

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, I., I. M. Ashraf. dan M.K. Saeed. 2010. Profile analysis (TPA) of cakes supplemented with soy flour. *Pakistan Journal of Science* 62(1): 22-29
- Aini, N. 2009. Pengaruh fermentasi spontan sereal perendaman grits jagung varietas lokal (*Zea mays* L.) terhadap karakteristik fisik, kimia dan fungsional tepung yang dihasilkan. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Mussa paradisiacal* L). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Anggraeny, Y.N dan U. Umiyasih. 2009. Pengaruh Fermentasi *Saccaromyces cereviceae* Terhadap Kandungan Nutrisi dan Kecernaan Ampas Pati Aren (*Arenga pinnata* MERR.). *Seminar Nasional teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Ariani, R. P., I.A.P.H Ekayani dan L. Masdarini. 2016. Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora Vol. 5 No. 1*.
- Aryanti, D., C.S. Budiyanti., dan A.C Kumoro. 2014 Modifikasi Tepung Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculentum* (L) schoott) dengan Teknik Oksidasi Sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Teknik Kimia Volume 15*.
- Aulia, R. E, dan W. D. R. Putri. 2015. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung UBi Jalar Orange Hasil Modifikasi Kimia dengan STPP. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.476-482
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2016. Data Ekspor dan Impor. http://bps.go.id/all_newtemplate.php [Online] diakses pada 10 Agustus 2016.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1995. SNI 01.3840-1995. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Barnes, T. 2013. What is mouthfeel. http://unyha.com/documents/bjcp/What_is_Mouthfeel.pdf [Online] diakses pada 20 Juni 2017
- Buckle, K. A., R.A. Edwards., G.H. Fleet, and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hadi Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.

- Budijanto, S. , N. Andarwulan, D. Herawati. 2000. *Modul Praktikum Kimia dan Teknologi Lipida*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Comeford, S.E. 2010. *Behavior Reserch in Bakery*. Vol. 11: 93-110.
- Deman. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan Kosasih Padwawinata. 1997. Bandung: Penerbit ITB.
- Desrosier, 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Dilana, I. 2008. Pembentukan Tim Panelis dan Analisis Deskripsi Citarasa Kacang Salut dengan Variasi Bawang Putih Di PT. Garudafood, Jakarta. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fajri, M. R. 2015. Analisis Kadar Protein Kasar dan Serat Kasar Wafer Limbah Jerami Klobot dan Daun Jagung Selama Masa Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanudin, Makasar.
- Faridah. A., Kasmita. S.P., Asmar. Y., dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatimah, L. G Febrina. dan R. G Lina. 2013. *Kinetika Reaksi Fermentasi Alkohol Dari Buah Salak*. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principle and Practice*. 2nd Ed. CRC Press, England.
- Guinard, JX. 1998. *Data collection and analysis methods for consumer testing*. 3rd International Food Science and Technology Conference. p. 504-516.
- Hart, H. 1990. *Kimia Organik*. Erlangga. Jakarta.
- Haryadi, 1995. *Teknologi Pengolahan Pati*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hendrasti, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hootman, R.C. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing For Sensory Evaluation*. ASTM Publication, Baltimore.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol. 1 John Wiley and Sons Inc, New York.
- Indrianti, Novita., R. Kumalasari., R. Ekafitri., dan D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka dan Mocaf Sebagai Bahan Subtitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech*. Vol. 33, No.4

