

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] The Association of Official Analytical Chemist. 2012. Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemist 16th Edition. AOAC International, Irginia.
- Affandy. 2012. Analisis isoflavon dan antioksidan kedelai dan tempe [thesis]. Fakultas Teknobiologi, Universitas Katolik Atma Jaya, Jakarta.
- Almayshuri, Imanningsih, N., dan Yuniati, H. 2012. Formulasi biskuit padat siap-santap untuk makanan darurat. *Jurnal Panel Gizi Makanan* 35(1), 42–48.
- Ariyanti, D., Catarina, S.B., dan Andri, C.K. 2014. Modifikasi tepung umbi talas Bogor (*Colocasia Esculentum (L) Schott*) dengan teknik oksidasi sebagai bahan pangan pengganti tepung terigu. *Jurnal Reactor* 15(1):1-9.
- Astawan, M., dan Andreas, L.K. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astuti, M. 1996. Tempe dan Ketersediaan Besi untuk Penanggulangan Anemia Besi. Didalam: Sapuan dan Soetrisno, N., (ed.). Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Avula, R.Y., dan Singh, R.K. 2008. Functional properties of potato flour and its role in product development. *Food* 3(2):105-112.
- [Balitbangtan] Badan Litbang Pertanian. 2006. Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Bawang Merah. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Bintoro, V.P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk [skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 3144:2015 tentang Tempe Kedelai. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Budiyanto, S. 2009. Dukungan iptek bahan pangan pada pengembangan tepung lokal. *Bulletin Pangan* 54(18):66-67.
- Burlingame, B., Mouille, B. and Charrondiere, R., 2009. Nutrients, Bioactive Nonnutrients and Anti-Nutrients in Potatoes. *J. Food Composition and Analysis* 22 (6):494–502.
- Catherwood *et al.* 2007. Oxalate content of cornels of Japanese taro (*Colocasia esculenta* L. Shott) and the effect of cooking. *Journal Food Composition And Analysis* 20:147-151.

- Dalimartha, S.A. 2000. *Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid II. PT. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Dana, R. 2018 Pengaruh substitusi tepung talas Bogor (*Colocasia esculenta L.Schoot*) pada pembuatan *Eclair* terhadap daya terima konsumen [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Darajat, D.P., Susanto, W.H., dan Purwatiningrum, I. 2014. Pengaruh umur fermentasi tempe dan proporsi dekstrin terhadap kualitas susu tempe bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 47-53.
- Ekafitri, R., dan Faradilla, R.H.F. 2011. Pemanfaatan komoditas lokal sebagai bahan baku pangan darurat. *Jurnal Pangan* 20(2): 153-161.
- Fahmiyah, S. 2017. Studi pembuatan tepung *premix* empek-empek goreng menggunakan formulasi tepung ikan tenggiri (*Scomberomerus commersoni*) dan tepung tapioka [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh penggunaan komposit tepung kentan (*Sollanum tuberosum L*) terhadap kualitas *cookies* [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Fitrayana, C. 2014. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal pare (*Momordica charantia L.*) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Geoportal Data Bencana Indonesia. 2021. Kejadian Bencana per Provinsi Tahun 2021 [internet]. Tersedia pada: <https://gis.bnpb.go.id/> [4 Juni 2021].
- Gorinstein, S., Leontowicz, H., Leontowicz, M., Jastrzebski, Z., Najman, K., Tashma, Z., Katrich, E., *et al.* 2010. The influence of raw and processed garlic and onions on plasma classical and non-classical atherosclerosis indices: investigations in vitro and in vivo. *Phytother Res* 24(5):706-714.
- Gunn, S.W.A. 2013. *Dictionary of Disaster Medicine and Humanitarian Relief* (2nd ed.). New York: Springer.
- Herawati, B.R.A, Nanik, S. dan Yannie, A.W. 2018. *Cookies* tepung beras merah (*Oryza nivara*) – mocaf (*modified cassava flour*) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamon burmanni*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3(1): 33-40.

