

DAFTAR PUSTAKA

- Adicandra, R.M., dan Estiasih, T. 2016. Beras Analog dari Ubi Kelapa Putih (*Discorea alata* L.): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 383-390.
- Aini, N. 2009. Pengaruh Fermentasi Spontan selama Perendaman *Grits* Jagung Putih Varietas Lokal (*Zea mays* L.) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung yang Dihasilkan. *Disertasi Fakultas Teknologi Pertanian*: Institut Pertanian Bogor.
- Aini, N., Munarso, S.J., Annisa, F.S., dan Jayanthi, T.T. 2019. Karakteristik Beras Analog dari Tepung Jagung-Kacang Merah menggunakan Agar-Agar sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 16(1): 1-9.
- Aini N., Sustriawan, B., dan Masrukhi. 2018. IPTEK bagi Masyarakat Perbaikan Teknologi Pengolahan Jagung bagi Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Kutasari, Purbalingga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-Dinamika*. 3(2): 153-158.
- Akbar, M., Tangke, U., dan Lekahena, V. 2020. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Daging Ikan terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*. 1(1): 33-39.
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. *Buletin Teknik Pertanian*. 8(2): 82-84.
- Ambarsari, I., Anomsari, S.D., dan Oktaningrum, G.N. 2015. *Tepung Jagung (Pembuatan dan Pemanfaatannya)*. Semarang: BPTP JATENG.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2016. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemistry International 20th Edition*. Arlington : AOAC Inc.
- Astuti, S., Suharyono, A.S., dan Anayuka, S.T.A. 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 19(3): 232-243.
- Atmaka, W., dan Sigit, B. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3(1): 13-20.
- Balitar, L.S. 2022. Sifat Fisik dan Kimia Beras Analog berbagai Varietas Tepung Ubi Jalar Disubstitusi dengan Tepung Jagung. *Jurnal Bistek*. 9(2): 26-38.
- Budi, F.S., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Syah, D. 2013. Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *Pangan*. 22(3): 263-274.

- Basuki, E.K., Yulistiani, R., dan Hidayat, R. 2013. Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2): 125-137.
- Caesarina, I., dan Estiasih, T. 2016. Beras Analog dari Garut (*Maranta arundinaceae*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2): 498-504.
- Damat., Natazza, R.A., dan Wahyudi, V.A. 2020. Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Komposit dengan Penambahan Konsentrasi Bubur Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) dan *Gliserol Monostearat*. *Research Article*, 174-187.
- Damat, D., Setyobudi, R.H., Utomo, J.S., Gaile, Z.V., Tain, A., dan Siskawardani, D.D. 2021. The Characteristics and Predicted of Glycemic Index of Rice Analogue from Modified Arrowroot Starch (*Maranta arundinaceae* L.). *Jordan Journal of Biological Sciences*. 14(3): 389-393.
- Damat., Tain, A., Chasanah, U., dan Siskawardani, D.D. 2017. Karakterisrik Roti Manis dari Pati Garut Termodifikasi dengan Penambahan Emulsifier Lesitin. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI*. 65-76.
- Damat, D., Tain, A., Siskawardani, D.D., Winarsih, S., dan Rastikasari, A. 2020. *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*. Malang: UMM Press.
- Damat, D., Utomo, J.S., Tain, A., Siskawardani, D.D., dan Rastikasari, A. 2020. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Beras Analog Kaya Antioksidan dari Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.): Mocaf dan *Puree* Rumput Laut (*Gracilaria* sp). *Penelitian Pascapanen Pertanian*. 17(3): 134-145.
- Darmanto, Y.S., Riyadi, P.H., dan Susanti, S. 2017. *Beras Analog Super*. Semarang: Undip Press.
- Dewi, N.S.F., Ridwansyah., dan Karo, T. 2019. Karakteristik Sensori Beras dan Nasi Analog Dari Tepung Ubi Kayu Termodifikasi, Tepung Jagung dan Pati Sagu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 7(2): 113-117.
- Diniyah, N., Amelia, P., Ahmad, N., dan Achmad, S. 2016. Karakteristik Beras Analog Menggunakan *Hot Extruder Twin Screw*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 13(1): 36-42.
- Djaafar, T.F., Sarjiman., dan Pustika, A.B. 2010. Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(1): 25-33.
- Dwi, D. 2019. Pemanfaatan Tepung Jagung Putih untuk Pembuatan *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque Pacolle*. Thesis. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Erika, C. 2010. Produksi Pati Termodifikasi dari Beberapa Jenis Pati. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 7(3): 130-137.
- Faridah, D.N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Sunarti, T.C. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech*. 34(1): 14-21.
- Fitriani, D., dan Luthfiana, C. 2023. Penggunaan Pati Garut dalam Pembuatan Nastar. *Jurnal Pariwisata Vokasi*. 4(2): 57-67.
- Gusman. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Pengujian Organoleptik)*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Handayani, D., dan Pramono, Y.B. 2022. Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat, dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2): 14-18.
- Handayani, H., Rosahdi, T.D., dan Viera, B.E. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Penambahan Asam Sitrat pada Nasi di *Rice Cooker* terhadap Kandungan Nutrisi. *Al-Kimiya*. 4(2): 81-90.
- Handayani, N.A., Cahyono, H., Arum, W., Sumantri, I., Purwanto., dan Soestrisnanto, D. 2017. Kajian Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung dan Pati Ubi Ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1): 23-30.
- Haryanti, P., Retno, S., dan Rumpoko, W. 2014. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka. *Agritech*. 34(3): 308-315.
- Hasnelly, H., Fitriani, E., Ayu, S.P., dan Hervelly, H. 2020. Pengaruh Drajat Penyosohan Terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Beras. *Agritech*. 40(3): 182-189.
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(1): 31-39.
- Herawati, H., Kusnandar, F., Adawiyah, D.R., dan Budijanto, S. 2013. Teknologi Proses Pembentukan Butiran Beras Artifisial Instan dengan Metode Ekstrusi. *Jurnal Pangan*. 22(4): 317-328.
- Hernawan, E., dan Melyani, V. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. 15(1): 79-91.