- Issutarti. 2006. Pengaruh Penggunaan lemak yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Chiffon Cake. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana* Vol. 1 No. 1 : 12-23.
- Jonathan, A.A. T., C.Y. Trisnawati., dan A.M. Suteja. 2016. Pengurangan Kuning Telur pada Beberapa Konsentrasi Gum Xanthan Terhadap karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cake Beras Rendah Lemak. *Jurnal Agroteknologi Vol 10. No. 01*
- Kafah, F.F.S. 2012. Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dan Pemanfaatannya dalam Pembuatan Cake. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kartika, B. 1998. *Pedoman Uji Inderawi*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kay, D.E. 1973. *Root Crops*. The Tropical Products Institute Foregin and Common Whealth Office. London
- Kent, N.L. 1994. *Technology of Cereal* (4th). Pergamon Press, Sydney.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta, Universitas Indonesia Press.
- Khotmalasari, R. P. 2013. Pengarus Subtitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Donat. *Naskah Publikasi*. Program Studi Diploma III Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Koswara, S. 2012. Teknologi pengolahan umbi-umbian bagian 1: pengolahan talas, *Modul, Tropical Plant Curriculum (TPC) Project*, Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kurniati, L. I., N. Aida., S. Gunawan., dan T. Widjaja. 2012. Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan proses fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cereviceae*, dan *rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*. Vol. 1, No. 1. 1-6
- Kurniawan, A. 2011. Pembuatan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L. Schoot.) Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Starter Mikroorganisme. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Kurniawan, S. 2010. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Ca(OH)₂ untuk Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Singkong Pahit (Pandemir L-2). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Lestari, N. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi*. Jurusan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, and B.T. Carr. 1991. *Sensory Evaluation Techniques 2nd edition*. CRC Press, London.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd edition*. CRC Press, London.
- Meilgaard, M. C, GV Civille dan BT Carr, 2007. *Sensory Evaluation Techniques, 4th edition*. CRC Press, Boca Raton, FL, USA.
- Mine, Y. (1996). Effect of pH during the dry heating on the gelling properties of egg white proteins. *Food Research International* 29: 155-161.
- Muchtadi, T., Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Naim, I. E. 2016. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten tinggi Terhadap Kualitas Muffin. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Naknean, P., M. Meenune, dan G. Roudaut. 2010. Characterization of Palm Sap harvested in Songkala Province, Southern Thailand. *International Food Research Journal* 17: 977-986.
- Novianti, D. 2016. Pengaruh jenis Fermentasi terhadap karakteristik Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*) Sebagai Bahan Baku Produk Mie Kering. *Tesis*. Magister Teknologi industry Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Noviyanti., S. Wahyuni., dan M. Syukri. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Mombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 1. No 1.
- Nurchayawati, D. A. 2015. Substitusi Tepung labu Kuning Terhadap Tingkat pengembangan dan Daya terima Cake Labu Kuning. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Oke, M. O., and Bolarinwa, I. F. 2012. "Effect of fermentation on physicochemical properties and oxalate content of cocoyam (*Colocasia esculenta*) flour". *International Scholarly Research Network. ISRN Agronomy*. Vol 2012: 1-4.

- Pramitaningrum, Y. 2011. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Pati terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Kental. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Rafika, T., N. Nurjanah, dan L. Hidayati. 2012. Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan Cake. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, Vol. 32, No.2
- Rahayu, D.D., D. Ishartani dan Siswanti. 2016. Kajian Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 5 No.3
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahzarni. 2009. *Teknologi Roti dan Kue*. Buku Ajar. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Payakumbuh.
- Ridal, S. 2003. Karakterisasi sifat fisiko-kimia tepung dan pati talas (*Colocasia esculenta*) dan kimpul (*Xanthosoma sp*) dan uji penerimaan alfaamilase terhadap patinya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Rukmana, R. 1998. *Budidaya Talas*. Kanisius, Yogyakarta
- Sarifudin, A., R. Ekafitri., D. N. Surahman., dan S. K. D. F. A. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Telur pada kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (a_w) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paaradisiaca*). *Jurnal Agritech* Vol. 35. No. 1.
- Sarpina., Syukur dan I.M.J Mejaya. 2007. Kajian Pengembangan Teknologi Pengolahan Sagu Lempeng Skala Rumah Tangga Di Kota Tidore Kepulauan. *Jurnal Cannarium*. Vol.5 : 22-23.
- Sediaoetama, A.D. 2006. Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta.
- Sefa-Dedeh, S., Y. Kluvitz, and E.O.Afoakwa. 2001. Influence of fermentation and cow peasteaming on some quality characteristic of maize-cow pea blends. *Asian Journal of Science Technologies*. Vol 2 No.2:71-80.
- Septiani, V.E. 2016. Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Setser, C. S. 1995. Sensory Evaluation. *Di dalam : Kramel BS dan CE Stauffer* (Eds). *Advances in Baking Technology*. Blakie Academic and Professional, Glasgow.

