

DAFTAR PUSTAKA

- Abulais, D. M., Yabansabra, Y. R., & Patiung, O. R. (2022). Uji Proksimat (Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Serat) dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena. *Jurnal Kimia*, 6(November), 69–74.
- Abdul Hairuddin Angkat, A. H., & Katherine Angeline Tambunan, K. A. (2022). Pengaruh proses blanching pada pembuatan tepung terhadap organoleptik tepung daun pepaya Jepang (*Cnidioscolus aconitifolius*). *Jurnal Ilmiah PANNMED*, 17(3). <https://doi.org/10.55606/ijg.v2i3.3072>
- Ajjjah, M. S., & Utama, R. D. D. (2024). Karakteristik sifat amilografi tepung kentang (*Solanum tuberosum* L.) varietas Atlantik dan hasil modifikasi heat moisture treatment. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 19(2), 11–18.
- Ambarita, J., Kencana, P. K. D., & Budisanjaya, I. P. G. (2022). Pengaruh konsentrasi larutan CaCl_2 dan suhu pengeringan terhadap karakteristik tepung rebung bambu tabah.
- Anwar, C., Novita, D. D., & Nurainy, F. (2021). Karakteristik fisikokimia pati ganyong dan pati bengkuang termodifikasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 26(1), 25–36.
- Apriyanti, H., Pertanian, F., & Oleo, U. H. (2025). Karakterisasi tepung umbi garut (*Maranta arundinaceae* Linn) modifikasi heat moisture treatment. 3(1), 13–22
- Aqwanita, N., Sabahannur, S., & Alimuddin, S. (2023). Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman CaCl_2 terhadap mutu keripik buncis. *AGrotekMAS*, 3(3), 90–101
- Arum, R. H., Dewayani, W., Syamsuri, R., & Septianti, E. (2021). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan perendam terhadap mutu keripik kentang varietas Super John. *Jurnal Pengkajian Pengembangan Teknologi Pertanian*, 24(1), 55–65.
- Aristyarini, R., Yasni, S., & Syamsir, E. (2022). Peningkatan serat pangan larut dari ampas tahu dan sifat fungsionalnya dengan perlakuan fisik: Tinjauan literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(1), 84–95. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.1.84>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2023). *Statistik Daerah Provinsi Jawa Timur Tahun 2023*. Surabaya: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur.
- Broe, Akmal (2022). *Jenis-jenis kentang berdasarkan varietas dan teksturnya*. SESA. Diakses dari: <https://blog.sesa.id/jenis-jenis-kentang/>.

- Bao, H., Zhou, J., Yu, J., & Wang, S. (2021). Effect of drying methods on properties of potato flour. *Foods*, 10(5), 1–11.
- Boahemaa, L. V., Dzandu, B., Amisah, J. G. N., Akonor, P. T., & Saalia, F. K. (2024). Physico-chemical and functional characterization of flour and starch of taro (*Colocasia esculenta*) for food applications. *Food and Humanity*, 2(January), 100245. <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2024.100245>
- Budiarti, G. I., Shitophyta, L. M., Okvitarini, N., Fajarwaty, V., & Damayanti, A. (2020). Modification blanching process of potato flour. *Reaktor*, 20(4), 161–165.
- Buzera, A., Gikundi, E., Orina, I., & Sila, D. (2022). *Effect of Pretreatments and Drying Methods on Physical and Microstructural Properties of Potato Flour*. *Foods Journal*, 11(4), 507. <https://doi.org/10.3390/foods11040507>
- Chen, S., Jiao, W., & Wu, J. (2025). Heat treatment for improving soy protein functionality. *Comprehensive Reviews in Food Science*, 24(2), e70141.
- Chi, C., Shi, M., Zhao, Y., Chen, B., He, Y., & Wang, M. (2022). Dietary compounds slow starch digestion. *Frontiers in Nutrition*, 9, 1004966.
- Choiriyah, N. A., Rahmah, L., Hadiwirawan, G. Y., & Sundjaja, A. P. (2022). Diversifikasi produk berbasis kentang. *Jurdimas*, 5(2), 111–116.
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. (2022). Substitusi tepung kentang pada donat. *Pro Food*, 8(1), 53–61.
- Cui, P., Liang, J., Cheng, T., & Zhang, J. (2022). Calcium-binding peptides. *Marine Drugs*, 20(10), 612.
- Daeli, N. A., Indriyani, & Gusriani, I. (2021). Pengaruh lama blanching terhadap tepung umbi suweg. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(2), 1–6.
- de Abreu, D. B. V., Picard, K., Klein, M. R. S. T., Gadas, O. M., Richard, C., & Silva, M. I. B. (2023). *Soaking to reduce potassium and phosphorus content of foods*. *Journal of Renal Nutrition*, 33(1), 165–171. <https://doi.org/10.1053/j.jrn.2022.06.010>
- Firdausia, R., Leswara, D. F., Yogyakarta, I. P., & Kurniasih, K. S. I. (2025). *Penerapan Response Surface Methodology dalam optimasi proses ekstraksi dari Artemisia vulgaris terhadap nilai rendemen*. *Jurnal Farma Indonesia*, 11(2), 231–244.
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Profil pasta pati sagu modifikasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104.

