

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, R. & Ferdiansyah, A. M. K. 2017. “Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus BI*)” “(Characterization of physicochemical and Organoleptic properties of Cookies substituted with Suweg Flour (*Amorphophallus campanulatus BI*))”. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 7(1)
- Anggraini, M., Syarif, W., & Holinesti, R. 2014. “Pengaruh Subtitusi Tepung Labu (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kualitas Bolu Kukus”. *A Sosial Science Journal*. 5(1). <https://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/3143>
- Anggraini, Y., Windarti, W. S., & Praptiningsih, Y. 2016.” Karakteristik Roti Tawar dengan Subtitusi Tepung Gayam (*Inocarpus edulis Forts*)”. *Berkah Ilmiah Teknologi Pertanian*. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/73177>
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. 2021. “Pengaruh Subtitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus”. *A Sosial Science Journal*.10(2), 314–323. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Astuti, S.D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Agustia, F.C. 2014. “Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung”. In *54 Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* (Vol. 3, Issue 2). www.journal.ift.or.id
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. “Cara Uji Makanan dan Minuman”. Persyaratan No. SNI 01-2891-1992.
- Bowden, P., Edwards, J., Ferguson, N., Manning, B., Roberts, K. 2008. “*Wheat Growth and Development. State of New South Waales (NZ)*”. *NSW Departement of Primary Industries Press*.
- Darmawan, E. 2011. “Pemanfaatan Suweg (*Amorphophallus campanulatus B*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan *Cookies* Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Organoleptik *Cookies* (*The use of suweg (Amorphophallus campanulatus B) as fluor substitution in cookies making on chemist, physic and organoleptic characteristic of cookies)*”. *Jurnal Teknologidan Enjiniring Pertanian*. Vol. V.
- Deli, N. A., Indriyani, & Gusriani, I. 2021. ”Pengaruh Lama *Blanching* Terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphopallus Campanulatus*)”. *Jurnal Hasil Teknologi Pertanian*. <https://repository.unja.ac.id/16041/>

- Dewi, S.R., Agustin, M., & Nurcahyo, F.A. 2019. "Inovasi dan Peningkatan Jual Produk Hasil UMKM Melalui Pelatihan Pembuatan Bolu Kukus Berkarakter". *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1).
- Duwi, O., & Putri, I. 2016. "Pengaruh Konsentrasi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus B*) Sebagai Penstabil Es Krim Susu Kambing". (Skripsi).
- Dwikandana, I. A. S., Damiati, Suriani, N. M. 2018. "Studi Eksperimen Pengolahan Tepung Umbi Suweg". *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 9(3).
- Fadilla, I. D. 2022. "Pengaruh Penambahan Tepung Biji Nangka dan Fortifikasi Serbuk Daun Pappermint (*Mentha Piperita*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia *Cookie*'s. LAPORAN TUGAS AKHIR
- Faridah, N.D, (2005). Sifat Fisiko-Kimia Tepung suweg (*Amorphopallus Campanulatus B1.*) dan Indeks Glikemiknya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 16(3).
- Ketaren, R.B., Rangkuti, T.B., Ardilla, D., & Novita, A. 2022. "Use of Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) Tuber Flour Substitute bread flour on the quality to sweet bread". *Jurnal Pertanian Tropik*. 9(2). 149-163.
- Kumalasari, I. D., Kusuma, I., Sinaga, S. T. R., Mutmainah, S. 2022. "Pengembangan Produk Mi Suweg-Bekatul Rendah Indeks Glikemik bagi Penderita Diabetes Melitus". *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 9(1). 90-102 <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2022.009.01.9>
- Kumoro, A. C., Amyranti, M., Retnowati, D. S., & Ratnawati, R. 2019. "Browning Prevention of Chips from Freshly Harvested Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Tubers through Immersion in Ascorbic Acid Solutions at Various Times". *Journal of Physics: Conference Series*, 1295(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1295/1/012023>
- Kurniati, E. S. 2018. "Uji Fisikokimia dan Sensoris Cheseecake dengan Penambahan Tepung Suweg (*Amorphophalus campanulatus*)". Skripsi. <http://repository.itspku.ac.id/186/1/2014030038.pdf>
- Kurniawati, N., & Pangesthi, L. T. 2019. "Pengaruh Subtitusi Tepung Gatot Instan dan Jenis Baha Pengembang Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus". In *TataBoga* (Vol. 8, Issue 1).
- Lende, M., Boro, T. L., Danong, M. T., & Toly, S. R. 2020. "Inventarisasi Jenis Umbi-umbian dan Pemanfaatannya Sebagai Substitusi Bahan Pangan Pokok di Desa Waimangura Kecamatan Wewewa Barat Kabupaten Sumba Barat Daya". In *Jurnal Biotropikal Sains* (Vol. 17, Issue 1).
- Lianah, L., Tyas, D. A., Armanda, D. T., & Setyawati, S. M. 2018. "Aplikasi Umbi

- Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Sebagai Alternatif Penurun Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus”. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.21580/ah.v1i1.2666>
- Mahros, Q. A. 2022. “Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Brownies Kukus dari Tepung Premiks Terigu dan Labu Kuning”. *Skripsi*.
- Maghfiroh, S. A.W. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada *Chiffon Cake* Mocaf Bebas Gluten”. *Skripsi*.
- Mahendra, V. A. 2014. “Produksi Etanol dari Umbi Suweg”. *Skripsi*. <http://lib.unnes.ac.id/22992/>
- Marita, Komarayanti, S. & Akhmadi, A. N. 2020. “Identifikasi dan Inventarisasi Jenis Tanaman Umbi-umbian yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif di Wilayah Jember Utara dan Timur”. *Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*.
- Minerva, E.M. 2013. “Pengaruh Campuran Tepung Suweg dan Tepung daun Kelor Terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Kembang dan Daya Terima Kerupuk”. *Naskah Publikasi Ilmiah*.
- Mutaqin, A. Z., Kurniadie, D., Iskandar, J., Nurzaman, M., & Partasmita, R. 2020. “*Ethnobotany of suweg, amorphophallus paeoniifolius: Utilization and cultivation in West Java, Indonesia*”. *Biodiversitas*, 21(4), 1635–1644. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d210444>
- Pratyarsi, P. B., Oktavia, S., Yudiastuti, N., Budiati, T., Wahyono, A. 2023. “Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan dan Gel Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Sponge cake Comparative Effect of Glutinous Flour and Seaweed (Eucheuma Cottonii) Gel on Physical and Chemical Characteristics Sponge Cake*”. In *JOFE : Journal of Food Engineering / E-ISSN* (Vol. 2, Issue 2).
- Pulungan, A. A. 2019. “Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Ragi Tape Terhadap Mutu Tepung Suweg (*Amorphopallus paeoniifolius*)”. *Skripsi*
- Purnomo., E. H., et al., 2011. “Reduksi Oksalat pada Umbi Walur (*Amorphophal/us campanulatus var. Sylvestris*) dan Aplikasi Pati Walur pada Cookies dan Mie”. *Seminar Nasional*.
- Purwoko, R. A., Ekawatiningsih, P. 2021. “Inovasi Produk *Gyoza* Tepung Suweg Sebagai Pemnafaatan Sumber Pangan Lokal”. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 16(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44538>
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. 2019. “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap

- Kadar Protein” *The Effect of Wheat Flour Substitute with Kepok Banana Flour on Protein Content, Fiber Content, Overrun, and Hedonic Quality of Sponge Cake*. In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 3, Issue 1). www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Rangkuti, B. T. 2019. “Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Suweg Terhadap Mutu Roti Manis”. *Skripsi*
- Sandri, D., & Lestari, E. 2020. “Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Manis Yang Disubstitusi *Modified Talipuk Flour* (MOTAF) dan Pati Temu Lawak”. *Jurnal Argoindustri*.10(2).139-146. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.10.2.139-146>
- Saputri, D. A. 2017. “Analisa Kadar Protein dan Umur Simpan Pada Bolu Kukus dengan Penambahan Bekatul Beras (*Rice bran*)”. *Skripsi*. <http://journal.instiperjogja.ac.id/index.php/ATS/article/view/90>
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Diki, N., Surahman, S., Khudaifanny, D., Febrianti, A., & Putri, B. 2015. “Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*)” *Effect of Egg Concentration on Proximate, Water Activity (a w) and Textural Properties of Banana (Musa paradisiaca) Snack Bar*. In *AGRITECH* (Vol. 35, Issue 1).
- Septiani, D., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. 2015. “Uji Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus B*) Sebagai Pangan Alternatif” (*Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics Test Of Suweg (AmorphopallusCampanulatus B)Flour As An Alternative Food*). In *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* (Vol. 3, Issue 1).
- Setiawan, L., Setiawan, Y., Diana Sari, P., Saepudin, L., & Diana Sari STP, P. 2017. “Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis”. In *Journal Agroscience* (Vol. 7, Issue 1).
- Setyawati, I. 2020. “*Suweg Flour (Amorphophallus Campanulatus) Potential Reducing TNF- α Levels in Model Diabetic Rats*”. *Mutiara Medika: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 20(2). <https://doi.org/10.18196/mm.200246>
- Sinaga, A. S. 2019. “Segmentasri Ruangn Warna L^*a^*b ”. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.
- Siwi, H.H, Sofyan, A. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus B1*) Terhadap Tingkat Pengembangan, Kekerasan dan Daya Terima Bolu Suweg”. In *Journal of Food and Agricultural Product* (Vol. 2, Issue 2). <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Soleh, B. 2011. “Pemanfaatan Teung Suweg (*Amorphopllus Campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering”. *Skripsi*.

- Surono, D. I. 2017. “Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang (*Musa acuminata L*)”. *Jurnal COCOS.1(1)*. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/14852>
- Tanjung, N. Z. (2021). Uji Daya Tetima dan Nilai Knadungan Gizi Bolu Kukus dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Jamur Tiram Putih. *Skripsi*.
<http://repository.uinsu.ac.id/13186/1/SKRIPSI%20Nadia%20Zatalini%20Tanjung.pdf>
- Tomasoei, H., Markus, J. E. R., & Rubak, Y. T.. (2012). Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Cake Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Suweg. *Agrica*. 5(2).
- Wahyono, A., Tifania, A. Z., Kurniawati, E., Kasutjianingati, Kang, W. W., & Chung, S. K. (2018). *Physical properties and cellular structure of bread enriched with pumpkin flour*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 207(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/207/1/012054>
- Waisnawi, P. A. G., Yusasrini, N. L. A., & Ina, P. T. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*) Terhadap Karakteristik Cookies. (*The Effect of Suweg Flour (Amorphophallus campanulatus) and Mung Bean Flour (Vigna radiate) on the Characteristics of Cookies*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(1), 48–56.
- Wanita, Y. P. (2018). Umbi-umbian Minor Lokal Daerah Yogyakarta, Sifat Fisikokimia dan Diversifikasi Pengolahannya.. *Jurnal Pertanian Agros*, 20(1).
- Wijayanti, M., Retno, D., Dewi, S., & Maukar, A. L. 2017. “Studi Alternatif Pembuatan Bakpao dengan Menggunakan Tepung Suweg Sebagai Pengganti Tepung”. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*. 9(2)
- Wulandari, A. A., & Rahardjo, S. J. 2013. “Potensi Glukomanan Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus B*) Sebagai Pangan Terapi Bagi Penderita Diabetes Melitus (*Gummy Dietary Fiber GUMMY*)”. *Karya Tulis Ilmiah*. <https://docplayer.info/57490173-Potensi-glukomanan-umbi-suweg-amorphophallus-campanulatus-b-sebagai-pangan-terapi-bagi-penderita-diabetes-melitus-gummy-dietary-fiber.html>Yulianto, H. T., Pujimulyani, D.,
- Yulianto, W. A. 2023. “Efek hipoglikemik cookies campuran tepung suweg dengan tepung garut”. *Jurnal Sains, Teknologidan Informatika*. 10(2)