- Hidayat, T., Mikasari, W., Yuliasari, S., Ivanti, L., dan Rahman, T. 2020. Chemical and Organoleptic Properties Characterization of Rice Analog Made from Mocaf, Banana or Corn with Addition of Mung Bean Flour. *Journal Agroindustri*. 10(2): 79-87.
- Iklasanawan, J., Widyasaputra, R., dan Adisetya, E. 2023. Formulasi Beras Analog Tinggi Protein Berbahan Tepung Gembili, Tepung Mocaf, dan Tepung Kacang-kacangan. *Agroforetech*. 1(4): 2273-2282.
- Irmawati, F.M., Ishartani, D., dan Affandi, D.R. 2014. Pemanfaatan Pati Garut sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 3-14.
- Kanetro, B., Pujimulyani, D., Luwihana, S., dan Sahrah, A. 2017. Karakteristik Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah dari Oyek dengan Penambahan Berbagai Jenis Kacang-Kacangan. *Agritech*. 37(3): 256-262.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. 2014. Profil Gelatinisasi Formula Pempek "Lenjer". *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 25(1): 13-22.
- Khalimi, M., Rismaya, R., dan Sutrisno. 2023. Identifikasi Pengaruh Cekaman Air terhadap Produksi Hasil dan Evaluasi Kandungan Gizi Umbi dan Tepung Garut. *Journal of Global Sustainable Agriculture*. 4(1): 8-14.
- Koir, R.I., Devi, M., dan Wahyuni, W. 2017. Analisis Proksimat dan Uji Organoleptik Getuk Lindri Substitusi Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L). *Teknologi dan Kejuruan*. 40(1): 87-97.
- Komalasari, H. 2017. Pengaruh Penggunaan Daun Kelor dan Penambahan *Sargassum* sp. Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Beras Analog. *Artikel Ilmiah Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri: Universitas Mataram*.
- Kumolontang N.P., dan Edam, M. 2019. Formulasi Beras Analog Berbahan Tepung Talas dan Tepung Kelapa. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 11(2): 93-100.
- Kurniasari, I., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. 2020. Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan k-Karagenan dan Konjak. *agriTECH*. 40(1): 64-73.
- Kurniawati, M., Budijanto, S., dan Yuliana, N.D. 2016. Karakteristik dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Jurnal Gizi Pangan*. 11(3): 169-174.
- Kusumawati, D.H., dan Putri, W.D.R. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film* Pati Jagung yang diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 90-100.