- Giovani, S., Muhammad, R., Rambe, A., Puteri, N. E., & Mara, N. (2025). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Derajat Keasaman, Densitas Kamba, Dan Warna Tepung Komposit Termodifikasi Dengan Variasi Suhu Dan Waktu Autoklaf Abstrak*. 20(1), 34–42.
- Guo, X., Li, Q., Luo, T., Han, D., Zhu, D., & Wu, Z. (2023). Calcium chloride treatment and fruit quality. *Foods*, 12(13), 2478.
- Harnis, M., Anggraini, T., Rini, & Suliasyah, I. (2022). Pati pada berbagai sumber tanaman. *Agroteknika*, 5(1), 26–39.
- Herlanda, O., Studi, P., Hasil, T., & Jambi, U. (2022). *PERBEDAAN KARAKTERISTIK TEPUNG UMBI SUWEG (Amorphophallus Campanulatus) BERDASARKAN SUHU DAN WAKTU STEAM BLANCHING*. 7(6), 5693–5703.
- Hidayah, R., Kaukab, M. E., Sunyono, N. A., Putranto, A., & Suyono, N. A. (2022). Upaya Penanggulangan Dampak Kurangnya Bibit Kentang dengan Penerapan Sistem Pemanfaatan Lahan Kosong di Desa Patakbanteng. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 36–47.
- Husna, A., Palupi, N. S., Kusnandar, F., & Sitanggang, A. B. (2024). Formulasi serbuk wedang tahu dan pendugaan umur simpan menggunakan metode kadar air kritis. *Jurnal Mutu Pangan*, 11(2), 121–132.
- Ijaz, N., et al. (2024). Valorization of potato peel. *CyTA - Journal of Food*, 22(1), 2306951.
- Irfan, I., Zaidiyah, Z., & Fitri, N. (2022). Mutu tepung kentang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 72–80.
- Jessica Wijaya, J., Anna Nur Farida, A. N., Tjandra Panjaitan, T., Johan Sukweenadhi, J., & Maria Goretti Marianti Purwanto, M. G. M. (2023). *Pengaruh suhu perendaman dalam larutan NaCl dan ketebalan chips umbi gembili (Dioscorea esculenta L.) sebagai sumber karbohidrat*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 69–78.
- Jayaprakash, J., Nath, L. R., Gowda, S. B., Gowda, D., & Hui, S.-P. (2024). *Analysis and functions of bioactive lipids in food*. *Discover Food*, 4, 107. <https://doi.org/10.1007/s44187-024-00186-5>
- John Doe. (2024). *Potato flour texture* [Foto]. Pexels. Diakses dari: <https://www.pexels.com/photo/>
- Kamsiati, E., Rahayu, E., & Herawati, H. (2020). Pengaruh blanching daun ubi kayu. *Metana*, 16(1), 39–46.
- Kadek, N., Utami, A. N., Agung, A., Wiadnyani, I. S., Wayan, I., Widarta, R.,

