

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, T., & Mardhiyyah, Y. S. 2024. Eksplorasi alternatif bahan pengganti bleng (boraks) pada kerupuk puli berdasarkan karakteristik fisiko kimia produk dan penerimaan sensori. *Sustainability and Social Impact*, 1(1): 23–31
- Adisaputra, H., Andhyka, I., Ihtiarini, N.A. 2014. Penggunaan sodium tripoliphosphat sebagai alternatif pengganti bleng (boraks) dalam pembuatan kerupuk gendar. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Farmasi*, 1(2): 11-14.
- Alfina, Alfina. 2024. Formulasi Kerupuk Gendar Dengan Variasi Penambahan Ikan Tongkol Dan Tepung Rumpun Laut Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensoris. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Almeida, A.G., Moreno, Y.M., Carciofi, B.A.M. 2019. Food processing for the improvement of plant proteins digestibility. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-21.
- Amelia, R., & Hizni, A. 2019. Formulasi baby rice cracker bekatul rasa pisang ambon (*Musa paradisiaca*) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Medimuh*, 1(2): 125-135.
- Aninda, C. 2013. Pengaruh Suhu Proses terhadap Karakteristik Kerupuk Ketela pada Penggorengan dengan Pasir, Kerikil, dan Minyak Goreng. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington (US): Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriandy, Fajar. 2019. Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Asrullah, M., Mathar, A.H., Citrakesumasari, Jafar, N., Fatimah, S. 2012. Denaturasi dan daya cerna protein pada proses pengolahan lawa bale (makanan tradisional sulawesi selatan). *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 1(2): 84-90.
- Astika, Mona. 2015. Formulasi Pembuatan Kerupuk Karak dengan Penambahan STTP. *Diploma thesis*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astuti, B. C. 2017. Pengaruh penambahan kitosan terhadap karakteristik kerupuk gendar. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 18(2): 105-110.

- Balai Besar Penelitian Padi. 2016. Varietas unggul baru padi untuk lahan sawah tadah hujan. *Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Bandung*, <https://diperpa.badungkab.go.id/artikel/18227-varietas-unggul-baru-padi-untuk-lahan-sawah-tadah-hujan> diakses pada 17 September 2024.
- Baye, T. M., Pearson T. C., Settler, A. M.. 2006. Komposisi kimia dan sifat fungsional pati jagung berbagai varietas yang diekstrak dengan pelarut natrium bikarbonat. *Journal Agroland*. 15(2): 89-94.
- Bekti, E.K., Cahyaningsih, W., Larasati, D. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk labu siam dengan berbagai komposit tepung tapioka dan mocaf. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- BPS. 2019. Luas panen, produksi, dan produktivitas ubi kayu dan ubi jalar provinsi jawa tengah. <https://jateng.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjQ1MyMx/luas-panen-produksi--dan-produktivitas-ubi-kayu-dan-ubi-jalar-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-tengah--2019.html>. Diakses pada 07 Oktober 2024.
- BPS. 2024. Berita Resmi Statistik. Jakarta.
- Chang, H.C, & Chen, H.H. 2013. Association between textural profiles and surface lectromyographic (sEMG) behaviors of microwavable cassava cuttlefish crackers with various expansion ratios. *Food Research International*, 53(1): 334–341.
- Chotimah, Chusnul. 2024. Pengaruh Frekuensi Pencucian Beras terhadap Kadar Vitamin B1, Serat Kasar, dan Total Gula pada Nasi. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Costa, W.Y., & Manihuruk, F.M. 2021. Karakteristik kimia dan kerupuk daging dengan penambahan tepung tapioka dan waktu pengukusan berbeda. *Jurnal Agrosainta*, 5(1): 9-14.
- Darmawan, M. R., Andreas, P., Jos, B., & Sumardiono, S. 2013. Modifikasi ubi kayu dengan proses fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus casei* untuk produk pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(4): 137-145.
- Darmawati, Putri, S.K., Rizki, Z., Yenni. 2024. Pengaruh waktu pemanasan terhadap protein pai. *Journal of Medical Laboratory Technology*, 1(2): 13-20.
- De Garmo, E.P., Sullivan, W.G., & Canada, C.R. 1984. Engineering Economy. MacMillan Publishing Company: New York.