- Ladamay, N.A., dan Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan *Foodbars* (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1): 67-68.
- Lauvina, A. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mi Jagung dengan Penambahan Soda Abu dan *Gliserol Monostearat*. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian*: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Loebis, E., Junaidi, L., dan Susanti, I. 2017. Karakterisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf dari Beras Analog. *Biopropal Industri*. 8(1):33-46.
- Marjan, L.U. 2021. Pembuatan dan Karakterisasi Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah Dari Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Skripsi Fakultas Pertanian*: Universitas Hasanuddin.
- Maulani, R.R., Rahmawati., Munarso, J., dan Saputra, D. 2016. Karakteristik Sifat Kimia dan Sifat Fisik Pati Hasil Ekstraksi Jagung Putih Varietas Anoman dan Pulut Uri 1. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI*, 127-132.
- Muchlisiyah, J.M., Pramita, H.S., Estiasih, T., Laeliocattleya, R.A., dan Palupi, R. 2016. Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 17(3): 195-202.
- Muhardiansyah, G., Safriani, N., dan Husna, N.E. 2017. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Pregelatinisasi Parutan Ubi Kayu terhadap Organoleptik "Kue Adee". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 2(4): 498-502.
- Nabilah, A. 2022. Peningkatan Nilai Ekonomi Jagung Pulut dengan Diversifikasi Olahan Pangan Berbasis Jagung di Desa Romangloe. *Prosiding Webinar Abdimas Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1, 131-136.
- Nadhifah, E.I., Suhartiningsih., Nur, C.A., dan Purwidiani, N. 2020. Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Tepung Beras Merah terhadap Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian. *E-Jurnal Tata Boga*. 9(2): 736-744.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. 2013. Pengembangan beras analog dengan memanfaatkan jagung putih. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 24(2): 194-200.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto, S. 2015. Beras Analog sebagai Pangan Fungsional dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Gizi Pangan*. 10(3): 225-232.
- Noviasari, S., Santika, S., dan Budijanto, S. 2017. Analogue Rice As The Vehicle Of Public Nutrition Diversity. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 13(1): 19-27.
- Ohtsubo, K., Suzuki, K., Yasui, Y., dan Kasumi T. 2005. Bio-functional Components in the Processed Pre-germinated Brown Rice by a Twin-screw Extruder. *Journal of Food Composition and Analysis*. 18: 303-316.

- 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.
- Pricilla, M., dan Buana, E.O.G.H.N. 2020. Hypoglycemic Effects of Analog Rice Based from Arrowroot (*Marantha arundinacea* L.) and Cowpea (*Vigna unguiculata* L.) on Blood Sugar Level and Pancreas Histopathology of Diabetic Rat. *Journal of Diabetes & Metabolism*. 11(840): 1-6.
- Pudjihastuti, I., Supriyo, E., dan Devara, H.R. 2021. Pengaruh Rasio Bahan Baku Tepung Komposit (Ubi Kayu, Jagung, dan Kedelai Hitam) pada Kualitas Pembuatan Beras Analog. *Gema Teknologi*. 21(2): 61-66.
- Putri, D.M., Budiharjo, A., dan Kusdiyantini, E. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Pangan Fermentasi Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Biologi*. 3(2): 11-19.
- Qoimah, J., Bahar, A., Nurlaela, L., dan Purwidiani, N. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Pati Garut dan *Puree* Wortel terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Jurnal Tata Boga*. 10(2): 361-372.
- 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.
- Rahmawati, W., Kusumastuti, Y.A., dan Aryanti, N. 2012. Karakteristik Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1(1): 347-351.
- Ramadani, A.S., dan Palupi, P.J. 2021. Analisis Variasi Waktu Fermentasi The Sari Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) terhadap Kualitas Produk dan Organoleptik. *Agrointek*. 15(1): 61-68.
- Ratnaduhita, A., Nugroho, D.F., dan Wijayanti, D.A. 2023. Upaya Pemanfaatan Gathot (Singkong Terfermentasi) sebagai Pakan Ternak menjadi Beras Analog. *Agriovet*. 5(2): 191-201.
- Ratnasari, D., Tulaini, S., Setyawan, H., dan Suari, N.M.J.P. 2019. Studi Pemilihan Proses Pabrik Gliserol Monostearat. *Jurnal Teknik ITS*. 8(1): 7-11.
- Razak, A., dan Apriyanto, M. 2014. Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocaf dengan Penambahan Maltodekstrin serta Aplikasinya sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3(1): 15-27.

