

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S., Suharyono, A. S., & ST Aisah, A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori *Flakes* Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225–235. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.12871/jppt.v19i3.1440>
- Badan Standardisasi Nasional 1996. Syarat Mutu Susu Sereal - Persyaratan Standar No SNI 01 4270 : 1996.
- Darmaniva, M., Handika, M., & Fiuska, M. N. (2025). Kajian Literatur: Aplikasi Margarin Dan Shortening Dalam Produk Bakery. *Agroindustri Pangan*, 4(2), 103–117.
- Faisal, A. I., Wijaya, C. H., & Hunaefi, D. (2025). Intensitas Aroma dan Rasa Manis Kopi Siap Minum Berdasarkan Persepsi Konsumen dari Penggunaan Perisa Karamel dan Vanila [Aroma Intensity and Sweetness of Ready-to-Drink Coffee Based on Consumer Perception of Caramel and Vanilla Flavoring]. *Teknologi Dan Industri Pangan*, 36(2), 239–251.
- Firdausy, N., Rosida, D. F., & Winarti, S. (2023). Karakteristik Kimia *Flakes* Dengan Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Tunggak Yang Diperkaya Dengan Minyak Biji Bunga Matahari. *Pangan Dan Agroindustri*, 11(1), 21–29.
- Firdausy, P. A., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Marantha Arundinaceae*) terhadap Mutu Organoleptik Donat Kentang. 3(6), 37–52. <https://doi.org/https://doi.org/10.61722/jssr.v3i6.6179>
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., & Hasanah, F. (2021). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Sirup Kopi dengan Penambahan Susu Full Cream. 197–206. <https://doi.org/10.25047/agropross.2021.222>
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2019). Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri. 1(3), 103–107.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. 6(2), 35–42.
- Malki, M. K. S., Wijesinghe, J. A. A. C., Ratnayake, R. H. M. K., & Thilakarathna, G. C. (2023). Characterization of arrowroot (*Maranta arundinacea*) starch as a potential starch source for the food industry. *Heliyon*, 9. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e20033>
- Marviana, F. E., Ujianti, R. M. D., Nurdyansyah, F., & Umiyati, R. (2025). Studi

- Karakteristik Sereal Breakfast *Flakes* Dari Variasi Konsentrasi Tepung Beras Merah Dan Tepung Edamame Dengan Perbedaan Perlakuan Pengukusan. *Sains Boga*, 8(1), 29–41. <https://doi.org/https://doi.org/10.21009/JSB.008.1.04>
- Maylanti, D., Rahmawati, Y. D., & Masrikhiyah, R. (2021). Nilai Gizi Dan Uji Sensois Mi Basah Tepung Garut (*Maranta Arundinacea L*) Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Melitus Nutritional Value and Sensory Test of Garut Flour Wet Noodles (*Maranta Arundinacea L*) as an Alternative Food for People. *Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(1), 103–116. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6i1.12610>
- Muharam, F., Atia, F., Robi, T., & Iis, S. (2025). *Karakteristik Kimia Flakes Berbahan Dasar Tepung Biji Hanjeli (Coix Lacryma- Jobi L .) dan Tepung Jagung*. 2(2), 19–29.
- Muliani, D., Sartono, & Yulianto. (2023). Daya Terima *Flakes* Tepung Jagung Sebagai Makanan Seligan Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 3(1), 1–11. <https://doi.org/10.36086/jgk.v3i1>
- Mulyana, L., & Farida, E. (2023). Optimasi Formula *Flakes* Umbi Garut (*Maranta arundinacea L* .) sebagai Pangan Sarapan Berenergi Tinggi. *AgriTECH*, 43(1), 21–31. <https://doi.org/http://doi.org/10.22146/agritech.69049>
- Palijama, S. (2025). Evaluasi Mutu Sensoris Makanan Jajanan Berbahan Dasar Sagu Menggunakan Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik. *Agrosilvopasture*, 4(2), 240–245. <https://doi.org/https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2025.4.2.240>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Kimia Dan Rekayasa*, 2.
- Pratiwi, U. K., Basuki, E., & Nofrida, R. (2025). Pengaruh Rasio Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea*) Dan Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan*) Terhadap Mutu Kimia Dan Sensoris *Flakes*. *EduFood*, 3(1).
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Fatihatunisa, R., Akmala, N. N., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis : Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68.
- Safitri, E., Suhartatik, N., & Nuraini, V. (2025). Chemical characteristics of *flakes* from arrowroot starch (*Maranta arundinacea L* .) and soybean flour (*Glycine max L* .) with variation of ginger extract (*Zingiber officinale*). *Agrobioteknologi*, 2(1), 89–99. <https://doi.org/https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/Agro/article/view/9840>

- Salsabillah, I. I., Purwani, E., & Sofyan, A. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, dan Tekstur Crackers. *Pangan, Gizi, Kesehatan*, 6(1), 41–52. <https://doi.org/https://doi.org/10.30812/nutriology.v6i1>
- Siregar, M. S., Lismadayanti, & Ardilla, D. (2023). *Pembuatan tortila jagung (Zea mays L) dari substitusi tepung ampas tahu dan tepung jagung dengan penambahan natrium bikarbonat*. 17(1), 193–201. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i1.14240>
- Susanti, I., Enny, H. R., & Shilvi, M. (2017). *Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung*. 1(34), 44–52.
- Titonia, N. M., Priyono, S., & Hartanti, L. (2025). Formulasi Tepung Jagung (Zea mays L .) dengan Tepung Kacang Hijau terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flakes*. *Ilmu Pertanian Dan Teknologi Dalam Ilmu Tanaman*, 2(2), 57–73. <https://doi.org/https://doi.org/10.62951/hidroponik.v2i2.361>
- Wulandari, Z., & Arief, I. . (2022). Review : Tepung Telur Ayam : Nilai Gizi , Sifat Fungsional dan Manfaat. *Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>