

DAFTAR PUSTAKA

- Albab, S. U, dan Santoso, Wahono H., 2016. *Pengaruh Proporsi Mocaf Terhadap Sifat Kerupuk Cekeremes*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 2 : 515-524.
- Aline G. Barroso, Nelida L. del Mastro., 2019. *Physicochemical characterization of irradiated arrowroot starch*. Radiation Physics and Chemistry. 158:194-198.
- Alwijaya., 2016. *Pembuatan Beras Hybrid Berbasis Singkong (Manihot esculenta) dan Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Makanan Pokok Alternatif*. UIN Alauddin Makassar, Makassar.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq., 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengembangan Teknologi Pertanian. Bandung.
- Anggraini T, Putri VJ, Neswati, Yuliani. 2016. *Characteristics of red sweet potato (Ipomea batatas) analog rice (SPAR) from the addition of cassava flour (Manihot utilissima) and carrot (Daucus carota)*. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology. 6(5):723-728.
- Anonim., 2010. *Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2010–2014*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Jakarta.
- Anwar, F. 2004. *Beras Singkong Semi Instan*. http://www.unisosdem.org/kliping_detail.php?aid=3788&coid=1&caid=56 [21 September 2007]
- Association Official Methods of Analysis., 2005. *Official Methods of Analytical Chemistry*. Washington D.C. University of America.
- Association Official Methods of Analysis., 2007. *Official Methods of Analysis*. Arlington: AOAC. Inc.
- Astuti, T. A., 2013. *Formulasi Pembuatan dan Pendugaan Umur Simpan Beras Aruk (Beras Singkong) dengan Substitusi Kacang Merah*. Jurnal Penelitian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Bambang., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Caesarina, I. dan T. Estiasih., 2016. *Beras analog dari garut (Maranta arundinaceae)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4 (2): 498-504.
- Cleveland, J., Thomas J.M., Ingolf, F.N., Michael, L., Chikindas. 2001. *Bacteriocins: Safe, Natural Antimicrobials for Food Preservation*. Journal of Food Microbiology. 71: 1-20.
- Damardjati, D.S dan Widowati, S., 1994. *Pemanfaatan Ubi Jalar dalam program Diversifikasi Guna Mensukseskan Swasembada Pangan*. Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca panen Ubi Jalar mendukung Agroindustri. Balittan Malang.
- deMan, J.M., 1997. *Kimia Makanan*. Ed. 2, Institut teknologi Bandung, Bandung.
- Deman, J.M., 1999. *Principles of Food Chemistry*. 3rd Edition. Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Dewi, K.S., 2008. *Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis Fermented Cassava Flour Sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dewi, K.S., 2008. *Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis Fermented Cassava Flour Sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Direktorat Gizi Depkes RI., 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Djuwardi, A., 2009. *Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan, Manfaat, Peluang Bisnis dan Prospek*. Ed. 1, Grasindo, Jakarta.
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., dan Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fatkurahman, R. Windi, A dan Basito. 2012. *Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) dan Tepung Jagung (Zea mays L.)*. J. Teknosains Pangan Vol. 1 No. 1. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Garnida, Y dkk., 2014. *Pengaruh Sumber Protein Dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik Beras Aruk*. Jurnal Teknologi Pangan Pasundan. Vol.I Hal 14-18.
- Hall, C.W. 1957. *Drying of Farm Crops*. Michigan: Eduart Brothers Co.
- Hee-Young An., 2005. *Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches*. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Husin, A., 2015. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi terhadap Kualitas Muffin*. Skripsi. Lampung: Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Hutchings, J. B. 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen Publisher Gaithersburg, Maryland.
- Irfansyah., 2001. *Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) serta Pemanfaatannya untuk Pembuatan Kerupuk*. Tesis. Program Pascasarjana, IPB, Bogor.
- Kanetro, B dan Luwihana, S., 2015. *Komposisi Proksimat dan Kandungan Bakteri Asam Laktat Oyek Terbaik Dari Perlakuan Penambahan Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata) Berdasarkan Tingkat Kesukaannya*. Agritech. Vol. 35, No. 3, Agustus 2015
- Karel, M. Dan Lund, D.B., 2003. *Physical Principles of Food Preservation: Revised and Expanded 2nd ed*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Kartika, B., Hastuti dan Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi. Yogyakarta: UGM.
- Koswara., 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Kusmawati, Aan, Ujang H., dan Evi E. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Pembekuan*. Artikel.USU digital library. Laily. 2010. Olahan dari Kentang. Yogyakarta: Kanisius.
- Kusumadewi, D. 2010. *Karakterisasi Produk Ekstrusi dari Campuran Jagung, Umbi Ganyong, dan Umbi Garut [Tesis]*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Lakshmi C.H.A.N.D., Raju D.B.P., Madhavi T., and Sushma N.J. 2014. *Identification of Bioactive Compounds by FTIR Analysis and In vitro Antioxidants Activity of Clitoria ternatea Leaf and Flower Extract*. Indo American Journal of Pharmaceutical Research. 4(09), 3894-3903
- Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing System*. Camelot Press. Canada.
- Lisnan, V., 2008. *Pengembangan Beras Artificial dari Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz.) dari Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Mamuaja, C. F., dan Lamaega, J. C. E., 2015. *Pembuatan Beras Analog dari Ubi Kayu, Pisang Goroho dan Sagu*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, 3(2) : 8-14.
- Maulida, R. 2011. *Pengembangan Produk Makanan Jajanan Anak Sekolah di Kota Malang Berbasis Tepung Garut*. Skripsi Program Studi Tata Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang.
- Munawaroh, M. 2001. *Pengaruh Lama Perebusan dalam Air Kapur dan Konsentrasi Penambahan Natrium Bikarbonat terhadap Kualitas Keripik Jagung*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Noordia, A. 2005. *Komplementasi Rumput Laut (Eucheuma cottonii) dan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) pada Tiwul instan dari Ubi Kayu Terfermentasi (Gari) Ditinjau dari Protein, Lemak, Yodium, Besi dan Seratnya : Penelitian eksperimental laboratoris*. Thesis. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Noviasari, S., S. S. Widara dan S. Budijanto. 2017. *Analogue rice as the vehicle of public nutrition diversity*. KEMAS. 13 (1): 19-27.
- Parwiyati P, Pambayun R, Charles., 2012. *Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik "Beras Aruk" pada Metode Pengupasan dan Perendaman yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional Membangun negara Agraris yang Berkeadilan dan Berbasis Kearifan Lokal. ISSN 978-979-17638-9.

