

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwar Hidayat. (2017). *Uji Normalitas dan Metode Perhitungan (Penjelasan Lengkap)*. 1, 45–53.
- Anwar, K., & Kristiatuti, D. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok ( *Musa Paradisiaca L.* ) dan Tepung Umbi Garut ( *Maranta Arundinacea* ) terhadap Sifat Organoleptik Butter Cookies. *Journal Tata Boga*, 8(2), 258–267.
- Ardiyani, N. P. S., Nurali, E. J. N., & Lalujan, L. E. (2022). KARAKTERISTIK SENSORIS DAN KIMIA FLAKES DARI TEPUNG KOMPOSIT PISANG GOROHO (*Musa acuminata L.*), UBI JALAR KUNING (*Ipomea batatas L.*) DAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 18. <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i1.38856>
- Astuti, S., S., S. A., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 232. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1440>
- Azliani, N., & Nurhayati, I. (2018). Pengaruh Penambahan Level Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Mutu Organoleptik Kue Cubit Mocaf. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(1), 45. <https://doi.org/10.33085/jdg.v1i1.2918>
- Bayu, B., & Aminah, S. (2017). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sereal Berbasis Kecambah Jagung-Kedelai Physical and Organoleptic Characteristics of Corn-Soybean Sprouts Cereal. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 07(01), 28–37.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*). *Fluida*, 14(2), 73–79. <https://doi.org/10.35313/fluida.v14i2.2638>
- Damat, D., Tain, A., Handjani, H., & Khasanah, U. (2017). *Mikroskopi dan Sifat Organoleptic Kue Kering Fungsional dari Pati Garut ( Maranta arundinaceae L . ) Termodifikasi*. 6(4), 185–189. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17728/jatp.266>
- Deswina, P., & Priadi, D. (2020). Development of Arrowroot (*Maranta arundinacea L.*) as Functional Food Based of Local Resource. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 439(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/439/1/012041>
- Elisa, nanda A. D. (2019). Potensi Penggunaan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan Total Asam Yoghurt Susu Kambing. *Program Studi Gizi*, 28–45.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. (2014). Karakteristik sifat fisikokimia pati garut. *Agritech*, 34(1), 14–21.

- Fatriani, Aryati, H., & Yuniarti. (2019). Karakteristik Gula Semut dari Pengaron sebagai Pemanis Pangan Alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 4(1), 34–37. <http://snllb.ulm.ac.id/prosiding/index.php/snllb-lit/article/view/155>
- Fausiah Nurlan, S., K. M. K. (2019). *METODOLOGI PENELITIAN KUANTITATIF*. [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=OXYqEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=definisi+jenis+penelitian+kuanti&ots=-eJMKkx\\_ro&sig=xgElryp9\\_K7LJXN3n9mrOv1mP7c&redir\\_esc=y#v=onepage&q=definisi+jenis+penelitian+kuanti&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=OXYqEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=definisi+jenis+penelitian+kuanti&ots=-eJMKkx_ro&sig=xgElryp9_K7LJXN3n9mrOv1mP7c&redir_esc=y#v=onepage&q=definisi+jenis+penelitian+kuanti&f=false)
- Ferdian, M. A., & Perdana, R. G. (2021). Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 23–31. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.1.23-31>
- Fitriyani, R., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2021). Flakes, tepung mocaf, bekatul, bit. *Teknologi Hasil Perairan*, 6(2), 75–87.
- Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2019). Analisis Produk Krimer Kental Manis Dalam Rangka Pengembangan Standar Nasional Indonesia Baru. *Jurnal Standardisasi*, 20(3), 231. <https://doi.org/10.31153/js.v20i3.727>
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 141–151. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.80>
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.116>
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* . L ) ( Organoleptic Test Fruit Juice Drink ( *Averrhoa Bilimbi* . L ) ). *Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. [www.jim.unsyiah.ac.id](http://www.jim.unsyiah.ac.id)
- Khurin In Wahyuni, 2, Martina Kurnia Rohmah, 3, Yani Ambari, 4, & Romadhon, B. K. (2020). No Title. *Pemanfaatan Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Bl) Sebagai Bahan Baku Keripik*.
- KUMALA, I. W. (2020). *PENGARUH PROPORSI TEPUNG TALAS TERMODIFIKASI DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK DENGAN PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT ( $\text{NaHCO}_3$ ) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA FLAKES*. file:///C:/Users/A S U S/Downloads/JURNAL SKRIPSI/BAB 2, Tabel Flakes.pdf
- Kusnandar, F., Suryani, S., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik Fungsional, Fisik dan Sensori Sereal Sarapan Jagung yang Disubstitusi Bekatul. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 108–117. <https://doi.org/10.17728/jatp.7517>
- Lamusu, D. (2018). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU

- ( *Ipomoea batatas* L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Listyaningrum, C. E., Affandi, D. R., & Zaman, M. Z. (2018). Pengaruh Palm Sugar Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Snack Bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning Dan Kacang Tunggak) Sebagai Snack Rendah Kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 53. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29096>
- Mohammadpour, S., Amini, M. R., Shahinfar, H., Tijani, A. J., Shahavandi, M., Ghorbaninejad, P., Djafarian, K., & Shab-Bidar, S. (2020). Effects of glucomannan supplementation on weight loss in overweight and obese adults: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Obesity Medicine*, 19(44), 100276. <https://doi.org/10.1016/j.obmed.2020.100276>
- Mulyaningsih, T., Muspiah, A., Hidayati, E., Faturrahman, F., & Hidayat, W. (2022). Tumpangsari Tanamaan Porang (*amorphophallus muelleri blume*) dengan pohon ketimunan (*gyrinops versteegii*) di hkm desa pusuk lestari, kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdi Insani*, 9(1), 92–107. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i1.454>
- Naufali, M. N., & Putri, D. A. (2023). Potensi Pengembangan Porang sebagai Sumber Bahan Pangan di Pulau Lombok Nusa Tenggara Barat. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 65–75. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i02.317>
- Ningtyas, K. R. (2018). Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang Dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2), 32–27. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i2.12>
- Novia Fadhilah Zain, Tjandra Pantjajani, & Theresia Desy Askitosari. (2021). Studi Literatur: Aplikasi dan Fungsi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dalam Frozen Yoghurt. *KELUWIH: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 70–80. <https://doi.org/10.24123/saintek.v2i2.4635>
- NUR ASIZA. (2021). *STUDI PEMBUATAN FLAKES BERBASIS KELAPA (Cocos nucifera) DAN TEPUNG MOCAF*.
- Nur Mahwita Adi Setyaningrum, W., & NUR MAHWITA ADI SETYANINGRUM, W. (2022). Literature Review: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus. *Media Gizi Kesmas*, 11(2), 595–603. <https://doi.org/10.20473/mgk.v11i2.2022.595-603>
- Preharsini, I. A., Sugiyanto, S., & Devanus, D. (2021). Pelatihan Pembuatan Tepung Siap Saji Berbahan Dasar Umbi Porang (*Amorphopallus Oncophyllus P.*) Sebagai Pangan Fungsional Bagi Lansia Di Panti Werdha Tresno Mukti Turen. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 5(1), 510. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v5i1.6518>
- Putri, H. L. R., Hidayati, A., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Maligan, J. M.

- (2016). Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer Pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot Di Pt. Kievit Indonesia, Salatiga: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 443–448.
- Rahmadi. (2011). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Antasari Press*. [https://idr.uin-antasari.ac.id/10670/1/PENGANTAR METODOLOGI PENELITIAN.pdf](https://idr.uin-antasari.ac.id/10670/1/PENGANTAR%20METODOLOGI%20PENELITIAN.pdf)
- Rahmawati, D., Setia Restuti, A. N., & Yulianti, A. (2020). Flakes Ubi (Flabi) Alternatif Olahan Ubi Jalar. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 50–53. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i2.1664>
- Rajput, M. S., Nirmal, N. P., Nirmal, S. J., & Santivarangkna, C. (2022). Bio-actives from *Caesalpinia sappan* L.: Recent advancements in phytochemistry and pharmacology. *South African Journal of Botany*, 151, 60–74. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2021.11.021>
- Robyanto, D. (2018). *PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP FLAKES SUBSTITUSI PATI UBI JALAR PUTIH ( Ipomoea batatas ) ( Studi pada Kelompok Remaja di SMPIT Thariq Bin Ziyad Kel . DISMA ROBYANTO Skripsi ini ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam Memperoleh Gelar Sarjana PROG.*
- Salim, R., Rahmi, N., Khairiah, N., Yuliati, F., Hidayati, S., Rufida, R., Lestari, R. Y., & Amaliyah, D. M. (2021). Pemanfaatan dan Pengolahan Tepung Glukomannan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*) sebagai Bahan Pengenyal Produk Olahan Bakso. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 348. <https://doi.org/10.26578/jrti.v15i2.7131>
- Sari, R., & Suhartati. (2019). Tumbuhan porang : prospek budidaya sebagai salah satu sistem agroforestry. *Info Teknis EBONI*, 12(2), 97–110. <http://ejournal.fordamof.org/ejournal-litbang/index.php/buleboni/article/view/5061>
- Sukasih, E., & Setyadjit, N. (2017). Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 70. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.70-76>
- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-Based Industry*, 34(1), 44–52.
- Utomo, D., & Octasari, D. (2023). Pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik biskuit. *Agromix*, 14(2), 4177. <https://doi.org/10.35891/agx.v14i2.4177>
- Wahyuni, K., Rohmah, M., Ambari, Y., & Romadhon, B. (2020). Pemanfaatan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Bl) Sebagai Bahan Baku Keripik. *Jurnal Karinov*, 3(1), 1–4.
- Widasari, M., & Handayani. (2014). Pengaruh proporsi terigu-mocaf (modified cassava flour) dan penambahan tepung terigu formula tempe terhadap hasil jadi

- flake. *E-Journal Boga*, 3(3), 222–228.
- Widjanarko, B. (2019). Konsep Dasar dalam Pengumpulan data Penyajian Data. *Sats4213/Modul 1*, 1–45.
- Yulistiani, R., Rosida, & Kumala, I. W. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes : Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 21–36.
- Zahrah Zhafirah Ghaniyah, Sartika Julia Anugrah, N. A. (2021). *Pemanfaatan umbi porang (amorpophallus oncophyllus) sebagai makanan pendamping asi (mpasi) untuk mencegah stunting pada batita*. 3(2), 6.
- Zhafira, H. (2020). No Title. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kadar Proksimat Dan Kalori Flakes Milet Putih (Panicum Miliaceum)*.