- Setyaningsih, D. A., Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi*. Penerbit Pustaka Batu Press, Yogyakarta.
- Silaban, B.B. dan E.S. Srimariana, 2013. Kandungan Nutrisi dan Pemanfaatan Gonad Bulu Babi (*Echinothrix calamaris*) dalam Pembuatan Kue Bluder. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol 16 No. 2.
- Soekarto, S. T. 2000. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya, Yogyakarta.
- Stauffer, C. E. 1990. *Functional Additives For Bakery Foods*. AVI Book, New York.
- Subhash. C., S. Sarla., dan Jaybardhan. 2012. Phytochemical Screening of Garhwal Himalaya Wild Edible Tuber *Colocasia esculenta*. *International Reasearch Journal of Pharmachy* Vol. 3. No. 3. 181-186
- Sudarmadji,. Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi 2. Kerjasama Liberty, Yogyakarta dengan PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Suhardjito. Y.B. 2006. *Pastry Dan Perhotelan*. Andi, Yogyakarta.
- Suliantari dan P.W. Rahayu. 1990. *Teknologi Fermentasi Biji dan Umbi-umbian*. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Sultan, W. J. 1981. *Practical Baking 3rd ed Revisied*. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Sunarsi, Marcellius Sugeng A., Sri Wahyuni, dan Widiarti Ratnaningsih. 2011. *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Sumberejo*. LPPM Univet Bantara Sukoharjo.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk dan Biji-bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Sutomo. B. 2005. *Homemade's cake: 54 Jenis Cake yang Dapat Dibuat Sendiri Dirumah*. PT. Primamedia Pustaka, Jakarta
- Syahbini. M. H. 2013. *A-Z Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti dan Panduan Menjadi Bakeprener*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo
- Taufik. Y., Hasnelly dan Rukmana. 2013. Inovasi Proses Tepung Talas Termodifikasi Dalam Meningkatkan Nilai Produk. *Prosiding*. Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.

- Tan, T.C., K. Kanyarat, dan M.E. Azhar. (2012). Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. *International Food Research Journal* 19(1): 303-308.
- Therik, F., S. A. Marliyati, dan L. N. Yulianti. 2001. Pemanfaatan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Media*.
- Tinambunan, N., H. Rusmarilin dan M. Nurminah. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 2 No. 3.
- Tjahjadi, C dan H. Marta. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Ulfani, A. D. 2016. Substitusi Talas dalam Pembuatan Bakpilas dan Cakepatas. *Tugas Akhir*. Program Studi Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta
- Wahyuni. S, dan F. Indradewi. 2015. Nilai Gizi Fitokimia dan Kadar Total Fenol dari Beberapa Umbi Lokal Sulawesi Tenggara. *Journal Chemistry Program*. Vol 8. No.2
- Wardhani, M. K. 2015. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Talas Termodifikasi dengan Variasi Jenis Bahan Perendam dan Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Widaningrum., W. Sri, dan T.S. Soewarno. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *Journal Pascapanen*, 2(1):41-48.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Woolfe, J.A. 1999. *Sweet Potato an Untapped Food Resource*. Chapman and Hall, New York
- Wulandari, E. dan E. Lembong. 2016. Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan α -amilase dan Glukoamilase. *Jurnal Penelitian Pangan*. Vol 1. No. 1.
- Yuliani, V. 2008. Sintesis Ester Laktovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa serta Uji Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Universitas Indonesia, Jakarta.