- Korespondensi, P., Anak, :, Istri, A., & Wiadnyani, S. (2024). Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Pengaruh Waktu Blanching Terhadap Karakteristik Tepung Kernel Biji Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.) The Effect Of Blanching Time On The Characteristics Of Flour Made From Arumanis Manggo Kernel Seeds (*Mangifer. Ni Kadek Ayu Nira Utami Dkk. /Itepa*, 13(4), 2024–2758.
- Kajoen, L. N. A., Ridawati, & Dahlia, M. (2025). Pengaruh Lima Jenis Kentang pada Pembuatan Gnocchi Piemontaise Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(2C), 176–185.
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta.
- Kurniawati, E., & Brilliantina, A. (2025). Kajian Sifat Kimia pada Beberapa Jenis Tepung Terigu: Kadar Air, Kadar Abu, dan Kadar Gluten Basah. *Journal of Food Industrial Technology*, 2(3), 75–81.
- Laga, A. (2020). Produksi tepung ubi jalar ungu dengan blansir. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(5), 3210–3223.
- Lepar, D. M. E., Oessoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. (2024). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(2), 99–109. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i2.54532>
- Lee, D. S., & Robertson, G. L. (2021). *Interactive influence of decision criteria, packaging film, storage temperature and humidity on shelf life of packaged dried vegetables*. *Food Packaging and Shelf Life*, 28, 100674. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2021.100674>
- Lestario, L. N., Dewi, A., & Riyanto, C. A. *Pengaruh konsentrasi natrium alginat dan kalsium klorida terhadap hasil restrukturisasi buah stroberi (Fragaria vesca L.)*. Prosiding Seminar Nasional INSTIPER, Yogyakarta.
- Li, S., Wang, J., Yang, J., Wu, X., & Tan, B. (2022). Calcium ions on starch properties. *Carbohydrate Polymers*, 291, 119564.
- Li, J. L., Feng, S. L., Guo, R., Yang, H. Y., & Cheng, L. X. (2025). *Spatiotemporal regulation of starch–sugar metabolism by potassium enhances carbon partitioning and processing quality in potatoes*. *Agronomy*, 15(6), 1481. <https://doi.org/10.3390/agronomy15061481>
- Lisianti, D., Saragih, B., & Rachmawati, M. (2023). Tepung jagung dan pengeringan. *Journal of Tropical AgriFood*, 4(2), 115.
- Malik Barlin, I., & Negeri Jakarta Abstrak, U. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Tepung Panir Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya

Terima Fish Finger. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(C), 65–73.

- Marzuki, S. U., Pranoto, Y., Khumsap, T., & Nguyen, L. T. (2021). *Effect of blanching pretreatment and microwave-vacuum drying on drying kinetics and physicochemical properties of purple-fleshed sweet potato*. *Journal of Food Science and Technology*, 58(8), 2884–2895. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04789-5>
- Maulidiyah, P., et al. (2021). Karakteristik olahan umbi-umbian. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 2(1), 14–24.
- Maulidin, M. R., Nikmatullah, A., & Jaya, I. K. D. (2020). Evaluasi pertumbuhan dan hasil tanaman kentang (*Solanum tuberosum* L.) varietas Granola di Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur. Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram.
- Mititelu, M., et al. (2025). Fatty acids and health. *Foods*, 14(1).
- Mowafy, S., & Liu, Y. (2024). *High-humidity hot-air impingement blanching conditions for the inhibition of potato-browning enzymes and for quality retention*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 104(5), 2679–2691. <https://doi.org/10.1002/jsfa.13153>
- Mugo, B. M., et al. (2024). Blanching and potassium retention. *Food Science & Nutrition*, 12(8), 5403–5411.
- Muflihati, I. (2022). Analisis Keberlanjutan Rantai Pasok Apel Di Kabupaten Malang Menggunakan Dinamika Sistem. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(1), 32–39. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.1.32>
- Mutmainah, M., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2021). Karakteristik Fisikokimia Pati Ubi Banggai (*Dioscorea alata*) Physicochemical Characterization of Banggai Yam (*Dioscorea alata*) Starches. *AgriTECH*, 41(3), 220–230. <http://doi.org/10.22146/agritech.52535>
- Mukkun, L., Songgor, K., Lalel, H. L., Rubak, Y. T., Roefaida, E., Adu Tae, A. S. J., Cakswindryandani, N. L. P. R., & Nalle, R. P. I. (2022). Karakteristik Fisik, Kadar Air, dan Kandungan Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Melalui Beberapa Teknik Perendaman. *AgriSA*, 11(2), 122–130.
- Natalie, K., Pantjajani, T., Dewi, A. D. R., & Purwanto, M. G. M. (2022). Karakterisasi fisikokimia dan functional properties tepung kulit buah jeruk bali (*Citrus maxima*) dan tepung kulit buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 44–53. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i1.2900>
- Ningsih, R., Slameto, & Wijaya, K. A. (2021). Potato growth stress. *Agriprima*, 5(2), 180–188.

