

## DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin, C. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota L*) dengan Variasi Suhu Pengering[skripsi]. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemyst. 1995. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. 16th Edition. Washington DC (US) : The Association of Official Analytical Chemist. Inc.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemyst. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. 18th Edition. Washington DC (US) : The Association of Official Analytical Chemist. Inc.
- Apriyani, R. N. N., Setyadijt dan M. Arpah. 2011. Karakterisasi empat jenis umbi talas varian mentega, hijau, semir, dan beneng serta tepung yang dihasilkan dari keempat varian umbi talas. *Jurnal Ilmu Pangan*. 1 (1): 5-6
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000. *Makanan ringan ekstrudat*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta
- Bastian, F., E. Ishak, A.B. Tawali, dan M. Bilang. 2013. Daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan bubuk kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (1) : 5-8.
- Bintanah, S. dan E. Hendarsari. 2014. Komposisi kimia dan organoleptik formula nugget berbasis tepung tempe dan tepung ricebrand. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1 (1) : 15-24
- Busono, S. G. 2013. Kajian Sifat Kimiawi Dan Sensori Mi Instan Dengan Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Dan Tepung Ubi Jalar Kuning[skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Bolarinwa, I., Olaniyan, S., Adebayo, L.,&Ademola, A. (2015). Malted sorghum-soy composite flour: preparation, chemical and physico-chemical properties. *Journal of Food Processing and Technology* 6(8) : 1-7.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2013. *Impor Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal 2010-2013*. Kementrian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Bystricka, J., Kavalcova, P. Musilova, J. Vollmannova, A., Toth, T., & Lenkova, M. (2015). Carrot (*Daucus carota L. ssp. sativus (Hoffm.) Arcang.*) as source of antioxidants. *Acta agriculturae Slovenica*, 105 – 2.
- Cahyadi. (2006). *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.

- Cahyono. 2006. *Analisis Ekonomi dan Teknik Bercocok Tanam Sayuran*. Yogyakarta: Kanisius.
- Chandra, L., Marsono, Y. dan Anita, M.S. 2014. Sifat fisikokimia dan organoleptik flake beras merah dengan variasi suhu perebusan dan suhu pengeringan. *Journal of Food Technology and Nutrition* 13(1) : 57-68.
- Dedi, F., N.L., Puspitasari., N. Andarwulan., H. Wijaya. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Depdikbud Ditjen PT PAUP dan G IPB. Bogor.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta
- Deliani. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat pada Pembuatan Tempe[Tesis]. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Dewi, P.K. W. 2006. Pengaruh Lama Fermentasi Dan Suhu Pengeringan Terhadap Jumlah Asam Amino Lisin Dan Karakter Fisiko – Kimia Tepung Tempe [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang
- Deviurianty,F. 2011. <http://blog.ub.ac.id/deviurianty/files/2012/04Analisa-Proses-HrACCP-Pada-Proses-Pembuatan-TepungWortel4.docx> [diakses tanggal 09 Mei 2021]
- Diniyati, B. 2012. Kadar betakaroten, protein, tingkat kekerasan, dan mutu organoleptik mie instan dengan ubsitusi tepung ubi jalar merah (ipomoea batatas) dan kacang hijau (vigna radiata) [Skripsi]. Fakultas kedokteran. Universitas Diponegoro. Jawa Tengah
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta
- Drajat D. P., Wahono H. S., Indria P. 2014. Pengaruh Umur Fermentasi Tempe Dan Proporsi Dekstrin Terhadap Kualitas Susu Tempe Bubuk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2 (1) : 47-53.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*. 23(2):134–144.
- Ermayuli. 2011. Analisis Teknis dan Finansial Agroindustri Skala Kecil pada Proses Pembuatan Keripik Talas di Kabupaten Lampung Barat[Tesis]. Universitas Lampung. Lampung
- Ervina. M.G.A dan T.I.P. Suseno. 2000. Potensi Tersembunyi Flake Tempe Gembus. Seminar Nasional Industri Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya
- Esvandiari, M, Sholihin, H, Suryatna, A. 2010. Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif-Bentonit Pada Aroma Susu Kedelai. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia* 2(1) : 135-149.