- Hidayah, N.L., dan Choirul, A.N.A. 2019. Pengaruh substitusi tepung tempe dan penambahan margarin terhadap mutu organoleptik kue kembang goyang. *Jurnal Tata Boga* 8(1):23-31.
- Indogen *Advancing Life Science*. 2019. Serat kasar [internet]. Tersedia pada: <https://indogen.id/serat-pangan/> [11 November 2021].
- Indrawati, S., Lahming., dan Andi, S. 2018. Analisis sifat fisiko kimia saus cabai fortifikasi labu siam dan labu kuning. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4: 113-123.
- 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.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- [KBBI] Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2021. Perkedel [internet]. Tersedia pada: <http://kbbi.web.id> [2 Mei 2021].
- Kesehatan lingkungan poltekkes Makassar. 2014. Bahan tambahan pangan (BTP) [internet]. Tersedia pada: <https://kesling.poltekkes-mks.ac.id/bahan-tambahan-pangan-btp/> [10 Juli 2021].
- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student Master Animal Science, Universitas Putra Malaysia, Malaysia.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)*. Tersedia pada: eBookPangan.com.
- . 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umban*. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kurniawati., dan Ayustaningwarno, F. 2012. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar kuning terhadap kadar protein, kadar β -karoten, dan mutu organoleptik roti manis. *J. Nutrition College* 1(1):344-351.
- Kusumaningrum, I., Hapsari, D.R., dan Fauziah, P.N. 2021. Sifat fisikokimia dan sensori perkedel instan yang terbuat dari tepung biji kluwih dan tepung kentang. *Jurnal Agroindustri Halal* 7(1):99-108.

- Kuswardhani, D.S. 2016. *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah Bawang Putih*. Penerbit Rappa, Yogyakarta.
- Leelarungrayub, N., Rattanapanone, V., Chanarat, N., dan Gebicki, J.M. 2006. Quantitative evaluation of the antioxidant properties of garlic and shallot preparation. *Nutrition* 22(3):266-274.
- Lestari, N. 2010. Pengaruh substitusi tepung talas terhadap kualitas *cookies* [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang, Padang.
- Lestari, P.I. 2009. Kajian supply chain management: analisis relationship marketing antara peternakan pemulihan farm dengan pemasok dan pelanggannya [skripsi]. Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lembaga ilmu pengetahuan Indonesia (LIPI). 2005. Diversifikasi pemanfaatan tempe untuk olahan pangan [internet]. Tersedia pada: <http://www.kimialipi.net/index.php?pilihan=litbang&kunci=tepung%20tempe&kategori=4&id=9.1> hlm [16 Juli 2021].
- Loka, H.H., Novidahlia, N, dan Hutami, R. 2017. Keripik simulasi ekstrak daun cincau hijau (*Premna oblongifolia Merr*). *Jurnal Agroindustri Halal* 3(2): 152-159.
- Mariam, S. 2019. Pengembangan pangan darurat untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat di daerah terdampak bencana. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains dan Teknologi Tahun 2019 (Peran Matematika, Sains dan Teknologi dalam Kebencanaan), Universitas Terbuka Convention Center (UTCC); 03 Oktober 2019. hlm 55-66.
- Meilani, F., Purwanti, H., dan Suharno, B. 2014. Kandungan protein, lemak, populasi bakteri dan sifat organoleptik pada bakso ikan rucah dengan berbagai dosis bawang putih (*Allium sativum*). Di dalam Prosiding Mathematics and Sciences Forum, Universitas PGRI, Semarang; 2014.
- Moulia, M.N., Rizal, S., Evi, S.I., Harsi, D.K., dan Nugraha, E.S. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan* 27(1):55-66.
- Nurbaya, S.,R dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam pembuatan *cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustry* 1(1):46-55.
- Partawihardja, Sudigbia, I, dan Trasttotojo, M.S. 2014. Pengaruh suplementasi tempe terhadap kecepatan tumbuh pada penderita diare anak umur 6-24 bulan [tesis]. Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Rachmawati, M., dan Sumiyati, F. 2000. *Tepung Tempe*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press, Jakarta.
- Rahfiansyah, M.R. 2017. Pengembangan produk inovasi perkedel dan steak menggunakan bahan pangan lokal kimpul [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Reich, B., dan Henderson, S. (2015). Connected Preparedness: Disaster Preparation and Media. In *Handbook of Public Health in Natural Disasters: Nutrition, Food, Remediation, and Preparation*. Netherland: Wageningen Academic.
- Richana, N. 2012. *Araceae dan Dioscorea: Manfaat Umbi-Umbian Indonesia*. Ed ke-2. Nuansa cendekia, Bandung.
- Rismunandar. 1986. *Membudidayakan Lima Jenis Bawang*. Sinar Baru, Bandung.
- _____. 2003. *Lada Budi Daya dan Tata Niaga*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rohma, M. 2013. Kajian kandungan pati, amilosa, dan amilopektin tepung dan pati pada beberapa kultivar pisang (*Musa Spp*). *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Kimia* 223-227.
- Rukmana, R. 1998. *Budidaya Talas*. Kanisius, Yogyakarta.
- Salamah, E., Purwaningsih, S., dan Kurnia, R. 2012. Kandungan mineral remis (*Corbicula javanica*) akibat proses pengolahan. *Jurnal Akuatika* 3(1): 74–83.
- Saptoningsih. 2013. Membuat tepung talas dan alternatif pemanfaatannya [internet]. Tersedia pada: <http://bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/723-membuat-tepung-talas-dan-alternatif-pemanfaatannya> [15 Juni 2021].
- Siregar, R.F., Hintono, A., dan Mulyani, S. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Jurnal Animal Agriculture* 1(1):521-528.
- Srihari, E., Lingganingrum, F.S., Damaiyanti, D., dan Fanggih, N. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses *spray drying*. *Jurnal Teknik Kimia* 9(2): 62-68
- Suprayatmi, M., Amalia, L., dan Widyanto, H. 2015. Pemanfaatan tepung talas Bogor (*Colocasia esculenta [L] Schott*) sebagai isian coklat praline. *Jurnal Agroindustry Halal* 1(1):73-80.