- Riyansah, A., Damat., dan Putri D.N. 2019. Kajian Substitusi Pati Garut Alami dan Termodifikasi pada Karakteristik Roti Manis dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Food Technology and Halal Science Journal*. 2(1): 179-194.
- Rohmah, S., Darmanto, Y.S., dan Rianingsih, L. 2019. Penambahan Nanokalsium dari Jenis Tulang Ikan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Beras Analog dari Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) dan Tepung *Gracilaria verrucosa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 2(1): 1-11.
- Rusmono, M., dan Nasution, Z. 2014. *Modul 1 Sifat Fisik dan Kimia Bahan Baku Industri*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Santosa, H., Handayani, N.A., Fauzi, A.D., dan Trisanto, A. 2018. Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Sukun Termodifikasi *Heat Moisture Treatment*. *Inovasi Teknik Kimia*. 3(1): 37-45.
- Setyaningrum, N.M.A., dan Adi, A.C. 2022. Kajian Literatur: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Media Gizi Kesmas*. 11(2): 595-603.
- Setyoko, H., Utami, R.F., dan Magida, D.M. 2022. Beras Janur (Jagung, Ubi Ungu, dan Garut) sebagai Inovasi Beras Analog Kaya Gizi untuk Ketahanan Pangan Nasional. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya Malang*.
- Silitonga, Y.W., dan Mahmud, A. 2019. Potensi Hasil Jagung Putih (*Zea mays* L.) di Padangsidempuan Sumatera Utara. *Jurnal Agroteknologi*. 4(2): 68-73.
- Soebagio, B., Rusdiana, T., dan Susangki, K.A. 2009. Pemanfaatan Pati Garut (*Amylum Marantae*) sebagai Pembentuk Gel pada Sediaan Gel Urea 10%. *Jurnal Farmaka*. 3(3): 32-40.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Tepung Jagung SNI 01-3727-1995*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. *Tepung Garut SNI 01-6057-1999*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Beras SNI 6128:2015*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Syahputra, T., Yetri, M., dan Armaya, S.D. 2017. Sistem Pengambilan Keputusan dalam Menentukan Kualitas Pemasukan Pangan Segar Metode *Smart*. *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi*. 4(1): 7-12.
- Tongdang, T., Meenun, M., dan Chainui, J. 2008. Effect of Sago Strach Addition and Steaming Time on Making Casavva Cracker (Keropok). *Starch-Starke*. 60(10): 568-578.

- Wahyuni, S., Hambali, E., Marbun, B.T.H. 2016. Esterifikasi Gliserol dan Asam Lemak Jenuh Sawit dengan Katalis Mesa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 26(3): 333-342.
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M., dan Supriyadi. 2007. Kinetika Penyerapan Air pada Beras. *Agritech*. 27(3): 112-117.
- Wijayanti, A., dan Harijono. 2015. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha arundinaceae* L) sebagai Bahan Pembuatan *Edible Paper* dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1367-1374.
- Wilmulda, A. 2021. Pengujian Mutu Abon dan Sosis Sapi dengan Metode Pengabuan (Kadar Abu dan Kadar Abu Tidak Larut Asam). *AMINA*. 3(1): 8-12.
- 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. *Jurnal Reka Pangan*. 12(1): 27-40.
- Winarti, S., Susiloningsih, E.K.B., Fasroh, F.Y.Z. 2017. Karakteristik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastizier GMS (*Gliserol Monostearate*). *Jurnal Agrotek*. 11(2): 54-62.
- Yanti, S. (2020). Analisis *Edible Film* dari Tepung Jagung Putih (*Zea mays* L.) Termodifikasi Gliserol dan Karagenen. *Jurnal Tambora*. 4(1): 1-13.
- Yuwono, S.S., dan Zulfiah, A.A. 2015. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1465-1472.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Agropolitan*. 3(3): 1-8.
- Zulfa, N.I., dan Rustanti, N. 2013. Nilai Cerna Protein *In Vitro* dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Kedelai, Pati Garut, dan Tepung Ubi Jalar Kuning. *Journal of Nutrition College*. 2(4): 439-446.