- Febrianti, K., Widyaningsih, T.D., Wijayanti, S. D., Nugrahini, N.I.P., & Maligan, J. M. 2017. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi: Kecambah Kacang Tunggak) Dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Flake. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3) : 3
- Fellows, P. J. 2009. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Elsevier, H, editor. New York
- Fiani, M., & Edwin Japarianto, S. M. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Management Pemasaran* 1(1):1-6
- Fitriana, yola. 2013. *Daya terima flake berbasis bekatul dan tepung tempe*. Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul. Jakarta
- Ginting, P., S. Ginting dan L.N. Limbong. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dengan Tepung Tempe dan Konsentrasi Baking Soda Terhadap Mutu Kerupuk Talas. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(4) : 29-38
- Gonçalves RF, Silva AMS, Silva AM, Valentão P, Ferreres F, Izquierdo AG, Silva JB, Santos D, & Andrade PB. 2013. Influence of taro (*Colocasia esculenta L. Shot*) growth conditions on the phenolic composition and biological properties. *Food Chemistry* 14: 3480-3485
- Hestin, R, dan Ninik Rustanti. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies. *Journal of Nutrition College* 2(2) : 382-390.
- Hildayanti, 2012. Studi pembuatan flakes jemawut [skripsi]. Universitas Hasanudin. Makassar
- Juita, D. 2018. Analisis daya terima dan nilai gizi food bar dengan campuran tepung talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*), kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*), dan labu kuning (*Curcubita moschata*) untuk pangan darurat bencana (emergency food) [thesis]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Karkleliene, R., Radzevicius, A., Dambrauskiene, E., Surviliene, E. Bobinas, C. Duchovskiene, L Kavaliauskaite, D., & Bundiniene, O. (2012). Root yield, quality and disease resistance of organically grown carrot (*Daucus sativus Röhl.*) hybrids and cultivars. *Journal Agriculture* 99(4) : 393–398.
- Kemala, Nauli. 2006. Pengaruh Proporsi Tepung Tempe Semangit Tepung Tapioka dan Penambahan Air terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4) : 113-120
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2014. Pusat data dan sistem informasi pertanian. *Jurnal Konsumsi Pangan* 5(2):13-14
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 5: Pengolahan Ubi Jalar*. SEAFast Center. Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.

- Kumalaningsih, Sri dan Suprayogi. 2005. *Tekno Pangan Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Komponen Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumadewi, D. 2010. Karakterisasi Produk Ekstrusi dari Campuran Jagung, Umbi Ganyong, dan Umbi Garut [Tesis]. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Marsetio. 2006. Flake Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Dengan Kadar Vitamin A Tinggi. Departmen of Food Technology UPNV. Surabaya
- Midyanto D. N., Sudarminto S.Y. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standart Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2 (4) : 259-267.
- Moreno, L.A., *et al.* 2006. Anthropometric Body Fat Composition Reference Values In Spanish Adolescents. The AVENA Study. *European Journal of Clinical Nutrition* 60: 191–196.
- Mukhtadi, D. 1992. Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe serta Pengembangan Produk Olahannya untuk Golongan Rawan Gizi. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mursyid, Astawan M, Muchtadi D, Wresdiyati T, Widowati S, Bintari S.H, Suwarno M. 2014. Evaluasi nilai gizi protein tepung tempe yang terbuat dari varietas kedelai impor dan lokal. *Jurnal Pangan* 23(1) : 33-41.
- Niba. L.L. 2003. Processing effects on susceptibility of starch to digestion insome dietary starch sources. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 5(4): 97-109.
- Nout M.J.R. Kiers Jl. 2005. Tempe Fermentation, innovation and functionality: update into the third millennium. *App Environ Microbiol* 98:789-805.
- Nurchaya, H. 2015. *Budidaya & Cara Olah Talas untuk Makanan dan Obat*. Cetakan pertama, Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Ophart, C.E. 2003. *Virtual Chembook*. Elmhurst.College Press.
- Paramita A.H, Putri W.D.R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang Dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(3) : 1071-1082
- Papunas, M.E., Djarkasi, G.S.S. dan Moningka, J.S.C. 2013. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays L*), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*,sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat* 3(5)
- Permana, R., A, dan Putri, W., D., R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2) : 734-742.
- Peter SM. 2003. *Understanding Food Nutrition and Technology*. United States of America : Thomson Learning. p. 120-148.

- Purnamasari, I. K, W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flakes Talas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(4) : 1375-1385
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1)
- Ratnawati, 2008. *Pegangan Umum Bioteknologi* : Jakarta
- Riaz, MN. 2001. Guy, R Extrusion cooking. Woodhead Publishing, Cambridge.
- Richana, N, F. Nursyarifa, Pujoyuwono dan H. Herawati. 2010. Optimasi Proses Produksi Maltodextrin dari Tapioka Menggunakan Spray Dryer. Balai Besar dan Pengembangan Pascapanen Pertanian[skripsi]. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Rizki, A, F, Rusmarilin, H, Ginting, S. 2014. Pengaruh Perbandingan Tapioka dan Tepung Talas dengan Penambahan Gum Arab terhadap Mutu Nugget Bayam. *Jurnal Rekayasa Pangan* 2(4) : 71- 79
- Rohaya, M.S., Maskat, M.Y. dan Ma'aruf, A.G. 2013. Rheological properties of different degree of pregelatinized rice flour batter. *Sains Malaysiana* 42: 1707-1714.
- Rosalina. 2008. Swasembada Kedelai Terancam Gagal. Tersedia pada: <http://www.tempo.co/read/news/2011/07/21/090347618/swasembada-kedelai-terancam-gagal>. [10 September 2021]
- Saleha, N,M. 2016. Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal[skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Samadi, B. 2014. Rahasia Budidaya Wortel Sistem Organik. Pustaka Mina. Depok.
- Schieber, A. dan M.D.A. Saldafia. 2009. Potato Peel: A Source of nutritionally and Pharmacologically Interesting Compounds-A Review. Global Science. Book: 23-29.
- Schwartz, M. B., Vartanian, L.R., Wharton, C. M., Brownell, K. D. 2008. Examining the Nutritional Quality of Breakfast Cereals Marketed to Children. *Journal Of The American Dietetic Association* 108(4) : 702-705
- Setiyadi, A. D. 2016. Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes[skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung

- Simbolon, W.R., Rumarilin, H., Julianti, E. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Flakes Dari Bekatul Beras, Tepung Kacang Hijau, Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Penambahan Kuning Telur. Ilmu dan Teknologi Pangan. *Jurnal Rekayasa Pangan* 5(2) : 1-7
- Slamet, Agus. 2011. Fortifikasi Tepung Wortel dalam Pembuatan Bubur Instan untuk Meningkatkan Provitamin A. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5 (1) : 1-8
- Suarni. 2009. Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. Prosiding Seminar Nasional Serealia. ISBN : 978-979-8940 : 9-27
- Sukamto. 2006. Perbaikan Tekstur dan Sifat Organoleptik Roti yang dibuat dari Bahan Baku Tepung Jagung dimodifikasi oleh Gum Xanthan[skripsi]. Universitas Widyagama. Malang
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Setiaji, Bayu. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pemannggangan Terhadap Karakteristik Soy Flakes (*Glycine max L*) [skripsi]. Program Studi Teknnologi pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Sitoresmi, M.A.K. 2012. *Pengaruh Lama Pemannggangan Terhadap Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Kacang Kedelai*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.S. and Gill, B.S. 2007. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical source. *Journal Food Chemistry* 81(1) : 219-231.
- Soekarto, Soewarno., T.1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhratakara Karya Aksara. Jakarta.
- Sudomo, A., Hani, A. 2014. Produktivitas Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) di Bawah Tiga Jenis Tegakan dengan Sistem Agrofoerstri di Lahan Hutan Rakyat. *Jurnal Ilmu Kesehatan* 8(2): 14-20
- Sukasih, E dan Setyadjit. 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast meal) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. *J. Jurnal Pascapanen* 9(2): 70 – 76.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid. 2015. Effect of cooking process of composition nutritional substances some food ingredients protein source. *Journal Media Litbangkes* 25(4) : 235 -242.
- Susanti, I., Lubis, E., H., dan Meilidayani, S. 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung jagung. *Jurnal Agro Based Industry* 34 (1): 44-52.
- Syafutri, dan Lidyasari. 2014. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Tortila Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 19(2): 289-296.

- Trianto, S., Lestyorini, S.Y., & Margono. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus Carota*) Menggunakan Pelarut Air. Ekuilibrium, Vol. 13. No. 2. ISSN : 1412-9124. 51 – 54.
- Trinidad, T.P. 2002. Dietary Fiber From Coconut Flour From “Sapal”, A Promising Functional Food, Food And Nutrition Research Institute. *Department Of Science And Technology*. Manila
- Tribelhorn, R. E., 1991. Breakfast Cereals. In Lorenz, K. J. dan K. Kulp(Eds.). Handbook of Cereal Science and Technology. Marcel Dekker, Inc.,New York. pp.741-762.
- Wahyuningsih, Eka., Solichah, Mar'atu R., Ulilalbab, Arya., Palupi Mirthasari. 2017. Pengaruh Proporsi Tepung Talas dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Air dan Daya Terima Flake. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan* 4(2):127 – 137
- Warsito H., Rindiani., Fafa N.2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medika. Yogyakarta
- Widaningrum, Widowati, S., dan Soekarto, Soewarno, T. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen vol 2(1) : 41-48*
- Widasari, S., dan Handayani, S. 2014. Pengaruh proporsi terigu - mocaf (modified cassava flour) dan penambahan tepung formula tempe terhadap hasil jadi flake. *e-journal Boga* 3(3) : 222-228.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian dalam Tabloid Sinar Tani
- Wahyudi, D. 2010. *Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Kandungan Oksalat dalam Talas pada Proses Pembuatan Tepung Talas*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Winarno, F.G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F.G., 1985. Tempe Making on VariousSubstrates. Didalam: Asian Symposium on Non Salted Soybean Fermentation Tsukuba
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.