- Suryono, H., 2006. Daya dan kestabilan buih telur itik tegal dengan penambahan asam asetat pada umur yang berbeda [skripsi]. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sutarya, R. dan Grubben, G. 1995. Pedoman bertanam sayuran dataran rendah. Gadjah Mada University Press. Prosea Indonesia-Balai Panel. Hortikultura Lembang.
- Syamsir, E. 2012. Talas, Andalan Bogor [internet]. Tersedia pada: <http://ilmupangan.blogspot.com/2012/06/talas-andalan-bogor-427.html> [15 Juni 2021].
- Therik, F., S.A. Marliyati, dan L.N. Yulianti. 2001. Pemanfaatan tepung talas sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies. *Jurnal Media Gizi dan Keluarga*. 24 (1): 45-52.
- Undang-Undang Nomor 24. 2007. Tentang Penanggulangan Bencana [internet]. Tersedia pada: https://bnpb.go.id/ppid/file/UU_24_2007.pdf [30 September 2021].
- Wadidah, N. 2010. Komponen-Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan [internet]. Tersedia pada: <http://www.idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponenyangmemengaruhi-cita.html> [10 November 2021].
- Wahyuni. 2017. Studi pembuatan tepung premix dari formulasi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L), tepung terigu dan anggur laut (*Caulerpa racemosa*) untuk pengolahan bakso fungsional [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Widiyanti, S. 2008. Analisis efisiensi pemasaran talas (kasus di Desa Taman Sari, Kecamatan Taman Sari, Kabupaten Bogor, Jawa Barat) [skripsi]. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____. 2004. *Keamana Pangan* Jilid 2 Cetakan 1. M-Brio Press, Bogor.
- Wulan, S.N., Saparianti, E., Widjanarko, S. B., dan Kurnaeni, N. 2006. Modifikasi pati sederhana dengan metode fisik, kimia, dan kombinasi fisik-kimia untuk menghasilkan tepung pra-masak tinggi pati resisten yang dibuat dari jagung, kentang, dan ubi kayu. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(1): 1-9.
- Yogasmara, E dan Lestari, P. 2010 *Buku Pintar Keluarga Sehat: Panduan Praktis Hidup Sehat bagi Seluruh Anggota Keluarga*. Gramedia Pustaka, Jakarta.

- Yuliana, P. 2018. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap sifat fisik dan kimia tepung perkedel kentang (*Solanum tuberosum* L.) [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Yulientin, I. 2006. Penambahan nilai chicken carcass meat (ccm) melalui pengembangan produk baru perkedel ayam berkalsium di PT. Charoen pokphand indonesia-chicken processing plant, cikande-serang [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zhao, Y., Owens, R.A., and Hammond, R. W. 2001. Use of a vector based on potato virus x in a whole plant assay to demonstrate nuclear targeting of potato spindle tuber viroid. *Journal of General Virology* 82: 1491-1497.
- Zuhra, C. F. (2006). Flavor (Citarasa). *Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.*