veteran Jawa Timur".
- Wijayanti, Y. R. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L*) Pada Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Universitas Gajah Mada.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Bahan Pangan dan Gizi, Edisi VI*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsa, T. T., Limarga, J. R., Artha, K. A., Widyawati, S. W. P., Suteja, M. A. dan Suseno, I. T. 2013. Pengaruh perbedaan varietas beras organik lokal terhadap profil gelatinisasi granula pati. *Prosiding Seminar Nasional, "Menggagas Kebangkitan Komoditas Lokal Pertanian dan Kelautan"*. Universitas Trunojoyo.
- Wulandari, D. 2010. *Karakteristik Fisik Pati Sagu (*Metroxylon sp*) yang Dimodifikasi dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT)*. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yaningtyas, K. 2013. *Karakteristik Beras Cerdas Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar dan MOCAF*. Jember. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.

- Yuliana dan Novitasari, R. 2014. Pengaruh substitusi tepung gandum dengan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) terhadap karakteristik mie kering yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3 (1):1-14.
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R. dan Syamsir, E. 2019. Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Dau Kelor pada Kukis. *Jurnal Mutu Pangan*. 6 (1): 46-53.
- Yustiyani dan Setiawan, B. .2013. Formulasi bubur instan menggunakan komposit tepung kacang merah dan pati ganyong sebagai makanan sapihan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8 (2), 95–10.
- Zeleny, M. 1992. *Multiple Criteria Decision Making*. New York: McGraw-Hill.