

DAFTAR PUSTAKA

- Arbowati, J.L., Mulyani, S., dan Hintono, A. (2021). "Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Sponge Cake". *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 27–34. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i1.2680>.
- Aydogdu, A., Sumnu, G., & Sahin, S. (2018). "Effects of addition of different fibers on rheological characteristics of cake batter and quality of cakes". *Journal of Food Science and Technology*, 55(2), 667–677. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2976-y>
- Aziza, Y. (2017). "Pengaruh Yogurt Konjac Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Rattus novergicus Diabetes".
- Badan Standardisasi Nasional. 2018 "SNI 8372-2018 Roti Manis" (pp. 1-2). Tersedia pada : <https://akses-sni.bsn.go.id/sni>
- Cahayanik, T. M. A.-M. (2021). "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Bekatul Terhadap Kualitas Roti Manis". sipora.polije.ac.id
- Desla, A. T. (2022). "Pengaruh Suhu dan Waktu Pembakaran Terhadap Kualitas Sponge Cake". Skripsi thesis, Universitas Negeri Padang.
- Dewi, N. R. K., & Widjanarko, S. B. (2015). "Studi Proporsi Tepung Porang : Tapioka dan Penambahan NaCl Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi". *Dkk Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 784–792.
- Faizal, R dan Syarif, W. (2021). "Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Sponge Cake". Pendidikan, *Jurnal Boga, Tata*, 2(1), 92–98. <https://doi.org/10.2403/80sr184.00>
- Faridah, A. (2013). "Uji Organoleptik Mi Basah Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pengaruh Tepung Porang Dan Air". In *Prosiding Seminar Nasional Peranan Teknologi Pangan dan Gizi Dalam Meningkatkan Mutu, Keamanan dan Kealalalan Produk Pangan Lokal* (pp. 21–31).
- Febriana, E. (2022). "Subtitusi Gel Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Porang (*Amorphophallus Oncophyllus* Prain) Terhadap Karakteristik Mie Kering". sipora.polije.ac.id
- Guna, F. P. D., Bintoro, V. P. &, & Hintono, A. (2020). "Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese". Dalam *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 4, Issue 2).
- Hajrah, N. A., Hintono, A., Valentinus, D., & Bintoro, P. (2019). "Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik

- Sponge Cake yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase". *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Husni, N. (2019). "Pengaruh Proporsi Penambahan Hidrokoloid dan Penggunaan Jenis Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti Manis Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Beras, Pasta Kentang dan Tepung Tapioka".
- Irianik, R. R. (2022). Pengaruh Pemberian Biskuit Tepung Porang Terhadap Kadar Glukosa darah Post Prandial Tikus Putih (*Rattus novergicus*) Diabetes Melitus.
- Kumolontang, N. (2014). "*Coconut Flour As Partial Substituents in Making of White Bread*". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 63–70.
- Kurniawan, T. J. P. (2019). "*Effects Of Ripe Pumpkin (Cucurbita Moschata) Addition As Fat Mimetics Based Carbohydrate In Low Fat Sponge Cake*". Other Thesis, Unika Soegijapranata Semarang.
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncopphyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, Dan Tingkat Penerimaan Biskuit". *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42–49. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.1.42-49>
- Mahros, Q. A. (2022). "Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Premiks Terigu Dan Labu Kuning". sipora.polije.ac.id
- Maulida, N. (2017). "Kandungan Zat Gizi Makro Mie Bebas Gluten Dari Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)". Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Moiraghi, M., de la Hera, E., Pérez, G. T., & Gómez, M. (2013). "*Effect of wheat flour characteristics on sponge cake quality*". *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(3), 542–549. <https://doi.org/10.1002/jsfa.5821>
- Ningrum, A. L. S. S. (2020). "Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Beras Analog Dari Rumput Laut, Porang, Dan Kimpul". sipora.polije.ac.id
- Ningrum, T. D. K. (2022). "Pengaruh Pemberian Biskuit Substitusi Tepung Porang Terhadap Kadar Ldl Tikus Putih Galur Wistar Diabetes Melitus Dislipidemia". sipora.polije.ac.id
- Purba, R. N. W. (2022). "Pengaruh Perbandingan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dengan Terigu Serta Konsentrasi Sodium Tripolyphosphate Terhadap Karakteristik Mie Basah".