- Paramita, O., Kusumastuti, A., Hadiansmoro, M. A., & Sholeha, N. A. (2023). Pengaruh Blanching Pada Pembuatan Simplisia Kulit Buah Naga Merah. *Bookchapter Alam Universitas Negeri Semarang*, 3, 99–122. <https://doi.org/10.15294/ka.v1i3.151>
- Pieterse, E., Pretorius, B., & Schönfeldt, H. C. (2025). *Comparative proximate analysis and nutrient labelling compliance of cow milk and plant-based milk alternatives: Implications for consumer choice and food policy*. *Food Chemistry*.
- Pratiwi, A. E., Ngatirah, & Sunardi. (2024). *Pemanfaatan tepung kentang sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu marmer panggang*. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 311–327. <https://doi.org/10.35891/tp.v15i2.5442>
- Rasyda, R. Z., Muhandri, T., & Budijanto, S. (2020). Profil Gelatinisasi Dan Komponen Antioksidan Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Dengan Annealing. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 164–170. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.164>
- Remiro, V., Cambero, M. I., Romero-de-Ávila, M. D., Castejón, D., Segura, J., & Fernández-Valle, M. E. (2020). Contribution to the estimation of water holding capacity in fresh pork ham using NMR relaxometry. *Applied Sciences*, 10(14), 4945.
- Riezka Zuhriatika Rasydah, R. Z., Tjahja Muhandri, T., & Slamet Budijanto, S. (2020). *Profil gelatinisasi dan komponen antioksidan tepung ketan hitam termodifikasi dengan annealing (Gelatinization profile and antioxidant components of annealing-modified black glutinous rice flour)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Ratnayani, Septiani, Ritonga, A. F., & Fahlia, N. (2021). Tepung kulit kentang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), 137–147.
- Sabahannur, S., Netty, N., Ralle, A., & Ikhsan, M. (2023). Blanching dan mutu tepung. *AGRITEKNO*, 12(2), 143–152
- Sabahannur, S., & Zulfikar, Z. (2020). *Analisis pengaruh pra-perlakuan (CaCl₂ dan pembekuan) terhadap kualitas keripik salak goreng vakum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Sabaanhur, S., Netty, N., & Ikhsan, M. (2023). *Efek metode blansing dan suhu pengeringan terhadap mutu tepung ubi jalar (Ipomoea batatas L.)*. *Jurnal Agritechno*, 12(2), 143–152. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.143>
- Saha, S., Ambrose, K., & Ma, H. (2023). Effect of particle size on compositional,

functional, pasting and rheological properties of teff flour. *Advances in Food Research*.