- Pratama, R., Rostini, I. dan Liviawaty, E. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp.)*. Jurnal Akuatika Universitas Padjajaran 5(1).
- Pudjihastuti, I. 2010. *Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Fotokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka*. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rasyid, M. I., N. D. Yuliana, dan S. Budijanto. 2016. *Karakteristik Sensori dan FisikoKimia Beras Analog Sorgum dengan Penambahan Rempah Campuran*. Agritech, 36(4) : 394-403.
- Ratnayake, W. S., dan Jackson, D. S., 2008. *Thermal behavior of resistant starches RS 2, RS 3, and RS 4*. Journal of Food Science, 73(5):356-366.
- Rohmah, S., Yudhomenggolo, S, D., dan Laras, R., 2019. *Penambahan Nanokalsium dari Jenis Tulang Ikan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Beras Analog dari Tepung Umbi Garut (Maranta arundinacea) dan Tepung Gracilaria verrucosa Flour*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. Vol 1(2).
- Rubatzky, V.E. dan Yamaguchi, M., 1998. *Fisiologi Tumbuhan*. Alih Bahasa. Diah R. Lukman dan Sumaryono. ITB Bandung. 343 Hal.
- Rukmana, H.R., 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. dan Y. Y. Oesman. 2000. *Kacang Tunggak*. Kanisius. Yogyakarta. hal-47.
- Rukmana, R., 2000. *Garut*. Kanisius. Yogyakarta.
- Salim, E., 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Lily Publisher. Jakarta.
- Salman. 2014. *Pengolahan Tanah Tanaman Padi*. Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Pertanian. Cianjur.
- Santoso, A. D., Warji, D. D. Novita, dan Tamrin., 2013. *Pembuatan dan Uji Karakteristik Beras Sintetis Berbahan Dasar Tepung Jagung*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 2(1) : 27-34.