- Elvi, Barutu E. K., & Restusari L. 2018. Identifikasi boraks pada kulit lumpia dan kerupuk nasi yang di jual di pasar tradisional kota pekanbaru. *JPK : Jurnal Proteksi Kesehatan*, 6(1): 9-21.
- Esmond, Cyntia Dewi. 2013. Pengaruh Proporsi Mocaf dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Mocaf. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Widya Mandala Catholic University, Surabaya.

- Fitriyah, D., Ubaidillah, M., & Oktaviani, F. 2020. Analisis kandungan gizi beras dari beberapa galur padi transgenik pac nagdong/ir36. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2): 153–159.
- Hakim, Luqmanul. 2020. Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Mocaf terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Daun Gedi (*Abelmoschus manihot*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Hapsari, T.P., 2008. Pengaruh pregelatinisasi pada karakteristik tepung singkong. *Primordia*, 4(1): 91-105.
- Harjanto, S. 2017. Perbandingan pembacaan absorbansi menggunakan spectronic 20 d+ dan *spectrophotometer Uv-Vis T 60U* dalam penentuan kadar protein dengan larutan standar BSA. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 20(3): 114–116.
- Hartati, F.K. 2018. Alternatif pengganti boraks pada pembuatan kerupuk puli. *Jurnal HEURISTIC*, 15(2): 99-114.
- Haryati, S., Sudjatina, S., & Sani, E. Y. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk substitusi susu dan tepung tapioka dengan metode cair. *Jurnal Pengembangan Rekayasa Dan Teknologi*, 15(1): 54.
- Haryanto, T.A.D., Suwanto, A. Riyanto, D. Susanti, N. Farid. 2011. Variability of grain protein content in improved upland rice genotypes and its response to locations. *Electron. J. Plant Breed.* 2(2): 200–208.
- Hidayati, R., & Ismawati, R. 2014. Peningkatan kualitas olahan beras sebagai makanan pokok melalui penambahan daun kelor. *Jurnal Boga*, 03(1): 205-211.
- Holilah. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Nasi Pada Magic Com Terhadap Kadar Pati. *Diploma thesis*, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Ibrahim, Fiqih. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Bakso Daging Sapi Terhadap pH, Water Holding Capacity (WHC), Aktivitas Air (aw), Keempukan Dan Organoleptik. *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Ispitasari, R., & Haryanti. 2022. Pengaruh waktu destilasi terhadap ketepatan uji protein kasar pada metode Kjeldahl dalam bahan pakan ternak berprotein tinggi. *Indonesian journal of laboratory*, 5(1): 39-43.
- Karjo, S. K., Suseno, T. I. P., & Utomo, A. R. 2015. Pengaruh proporsi beras dan maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk puli. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(1): 1-9.

- Kementan. 2020. Keputusan Menteri Pertanian RI No. 980/HK.540/C/10/2020 tentang Pelepasan Calon Varietas Padi Gogo Unsoed-PDK-G82-11 Sebagai Varietas Unggul Dengan Nama Inpago Unsoed Protani.
- Kholaqtani, Ruli. 2023. Analisis Kandungan Protein, Antosianin dan Kesukaan Rice Crackers Berbasis Beras Merah Organik Terfortifikasi Bubuk Bunga Rosella sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Kinsella, J.E., & Melachouris, N. 2009. Functional properties of proteins in foods: a survey. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 7(3): 219-280.
- Koswara. 2009. Pengolahan aneka kerupuk. *E-book pangan*, <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf> diakses pada 07 Oktober 2024.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. 2013. Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk gendar berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(1): 17-28.
- Lala, F.H., Susilo, B., Komar, N. 2013. Uji karakteristik mie instan berbahan-baku tepung terigu dengan substitusi mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2): 11-20.
- Lekahena, V.N.J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 9(1): 1-8.
- Lopulalan, C. G. C., Mailoa, M., Pelu, H. 2016. Analisa sifat kimia dan fisik mocaf (varietas lokal sangkola) asal desa waai, maluku tengah. *Agritekno*, 5(1): 7-12.