- Saputro, E. A., Daniswara, A. S., & Erfiana, N. M. (2023). Effects of different soaking time using calcium chloride extracted from eggshell on physicochemical and organoleptic properties of sweet potato chips. *Journal of Food and Culinary*, 6(1), 12–25.
- Sabila, M., Sugiyono, Indrasti, D., & Jayanegara, A. (2024). *Meta-analisis pengaruh blansir terhadap total fenolik buah dan sayur*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1), 46–62.
- Santoso, B. P., Ruswanto, A., Bimantio, M. P., Studi, P., Hasil, T., & Pertanian, F. T. (2025). *Karakteristik Pati Modifikasi Ikat Silang Sagu (Metroxylon Sagu) Dengan Vital Wheat Gluten Menggunakan CaCl₂ dan Aplikasinya dalam Pembuatan Cookies*. 3, 5–11.
- Suminartika, E., Putra, I. D., Setiawan, I., & Sukayat, Y. (2024). Analisis Kepentingan dan Kinerja (IPA) dari Benih Kentang Varietas Baru “ X ” Important Performance Analysis (IPA) of New Variety “ X ” of Potato Seed Eti Suminartika *, Ivangga Dwi Putra , Iwan Setiawan , Yayat Sukayat. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(1), 379–386. <https://jurnal.unigal.ac.id/mimbaragribisnis/article/view/11874/pdf>.
- Thuraisingam, S.. (2023). *Effect of heat treatment on drying behavior, yield, and functional properties of Palmyrah (Borassus flabellifer) tuber flour*. *Journal of Food Processing and Preservation*.
- Trigo, J. P., Stedt, K., Schmidt, A. E. M., Kollander, B., Edlund, U., Nylund, G., Pavia, H., Abdollahi, M., & Undeland, I. (2023). *Mild blanching prior to pH-shift processing of Saccharina latissima retains protein extraction yields and amino acid levels of extracts while minimizing iodine content*. *Food Chemistry*, 370, 131067.
- U.S. Department of Agriculture. (2023). *Potatoes, flesh and skin, raw (FDC ID: 170026)*. FoodData Central. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/170026/nutrients>
- Vaishali, Samsheer, Singh, B. R., Chandra, S., Chauhan, N., & Vaishali. (2020). *Influence of pre-treatment on functional properties of potato flour*. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(5), 1611–1615
- Verma, D. K., Srivastav, P. P., & Bhojak, N. (2022). *Effect of processing methods on yield and physicochemical properties of food products: A review*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(5), e16521. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16521>

- Wang, B., Xu, J., Guo, D., Long, C., Zhang, Z., & He, X. (2023). *Research on the relationship between the amylopectin structure and the physicochemical properties of starch extracted from glutinous rice*. *Foods*, 12(3), 460. <https://doi.org/10.3390/foods12030460>
- Wardana, R., Lutfi, F., Oktafa, H., Firgiyanto, R., Ramadhani, R., & Kurniawan, B. (2025). *Revitalisasi sentral kentang dengan smart greenhouse berbasis IoT dan smart agrologistik dalam pembibitan kentang serta pengolahan produk mashed potato di Bondowoso*. *Dharma Raflesia : Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 23(1), 56–70. <https://doi.org/10.33369/dr.v23i1.41058>
- Wijaya, J., Farida, A. N., Pantjajani, T., Sukweenadhi, J., & Purwanto, M. G. M. (2023). *Pengaruh suhu perendaman dalam larutan NaCl dan ketebalan chips umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai sumber karbohidrat*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 78–89. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3624>
- Widodo, Agatha Novalentina Putri. 2023. *Substitusi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) dengan Tepung Gandum terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Roti Tawar*. Skripsi. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Wikimedia Commons. 2024. *Kalsium klorida (CaCl_2)* [gambar]. Diakses dari: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Calcium_chloride_CaCl2.jpg
- Yusuf, M., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. (2024). *Uji penghambatan reaksi pencoklatan pada buah apel potong oleh asam hypoiodous (HIO) berdasarkan deteksi perubahan warna*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 3-6.
- Zalpouri, R., Kaur, K., & Challana, V. (2026). *Effect of blanching time on physical, colour and rehydration properties of potato flakes dried by convective hot air drying*. *Environ Times*.
- Zampieri, A., Babbucci, M., Carraro, L., Milan, M., Fasolato, L., & Cardazzo, B. (2021). *Combining culture-dependent and culture-independent methods: New methodology insight on the *Vibrio* community of *Ruditapes philippinarum**. *Foods*, 10(6).