- Sari, M. 2018. *Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate L) pada Pembuatan Food Bar Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima (Skripsi)*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, M., 2011. *Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR)*. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia.
- Sari, W. F. M., dan Luwihana, S., 2013. *Variasi Konsentrasi Ragi Roti Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Oyek Ubi Jalar (ipomea batatas)*. Jurnal Teknologi Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta. Hal 42.
- Sede, V. J., C. F. Mamujaja, dan D. S. S. Djarkasi., 2015. *Kajian Sifat Fisik Kimia Beras Analog Pati Sagu Baruk Modifikasi HMT (Heat Moisture Treatment) dengan Penambahan Tepung Komposit*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 3(2) : 24-35.
- Setiaji, B. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Soy Flakes (Glycine max L) (Skripsi)*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Sikorska, E., Caponio, F., Bilancia, M.T., Summo, C., Pasqualone, A., khmelinskii, I.V. and Sikorski, M., 2007. *Changes in Color of Extra-Virgin Olive Oil During Storage*, *Pol. J. Food Nutr. Sci.*, 54(4):495-498.
- Soekarto, S.T., 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soetanto. 2001. *Pengolahan Singkong*. Balai Pustaka dan Media Wiyata. Jakarta.
- Spiraliga R, Darmanto Y, Amalia U. 2017. *Karakteristik nasi analog tepung mocaf dengan penambahan tepung rumput laut Gracilaria verrucosa dan tiga jenis kolagen tulang ikan*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 6(1):1-9.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Sugito dan Hayati, A. 2006. *Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia. 8(2): 147-151
- Suismono dan Nikmatul, H., 2011. *Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Cimanggu, Bogor.
- Suprpti, M. L., 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Ed. 2, Kanisius, Yogyakarta.
- Tarwendah, I. P., 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 5 (2), 66–73.
- Tejasari. 2005. *Nilai-Nilai Gizi Pangan*. Graha ilmu. Jakarta
- Tranggono dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Universitas. Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Vaclavik, V.A., dan E.W. Christian, 2007. *Essentials of Food Science*. Springer: New York (343-344).
- Van Steenis, C.G.G.J., 2003. *Flora*. P.T. Pradya Paramita. Jakarta. Hal 233-236.
- Wahjuningsih, S, B., Kunarto, B., 2013. *Pembuatan Tepung Mocaf dengan Penambahan Biang Fermentasi Alami untuk Beras Analog*. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah. Vol 2. Hal 221-230.
- Wariyah, Ch., 2012. *Potensi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) Siap Tanak Sebagai Pangan Alternatif Berkalsium*. Jurnal AgriSains. Volume 4, No 5.
- Wariyah, Ch., Riyanto., dan Kanetro, B., 2019. *Effect of Cooling Methods and Drying Temperatures on the Resistant Starch Content and Acceptability of Dried-Growol*. Pakistan Journal of Nutrition. 18(12): 1139-1144.
- Widodo, Y. 1989. *Prospek dan Strategi Pengembangan Ubi Jalar Sebagai Sumber Devisa*. J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian 8 (4): 83-88.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia.

- Wiratama, dkk. 2010. PKMP: *Formulasi produk ekstrusi berbahan dasar sorgum: snack sehat, kaya serat dan antioksidan*. Bogor: Ilmu teknologi Pangan IPB.
- Woolfe, J.A., 1995. *Sweet Potato : an untapped food resource*. Cambridge University Press.
- Wrolstad, R.E. 2006. *Food Carbohydrate Chemistry*. Oxford : John Wiley & Sons, Inc.
- Wulandari, F. K., B. E. Stiani, dan S. Susanti., 2016. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(4) : 107-156.
- Yuniarti, D.W., Titik dan Eddy., 2013. *Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Jurnal THPi Student. vol. 1, no. 1.