- Mahdalena, R., Sumardianto, Fahmi, A.S. 2021. Mutu kerupuk ikan tenggiri dengan penggunaan jenis pasir yang berbeda sebagai media penyangraian. *Jurnal Fishtech*, 10(2): 109-119.
- Mahfuz, H., Herpandi, Baehaki, A. 2017. Analisis kimia dan sensoris kerupuk ikan yang dikeringkan dengan pengering efek rumah kaca (ERK). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, (6)1: 39-46.
- Malibun, F.B., Syam, H., & Sukainah, A. 2019. Pembuatan rice crackers dengan penambahan beras merah (*Oryza nivara*) dan serbuk daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2): 1-13.
- Manik, N.A., & Pakpahan, N. 2022. Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap karakteristik fisik kerupuk lindur. *Journal of Tropical Agrifood*, 4(2): 83-89.

- Marpaung, Imelda. 2002. Mengenal padi varietas widas dan ciherang. *Lembar Informasi Pertanian, Departemen Pertanian BPTP Sumatera Selatan*.
- Martiyanti, M.A.A., & Erwelda. 2019. Substitusi tepung mocaf pada pembuatan kerupuk ampas tahu. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 1(2): 6-11.
- Mawaddah, N., Mukhlisah, N., Rosmiati, & Mahi, F. 2021. Uji daya kembang dan uji organoleptik kerupuk ikan cakalang dengan pati yang berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3): 181– 187.
- Mulyana, Susanto, W.H., Purwantinegrum, I. 2014. Pengaruh proporsi (tepung tempe semangit : tepung tapioka) dan penambahan air terhadap karakteristik kerupuk tempe semangir. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 113-120.
- Mushthofa, Z., Achadiyah, S., Sunardi. 2023. Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Siomai dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Sumber Protein. *Agroforetech*, 1(2): 1147-1168.
- Muyassaroh, Dewi, R. K., & Minah, F. N. 2020. Penentuan kadar protein pada spirulina platensis menggunakan metode lowry dan Kjeldahl. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(1): 40-45.
- Nafisah, C. Roza, N. Yunani, A. Hairmansis, T. Rostiati. 2020. Genetic variabilities of agronomic traits and bacterial leaf blight resistance of high yielding rice varieties. *Indones. J. Agric. Sci.*, 20(2): 43–54.
- Nazirah, L., & Damanik, B. 2015. Perumbuhan dan hasil tiga varietas padi gogo pda perlakuan pemupukan. *Jurnal Floratek*, 10: 54–60.
- Nguju, A.L., Kale, P.R., & Sabtu, B. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol, dan rasa daging sapi bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1): 17-23.
- Nidianti, E., Rahmawati, D.A., Agustina, U. 2023. Pengaruh waktu penggorengan dan perebusan daging sapi terhadap kadar protein. *Journal of Pharmacy and Science*, 6(2): 198-205.
- Ningsih, W., Kamaludin, M., & Alfian, R. 2021. Hubungan media pembelajaran dengan peningkatan motivasi belajar siswa pada mata pelajaran pai di smp iptek sengkol tangerang selatan. *Jurnal Pendidikan Agama Islam*, 6(1): 78–92.
- Nugraha, E. P., Karyantina, M., & Kurniawati, L. 2016. Sodium tripolyphosphate (STPP) sebagai bahan pengganti bleng padat pada pembuatan karak dengan variasi jenis beras. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 1(2): 97-106.

- Nugraha, M.I., Tamrin, Asyik, N. 2018. Karakterisasi sifat fisik, kimia dan aktifitas antioksidan pada beras merah (*oryza nivara*) varietas (bulo bulo) asal kabupaten kolaka dan kabupaten konawe selatan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(3): 1283-1296.
- Nuralifah, Wulan. 2016. Kajian Variasi Perbandingan Tepung Tapioka dengan Gelatin Ceker Ayam dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kerupuk Gendar. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nurul, H., Boni, I., & Noryati, I. 2009. The effect of different ratios of Dory fish to tapioca flour on the linear expansion, oil absorption, colour and hardness of fish crackers. *International Food Research Journal*, 16(2): 159-165.