- Panjaitan, T. W. S., Rosida, D. A., & Widodo, R. (2017). "Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang". *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(1), 1–16.
- Petri, D. F. S. (2015). "Xanthan gum: A versatile biopolymer for biomedical and technological applications". *Journal of Applied Polymer Science*, 132(23). <https://doi.org/10.1002/app.42035>
- Pratyarsi, P. B. (2022). "Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan dan Gel Rumput Laut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake". sipora.polije.ac.id
- Purwanto, A. (2014). Pembuatan Brem Padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*). *Widya Warta*, 1(01), 16–28.
- Qur'ani, N., Yuliani, Y., & Dewi, S. K. (2021). "Respons Morfologi dan Kadar Glukomannan Tumbuhan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) pada Lingkungan yang Berbeda". *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 9(1). <https://doi.org/10.26740/lenterabio.v9n1.p74-81>
- Ragaee, S., Guzar, I., Dhull, N., & Seetharaman, K. (2011). "Effects of fiber addition on antioxidant capacity and nutritional quality of wheat bread". *Lwt*, 44(10), 2147–2153. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.06.016>
- Ratri, L. K. (2019). "Sifat Fisik dan Sensoris Roti Tawar Substitusi Gandum Utuh (*Triticum aestivum* L.) dengan Variasi Penambahan Gel Porang".
- Safira, D., dan Suryaningsih, W. (2023). "Karakterisasi Beras Porang Analog Dengan Penambahan Pati Aren Dan Maizena". *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. <http://dx.doi.org/10.33104/jihp.v18i1.7925>
- Saleh, N., Rahayuningsih, S. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. M. J. (2015). "Tanaman Porang. Dalam Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian". <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/publikasi/petunjuk-teknis/booklet/2217-tanamanporang.html>
- Sari, I. N. (2021). "Peran Pastry Dan Bakery Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya". *Journal Of Tourism and Creativity*, 5(2), 6.
- Sembiring, C. I., Legowo, A. M., & Hintono, A. (2019). "Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Nangka". *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 241–246.
- Siwi, H., dan Sofyan, A. (2022). "Pengaruh Substitusi Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus* B1) Terhadap Tingkat Pengembangan, Kekerasan dan Daya Terima Bolu Suweg". *Journal of Food and Agricultural*

Product, 2(2), 114–121. <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>

- Subagio, A., Windrati, W. S., & Witono, Y. (2003). “ Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Terhadap Karakteristik Cake”. *Hasil Penelitian Jurnal. Teknol. Dan Industri Pangan*, XIV(2), 321784.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). "Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif". *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Sutedja, A. M., Candra, A. L., & Advista, M. (2015). "Karakterisasi Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi dengan Metode. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 09 No. 01 (2015). 09(01).
- Tethool, E. F., & Dewi, A. M. P. (2017). "Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Komposit dan Roti Yang Dihasilkan Dari Ubi Jalar Dan Sagu". *Sains Dan Teknologi*, 1(1), 61–66.
- Vriyanie, D. A. (2018). "Pembuatan Muffin Non Terigu dari Pasta Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Pasta Kedelai Hitam (*Glycine max (L) Merrit*) (Kajian Penambahan Konsentrasi Gel Porang : Bagian Telur). L".
- Wahyono, A., Lee, S., Kang, W., & Park, H. (2016). “*Improving Bread Quality Using Co- Cultures of Saccharomyces Cerevisiae, Torulaspora Delbrueckii JK08, and Pichia Anomala JK04* (Vol. 28).
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). "The Effect of Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Milling Time Using Ball Mill (Cyclone Separator) Method Toward Physical and Chemical Properties of Porang Flour". *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 867–877.
- Yuniastuti, M. C. (2018). “Penggunaan Tepung Keto Dan Tepung Almond Dalam Pembuatan Choux Sebagai Alternatif Produk Pastry Non Gluten”. *Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 5(1), 49–58.
- Zakiya, U. (2022). "Pengaruh Pemberian Biskuit Substitusi Tepung Porang Terhadap Kadar Hdl Tikus Putih Galur Wistar Diabetes Melitus Dislipidemia". sipora.polije.ac.id
- Zhang, Z., P.C. Tzai, T. Ramezanli, & B.B. Minchniak-Khon. (2013). *Polymeric Nanoparticles-Based Topical Delivery Systems For The Treatment Of Dermatological Diseases*. Wiley interdisciplinary Review: Nonmedicine and Nonobotechnology, 5(3), 205-218.