

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). "Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*)" (Vol. 7, Issue 1).
- Anggi, P. A. I. G. A., Timur, Ina. P., & Ekawati, I. G. A. (2021). "Pengaruh Perbandingan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) dan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Brownies Kukus." *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2). <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i02.p08>
- Anggrahini, S. 2006. "Pengkayaan Beta Karoten Mie Ubi Kayu dengan Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima Dutchenes*)."
- Antra P. D., Praptiningsih, Y., Choiron, M., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, T., Jember, U., Kalimantan, J., Tegal, K., & Jember, B. (2018). "Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa" (Vol. 12, Issue 01).
- Ayu, D., Damayanti, D. A., Wahyuni, W., & Wena, M. (n.d.). "Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, Dan Sifat Organoleptik *Chiffon Cake* Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu". In *PEBRUARI* (Vol. 37, Issue 1).
- Ayu, W., & Maghfiroh, S. (n.d.). "Pengaruh Subtitusi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Pada *Chiffon Cake* Mocaf Bebas Gluten" *Skripsi*.
- Azhar, A., Rahmawati, Y., & Mahmudatussa, A. (2019). "*Chiffon Carrot Cake*: Inovasi Cake Dengan Fortifikasi Betakaroten Dari Wortel Dan Preferensi Konsumen" (Vol. 8, Issue 1).
- Fera, M., & Masrikhiyah, R. (2021). "Retensi Kadar Inulin Dari Umbi Gembili (*Discorea esculenta L*) Pada Produk Cookies Sebagai Alternatif Produk Pangan Tinggi Serat." *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(2), 101–108. <https://doi.org/10.33508/JTPG.V19I2.2307>

- Fitriani, N. D., & Hersoelistyorini, W. (2012). "Subtitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, Dan Organoleptik Pada *Chiffon Cake*" In *Jurnal Pangan dan Gizi* (Vol. 03, Issue 05).
- Herlina, Darmawan, I., & Rusdianto, A. S. (2015). "Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam." *Agroteknologi*, 09(02).
- Kamilah, S., & Pangesthi, L. T. (2015). Edisi Yudisium Periode Oktober. In *Journal Boga* (Vol. 04, Issue 3).
- Martin, F. W. (1974). "*Tropical Yams And Their Potential part. 2 Dioscorea bulbifera.*" *Agricultural Research Service USDA, 0100-03349*(October).
- Masrikhiyah, R. (2019). "Ekstraksi Inulin Dari Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Dengan Pelarut Etanol." *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2). <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.110-116>
- Muhandri, T., Koswara, S., & Aminullah, A. (2021). "Karakteristik chiffon berbahan baku tepung pisang lewat matang." *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 197-208. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2423>
- Nabilah, N., Syarif, W., & Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, P. (n.d.). "Pengaruh Penggunaan Lemak Nabati Terhadap Kualitas *Chiffon Cake*."
- Okunlola, A., & Odeku, O. A. (2011). "Evaluation of starches obtained from four *Dioscorea* species as binding agent in chloroquine phosphate tablet formulations." *Saudi Pharmaceutical Journal*, 19(2). <https://doi.org/10.1016/j.jsps.2011.01.002>
- Prabowo, A. Y., Teti, E., & Indria, P. (2014). "Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3).
- Prameswari, R., & Estiasih, T. (2013). "Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) dalam Pembuatan Cookies." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1).
- Qolbiah, S., Kiranawati, T. M., & Larasati, A. (2021). "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Gembili (*Dioscorea Esculenta*) terhadap Mutu dan Sifat Hedonik

- Brownies Panggang.” *Jurnal Inovasi Teknologi Dan Edukasi Teknik*, 1(2).  
<https://doi.org/10.17977/um068v1n2p151-162>
- Raysita, N., & Pangesthi, L. T. (2013). “Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon Cake.” *Jurnal Tata Boga*, 2(2).
- Retnowati, D. S., Kumoro, A. C., & Ratnawati, R. (2018). “Physical, thermal and functional properties of flour derived from Ubi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) tubers grown in Indonesia.” *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 12(1). <https://doi.org/10.5219/937>
- Richana, N., & Sunarti, T. C. (2004a). “Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi.” *Jurnal Pascapanen*, 1(1).
- Richana, N., & Sunarti, T. C. (2004b). “Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa Dan Gembili.” *J.Pascapanen*, 1(1).
- Rimbawan, R., & Nurbayani, R. (2014). “Nilai Indeks Glikemik Produk Olahan Gembili (*Dioscorea esculenta*.)” *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(2).  
<https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.2.145-150>
- Sabda, M., Wulanningtyas, H. S., Ondikeleuw, M., & Baliadi, Y. (2019). “Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok.” *Buletin Plasma Nutfah*, 25(1).
- Sanggramasari, S. (2019). “Effect Of Honey And Stevia As Sugar Substitute On Sensory Evaluation Of Chiffon Cake.” *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, 5(1). <https://doi.org/10.22334/jbhost.v5i1.134>
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). “Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning.” *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1).  
<https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629>
- Imzalfida. (2016). “Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta Linn*) Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake.” In *Jurnal Tata Boga* (Vol. 5, Issue 1).
- Suyanti & Murtiningsih. (2011). “Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya.” In *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.

- Tejaningrum, N., Prarudiyanto, A., Wayan, I., & Yasa, S. (2018). "Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Bekatul (*Rice Bran*) Terhadap Beberapa Sifat Mutu Fisik Dan Sensoris Bakpao" 4(2). <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Ukpabi, U. J. (2010). "Farmstead bread making potential of lesser yam (*Dioscorea esculenta*) flour in Nigeria." *Australian Journal of Crop Science*, 4(2).
- Utami, R., Widowati, E., & Dewati, A. D. A. R. (2013). "Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu, dan Karakter Sensoris." *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Wayne Gisslen, J. Gerard Smith - *Professional baking*-John Wiley & Sons (2017). (n.d.).
- Winarti, S., Harmayani, E., Nurismanto, R. (2012). "Karakteristik Dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea spp.*)" *Agritech*, 31(4).
- Winarti, S., Karti, B., Susiloningsih, E., Yusuf, Z. F. Teknologi Hasil Pangan, F., & Surabaya, U. (n.d.). "Karakteristik Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili Dan Penambahan Plastiziser Gms (*Gliserol Mono Stearat*)."
- Yuniar, D. (2010). "Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (*Dioscorea spp.*) dan Kajian Potensi Kadar Inulinnya." [Skripsi].
- Zhou, W., Hui, Y. H., de Leyn, I., Pagani, M. A., Rosell, C. M., Selman, J. D., & Therdthai, N. (2014). "Bakery Products Science and Technology: Second Edition." In *Bakery Products Science and Technology: Second Edition* (Vol. 9781119967156). <https://doi.org/10.1002/9781118792001>