

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, B.S. dan Wijayaningrum, T.N., 2017. Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok Pada Bibit Ikan. Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi. Semarang.
- Amarullah, Indradewa, Yudono dan Sunarmito., 2016. Evaluasi Kualitas dan Hasil Tiga Varietas Ubi Kayu. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. p500-507.
- Anastasia E.R., Lily A.L. dan M. Juffrie., 2010. Frekuensi Konsumsi Growol Berhubungan dengan Angka Kejadian Diare di Puskesmas Galur II Kecamatan Galur Kabupaten Kulon Progo DIY. Jurnal Gizi Klinik Indonesia Vol. 7, No. 1: 27-33.
- Anonim., 2018. Biodiversitas, Perakitan Klon Unggul dan Pemanfaatan Bioresources Ubi Kayu untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Jakarta: LIPI Press.
- AOAC., 1990. Official Methods of Analysis. 15th ed. Washington DC: Association of Official Analytical Chemistry.
- Azhar, H.U. dan Kanetro, B., 2018. Daya Simpan Growol Cokelat Berdasarkan Kadar Air, Tekstur, Warna dan Total Fenol Mikrobia. Universitas Mercu Buana Yogyakarta: Seminar Nasional “Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan”.
- Bantacut, T., 2011. Penelitian dan Pengembangan untuk Industri Berbasis Cassava: Review. Jurnal Teknologi Industri Pertanian Vol. 19, No. 3: 191–202.
- Birt, D.F., Boylston, T., Hendrich, S., Jane, J.L., Hollis, J., Li, L., McClelland, J., Moore, S., Phillips, G.J., Rowling, M., Schalinske, K., Scott, M.P., and Whitley, E.M., 2013. Resistant Starch: Promise For Improving Human Health. Advances Nutrition No. 4: 587.601.
- Budiarti, I.D.S., Swastawati, F., dan Rianingsih, L., 2016. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman dalam Asap Cair Terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak dan Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. Jurnal Peng dan Biotek Vol. 5, No. 1:125-135.
- Dharma, M.A., Nocianitri, K.A., dan Yusasrini, N.L.A., 2020. Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang *Uwuh*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 9, No. 1: 88-95.
- Fathoni, A., Hartati, N.S., dan Mayasti, N.K.I., 2016. Minimalisasi Penurunan Kadar Beta-Karoten dan Protein dalam Proses Produksi Tepung Ubi Kayu. PANGAN Vol. 25, No. 2: 133-124.

- Felina, F., Laenggeng, A.H., dan Dhafir, F., 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. Jurnal e-Jipbiol Vol. 2, No. 3: 1-14.
- Fennema, O.R., 1996. Principles of Food Science. New York: Marcell Dekker Ins.
- Haryanti, P., Setyawati, R., dan Wicaksono, R., 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka. AGRITECH Vol. 34, No. 3: 308-314.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E., 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. 5, No. 2: 106-116.
- Interpares, P., Haryadi, dan Cahyo, M.N., 2015. Pengaruh Retrogradasi Pada Pembuatan Sohun pati Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia Produk dan Aktivitas Prebiotiknya. Jurnal Agritech Vol. 35, No. 2: 192-199.
- Irmawati, F.M., Ishartani, D., dan Affandi, D.R., 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*maranta arundinacea L*) Sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). Jurnal Teknosains Pangan Vol. 3, No. 1: 3-14.
- Kamsina, K., Nurmiati, N., dan Periadi, P., 2019. Pengaruh Jenis Isolat-isolat Bakteri Fermentatif dari Ubi Kayu Terhadap Rendemen, Derajat Putih dan Bentuk Granula Tepung *Mocaf*. Jurnal Litbang Industri Vol. 9, No. 2: 135-140.
- Laila, F., Waluyo, B., dan Karuniawan, A., 2018. Seleksi Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) Lokal Berdaya Hasil Tinggi Asal Indonesia Berdasarkan Karakter Umbi. Jurnal Agro Wiraloda Vol. 1, No. 1: 10-16.
- Luwihana, S. dan Wariyah, C., 2014. Pengolahan Growol Manis dan Perbaikan Metode Pengemasan (Kegiatan di Desa Kalirejo, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo-DIY). Universitas Negeri Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-50.
- Margaretha, A.C. dan Widjanarko, S.B., 2015. Penentuan Nilai Maksimum Respon Tekstur dan Daya Kelarutan Brem Padat (Ubi Kayu: Ketan). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vo. 3, No. 3: 1107-1118.