- Palupi, Zakaria, & Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul e-learning*. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Pangerang, F., & Rusyanti, N. 2018. Karakteristik dan mutu beras lokal kabupaten bulungan kalimantan utara. *Canre Journal*, 1(2): 107-104.
- Phal, S., Fuangpaiboon, N., Hirunsorn, P., & Tangwongchai, R. 2024. Optimization of glutinous rice crackers incorporated with green banana (*Musa sapientum L.*) flour and cricket (*Acheta domesticus*) powder. *Asia-Pasific Journal of Science and Technology*, 29(6): 1-18.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. 2019. Kadar amilosa, tingkat kekerasan, dan sifat sensori stick dengan substitusi tepung gadung (*Dioscorea hispida dennst*). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, Semarang. P. 11.
- Rahayu, Wahidah. 2021. Bahan Ajar Kimia Pangan : Perubahan Kimiawi Komponen Gizi Bahan Pangan dalam Pengolahan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Ahmad Dahlan.
- Rahmah, A. F., Mandamdari, A. N., & Sukmaya, S. G. 2024. Analisis usahatani dan perhitungan harga pokok produksi padi protani di kecamatan kemangkong dan kecamatan padamara kabupaten purbalingga. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(2): 1843–1851.
- Rahman, S. & Dwiani, A. 2021. Pengaruh substitusi tepung tapioka dan tepung terigu serta lama waktu pengukusan terhadap mutu kerupuk sape. *Jurnal Triton*, 12(1): 45-57.
- Rismayanthi, C. 2015. Konsumsi protein untuk peningkatan prestasi. *Medikora*, 11(2): 135– 145.
- Riyanto, A., Susanti, D., & Haryanto, T. A. D. 2022. Respons komponen hasil dan hasil varietas padi berprotein tinggi terhadap pemberian dosis pupuk nitrogen. *Kultivasi*, 21(3): 286-292.

- Rosiani, N., Basito, Widiowati, E. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk gendar fortifikasi daging lidah buaya (aloe vera) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2):84-98.
- Rosniyana A, Rukunudin I. H., Shariffah, N. S. A. 2006. Effects of milling degree on the chemical composition, physicochemical properties and cooking characteristics of brown rice. *Journal of Tropical Agriculture and Food Science*, (1): 37– 44.
- Ruriani, E., Nafi, A., Yulianti, L.D., Subagio, A. 2013. Identifikasi potensi mocaf (modified cassava flour) sebagai bahan pensubstitusi teknis terigu pada industri kecil dan menengah di jawa timur. *Jurnal PANGAN*, 22(3): 229-240.
- Rusdin, I., Asikin, A.N., Diachanty, S. 2023. Penerimaan konsumen terhadap kerupuk gendar komersil berdasarkan perbedaan bahan baku dari UMKM di kutai kartanegara. *Jurnal Perikanan*, 13(4): 1102-1110.
- Salim, Emil. 2011. Mengolah singkong menjadi tepung mocaf. Yogyakarta: Andi Offset.
- Saparinto, C. & Hidayati. 2010. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sembiring, H. 2010. Ketersediaan inovasi teknologi unggulan dalam meningkatkan produksi padi menunjang swasembada dan ekspor.
- Setiani W, Sudiarti T, Rahmidar L. 2013. Preparasi dan karakterisasi edible film dari poliblend pati sukun-kitosan. *Jurnal Kimia VALENSI*, 3(2): 1-12.
- Sharma, S., Sharma, R., Chakkaravarthi, S., Mani, S., Kumar, A., Mishra, S., & Jaiswal, A. K. 2024. Effect of frying on physicochemical and nutritional qualities of herbs and spices incorporated rice cracker. *Food Chemistry Advances*, 4(1):1-12.
- Soeharsono. 2006. *Biokimia 1*. Yogyakarta: UGM Press.
- Stefanie, S.Y., Condro, N., Mano, N. 2023. Analisis kadar lemak pada produk coklat di rumah coklat kenambai umbai kabupaten jayapura. *Jurnal Jupiter STA*, 2(1): 19–25.
- Subagio, A. 2007. Industrialisasi modified cassava flour (mocaf) sebagai bahan baku industri pangan untuk menunjang diverifikasi pangan pokok nasional. Jember: Universitas Jember.
