

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N. (2008). Sifat Fisikokimia dan Sensoris Instant Starch Noodle Pati Aren yang Disubstitusi Dengan Pati Tapioka . *Jurnal Agroland*.
- Alfarizi. F, Z. .. (2024). Kajian Lesitin Sebagai Bahan Tambahan Pangan Golongan Pengemulsi pada Produk Margarin. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(10); 11873-11878.
- Ashrust R. (2020). The Magic of Salt in Baking Cookies: Unconverging the Science and Secrets. *Kitchen Journal. net*.
- Chaniago. R, D. L. (2019). Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Kembang Dan Sifat Organoleptik Kerupik Terubuk (Saccharum edule Hasskarl). *Jurnal Pengolahan Pangan* , 4(1); 1-8.
- Data Komposisi Pangan. (2018). Retrieved from Data Komposisi Pangan: <https://www.panganku.org/id-ID>
- Della N. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tapioka Pada Pembuatan Tapiokies (Tapioka Cookies). *Jurnal UNY*.
- Egg, F. O. (2026). Retrieved from eggs: <https://eggs.ca/eggs101/food-science>
- Hariono dkk. (2025). Pengaruh Kombinasi Frekuensi dan Lama Waktu Perlakuan High Pulsed Electric Field dan Sinar Ultraviolet Terhadap Kualitas Susu Sapi Segar. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 295-300.
- Imam R. H dkk. (2014). Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1 (2); 91-99.
- Istinganah dkk. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan* , 10(2); 83-93.
- Kemp SE, H. T. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Kristanoko dkk. (2021). Analisis Warna Berbasis Smartphone Android dan Aplikasinya dalam Pendugaan Umur Simpan. *Jurnal Agritech*, 41(3); 211-219.
- Kusnandar. F, H. D. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis . *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2); 67-75.

- Kusuma T. D, T. I. (2013). Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1); 17-28.
- Linangsari dkk. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa . *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2); 213-221.
- Mardiyanto. M, &. M. (2024). Karakteristik Sensoris Edamame Crunchy Berdasarkan Perbedaan Waktu Pengovenan. *NaCia*, 88-92.
- Moulia dkk. (2018). Antimicrobial of Garlic Extract. *Jurnal Pangan* , 27(1); 55-56.
- Ningsih. Y, M. d. (2024). Formulasi Kerupuk Sagu Dengan Penambahan Tapioka Dan Terigu. *Jurnal Pengolahan Pangan* , 9(2); 126-132.
- Pangestuti. E. K, d. P. (2021). Analisis Kadar Abu Gravimetri Dalam Tepung Terigu Dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa* , 16-21.
- Perdhana Firman dkk. (2025). Kajian Mutu Fisik Dan Kimia Beberapa Kuliner Khas Nusa Tenggara Barat. *EduFood*, 3(1); 115-123.
- Pitriani N. (2017). *Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpbb) Pada Pembuatan Kacang Telur Di UKM "Andi Jaya" (Plupuh, Sragen, Jawa Tengah)*. Surakarta: Fakultas Pertanian.
- Putra. D, R. A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2); 111-123.
- Rahman. S, d. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Serta Lama Waktu Pengukusan Terhadap Mutu Kerupuk Sape. *Jurnal Triton*, 45-57.
- Ramadhan A, d. E. (2017). Pengaruh Penggunaan Berbagai Variasi Komposisi Tepung Dan Jenis Susu Terhadap Mutu Kerupuk Susu. *Agritepa*, 3(2); 106-116.
- Ridhani dkk. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3); 61-68.
- Rosida et al. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14 (1); 45-56.
- Rosida. F, N. A. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 45-46.

- Sabir, N. C. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1); 41-54.
- Setiawan T dkk. (2021). Preferensi Konsumen Terhadap Komplementasi Tepung Mocaf pada Kacang Telur Sebagai Produk Unggulan Tanaman Lahan Kering. *Journal of Tropical Upland Resource*, 3(2); 54-60.
- Setyaningsih dkk. (2020). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro* . Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Soemarno. (2007). *Rancangan Teknologi Proses Pengoahan Tapioka Dan Produk Produknya*. Malang: Magister Teknik Kimia Universitas Brawijaya.
- Sovyani dkk. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2); 73-84.
- Sriyana H dan Berliana P. (2022). Bioplastik Berbahan Dasar Tepung Tapioka dengan Modifikasi Gliserin dan Serat Bambu. *Chimica et Natura Acta*, 10(2); 60-65.
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Suriati, L. &. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tapioka Terhadap Karakteristik Keripik Daun Beluntas Selama Penyimpanan. *Jurnal Pertanian*, 14(34).
- Suriati, L. &. (2021). Comparison of Wheat Flour and Tapioca Flour Towards Characteristics of White Oyster Mushroom Chips. *AGRIWAR JOURNAL*, 1(1); 26.
- Syarif F. S. (2023). *ANALISIS MUTU BAHAN BAKU EDAMAME DI PT MITRATANI DUA TUJUH LAHAN MANGLI KECAMATAN KALIWATES*. Jember: Sipora.
- Triasih. D, d. D. (2021). Kajian Tentang Pengembangan Eggurt Dengan Fortifikasi Edamame Sebagai Agen Antioksidan. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 23(2); 108-114.
- Usman et al. (2024). Valorization of Soybean by products for Sustainable Waste Processing With Health Benefits. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 105(10); 5150-5162.
- Verma et al. (2023). Effect of Edible Coating on Shelf Life and Market Acceptibility of Guava (*Psidium guajava* L.). *Journal of Eco-Friendly Agriculture*, 18(1); 86-92.

Widyoretno L. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Maizena, Tepung Tapioka, Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Rempeyek*. Malang: Universitas Brawijaya.