- Murtiningrum, Bosawer, E. F., Istalaksana, P. dan Jading, A., 2012. Karakterisasi Umbi dan Pati Lima Kultivar Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). Jurnal Agrotek Vol. 3, No. 1: 81-90.
- Muthoharoh, D.F. dan Sutrisno, A., 2017. Pembuatan Roti Tawar Berbasis Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan dan Waktu *Proofing*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5, No. 2: 34-44
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, Arifim, M., Oktavian, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M., 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan teknologi Hasil Pertanian Vol. 4, No. 2: 286-290.
- Nova, M., Kusnandar, F., dan Syamsir, E., 2015. Karakteristik Tekstur Brownies yang Dipoanggang dengan Microwave dengan Penambahan Pati Termodifikasi. Jurnal Mutu Pangan Vol. 2, No. 2: 87-95.
- Nurdjanah, S., Susilawat, dan Sabatini, M.R., 2007. Prediksi Kadar Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Pada Berbagai Umur Panen Menggunakan Penetrometer. Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian Vol. 12, No. 2: 65-73.
- Ogbo, F.C. and Okafor E.N., 2015. The Resistant Starch Content of some Cassava Based Nigerian Foods. Nigerian Food Journal 33: 29-34.
- Putri, W.D.R., Haryadi, Marseno, D.W. dan Cahyanto, M.N., 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.13, No.1: 52-60.
- Sahilatua, F.O., Suter, I.K., dan Wiadnyani, A.A.I.S., 2019. Pengaruh Umur Panen Terhadap Karakteristik Tepung Jagung Pulut Putih (*Zae mays* var. *ceratina*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 8, No. 4: 430-439.
- Salim, E., 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta: Andi Offset.
- Siswanto, N. dan Wanito, Y.P., 2017. Pengaruh Cara Pengeringan dan Proses Pengepresan Terhadap Mutu Tepung Kacang Tanah. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Sulastri, E., 2013. Organoleptik Tape Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). Skripsi.
- Sullivan, W. R., Huges, J.G., Cockman R.W. and Small D.M., 2017. The Effects of Temperature on The Crystalline Properties and Resistant Starch During Storage of White Bread. Food Chemistry 288: 57-61.

- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T.R., 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata* Vol. 5, No. 2: 95-106.
- Syarbaini, A. dan Trianawati, L., 2011. Stabilitas Warna Hasil Interaksi Pewarna Alami Biru Bunga Teleng (*Clitoria ternatea L.*) dan Tambahan Beragam Tepung. *Jurnal Pertanian* Vol. 2, No. 2: 125-129.
- Tako, M., Tamaki, Y., Teruya, T. and Takeda, Y., 2014. The Principles of Starch Gelatinization and Retrogradation. *Food and Nutrition Science*, 5: 280-291.
- Wariyah, C., 2018. *Growol Sebagai Pangan Fungsional*. Yogyakarta: Mbridge Press.
- Wariyah, C., Riyanto, and Kanetro, B., 2018. Effects of Fermentation Duration and Cooking Method on The Chemical Properties and Acceptability oh *Growol*. Universitas Atma Jaya: Proceeding 2nd International Seminar on Natural Resources Biotechnology: From Local to Global, p56-63.
- Wariyah, C., Riyanto. and Kanetro, B., 2019. Effect of Cooling Methods and Drying Temperatures on the Resistant Starch Content and Acceptability of Dried-Growol. *Pakistan Journal of Nutrition* Vol. 18, No. 12: 1139-1144.
- Zuraida, N., 2010. Pencitraan Ubi Kayu sebagai Sumber Karbohidrat untuk Diversifikasi Pangan. *Iptek Tanaman Pangan* Vol. 5, No. 1: 74-88.