- Subagio, A., Windrati, W.S., Witono, Y., & Fahmi, F. 2008. Prosedur operasi standar produksi mocaf berbasis klaster. *Southeast Asia Food & Agricultural Science & Technology (SEAFast)*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Sujud, R. 2000. Mempelajari Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Buah Cempedak. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sunarti, T., & Michael. 2013. The utilization of broken rice and local flours to improve the quality of rice chips. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 2(1): 154-161.
- Sundari. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4): 235-242.
- Susanti, D., Haryanto, T. A. D., & Hidayat, M. Z. S. 2023. Upaya Peningkatan Penguasaan Teknologi Budidaya Padi Inpago Unsoed Protani Yang Berwawasan Lingkungan Guna Mendukung Ketahanan Pangan Desa Bojanegara Kecamatan Padamara Kabupaten Purbalingga. *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers*, 17-18 Agustus 2023. Purwokerto.
- Tarjoko, Suyono, Yulia, & Anjasari, L. 2019. Penerapan dapur sehat dan penggunaan laru alami untuk meningkatkan kualitas gula kelapa. *Jurnal SOLMA*, 8(1): 39-46.
- Thamrin, M., Ibrahim, M. N., & Suwarjoyowirayatno. 2018. Kajian kualitas sensori dan proksimat kerupuk gendar dengan proporsi daging kalandue (*Polymesoda erosa*) dan tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Fish Protech*, 1(2): 113-123.
- Tubagus, I., Citraningtyas, G., Fatimawali. 2013. Identifikasi dan penetapan kadar boraks dalam bakso jajanan di kota manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(4): 142-148.
- United States Department of Agriculture. 2019. Agricultural Research Service: USDA National Nutrient Database for Standard Reference. https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-usda&edit= diakses pada 18 September 2024.
- Vieri, Sebastian. 2022. Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kerupuk kulit pangsit. *Jurnal Mahasiswa Bisnis dan Pariwisata*, 1(1): 75-84.
- Wahyuningtyas, Nanin. 2011. Pembuatan kerupuk gendar dengan substitusi pisang kepok kuning. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Wahyuningtyas, N., Basito, Windi, A. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk gendar berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2): 76-86.
- Wahyuni, S., Rais, M., Fadilah, R. 2018. Fortifikasi tepung kulit mlinjo sebagai pewarna alami pada pembuatan kerupuk singkong. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2): 212-222

- Supicha, W., & Sirichai, S. 2014. Effect of microwave wattage, infrared temperature, and puffing time on the moisture content, expansion ratio and color of puffed rice cracker. *Proceedings of Food Inovation Asia Conference*, June 12-13, Bangkok. P. 8.
- Wida, E., Irianto, H., & Anam, D. C. 2015. Kajian identifikasi pangan pokok berbasis kearifan lokal pada rumah tangga pra sejahtera di jawa tengah. *Agriekonomika*, 4(1): 66-79.
- Widowati, S. M. Astawan, D. Muchtadi, T. Wresdiyati. 2009. Hypoglycemic activity of some indonesian rice varieties and their physicochemical properties. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, 7(2): 56–66.
- Widowati, A., Misigyarta., Setiawan, N. 2025. Physicochemical and functional properties of cassava flour produced by controlled fermentation using mixed culture from various bacteria and yeast. *Journal of Agriculture and Food Research*, 19(1): 1-12.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiyono, A.E., Hidayat, I.M. Utami, N.M. 2023. Analisis kadar air, daya kembang dan uji organoleptik kerupuk tape singkong kuning dengan konsentrasi tape yang berbeda. *Jurnal Kajian dan Penelitian Umum*, 1(6): 249-256.
- Zainal, Z., Laga, A., & Rahmatiah, R. 2018. Studi pembuatan brownies kukus dengan substitusi tepung daun singkong (*Mannihot utilissima*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 11-22.
- Zulfahmi, A. N., Yuniarti, Y., Assrorudin, Hastuti, N. D., & Cholid, I. 2021. Pengaruh penambahan ikan rucah pada pembuatan opak singkong terhadap sifat fisikokimia. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 1(2): 77–85.
- Zulistyanto, D., Riyadi, P. H., & Amalia, U. 2016. Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4): 26-32.