

## DAFTAR PUSTAKA

- Agniya, B. F., Fadiati, A., & Cahyana, C. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Butter Cookies. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, Desember, 12(A)*, 94–109. <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/12030>
- Agustin, S., Sari, A. M., & Marwati. (2023). Studi Pengaruh Lama Fermentasi Spontan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Rebung Betung (*Dendrocalamus asper* Backer). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(1), 23–31.
- Alenyorege, E. A., Raphael, L. I., & Achaglinkame, M. A. (2024). Effect of Steam Blanching and Storage Durations on the Physicochemical Properties of White Yam (*Dioscorea rotundata*) Slices. *Asian Food Science Journal*, 23(3), 11–19. <https://doi.org/10.9734/afsj/2024/v23i3702>
- Ambarita, J., Kencana, P. K. D., & Budisanjaya, I. P. G. (2022). Pengaruh Konsentrasi Larutan CaCl<sub>2</sub> (Kalsium Klorida) dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 10(2), 276–285. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/beta>
- Amirullah, M. F., Afifah, D. N., & Noer, E. R. (2024). A Literature Review: Variasi Ubi Jalar Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Journal Of Nutrition College*, 13, 267–277. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Anjarsari, D. N., Siska, A. I., & Yuniantari, N. L. P. (2025). Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terfermentasi Hasil Pengeringan Menggunakan Air Fryer. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 25(3). <https://doi.org/10.25047/jii.v25i3.6562>
- Apriana, D., Basuki, E., & Alamsyah, A. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Blanching Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*

- L). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 2(1).  
<http://profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Apriyanti, A., Tamaroh, S., & Slamet, A. (2025). Pengaruh Variasi Jenis Ubi Jalar dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pasta. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2(2), 87–107.  
<https://doi.org/10.26486/jfat.v2i2.4542>
- Arygunartha, G. Y., Setianingsih, N. L. P. P., & Sunarso, P. S. U. (2022). Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Sifat Fisika dan Kimia Bubuk Kedelai: Literature Review. *Jurnal Impresi Indonesia (JII)*, 1(2), 89–94.
- Arysanti, R. D., Sulistiyani, & Rohmawati, N. (2019). *Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas) dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. 107–113.  
<https://doi.org/10.2473/amnt.v3i2.2019.107-113>
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Indikator Pertanian Provinsi Jawa Timur 2023* (Vol. 12). Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur.
- Badiora, O. A., Morakinyo, T. A., & Taiwo, K. A. (2023). Some quality properties of yellow-fleshed sweet potato flour as affected by different drying methods. *Food Production, Processing and Nutrition*, 5(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-023-00136-1>
- Barretti, B. R. V., de Almeida, V. S., Ito, V. C., Silva, B. M., Filho, M. A. da S. C., Sydney, E. B., Demiate, I. M., & Lacerda, L. G. (2022). Combination of organic acids and heat-moisture treatment on the normal and waxy corn starch: thermal, structural, pasting properties, and digestibility investigation. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42. <https://doi.org/10.1590/fst.33120>
- Behar, C. G. K. H., Danong, M. T., Karyawati, A. T., Ruma, M. T. L., Amalo, D., & Wisang, M. R. D. (2025). Analisis Fisikokimia Tepung Fermentasi Ubi Kayu

- (*Manihot esculenta* Crantz) Lokal Nuabosi dan Pemanfaatannya Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Biotropikal Sains*, 22(3), 81–89.
- Belkacemi, L. (2022). Blanching effect on physicochemical and functional properties of flours processed from peeled and unpeeled white-fleshed sweet potato Algerian cultivar. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42. <https://doi.org/10.1590/fst.86821>
- Bryan, B., Puspawati, G. A. K. D., & Putra, I. N. K. (2024). Pengembangan Tepung Ubi Jalar Ungu Pregelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Flakes. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 9(2), 23–36.
- Bugis, P. A., Raharjo, S. H. T., & Wahditiya, A. A. (2024). Eksplorasi Morfologi dan Kandungan Proksimat Pada Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) Dari Kepulauan Kei, Maluku. *Jurnal Agroradix*, 8(1).
- Cosme-De Vera, F. H., Soriano, A. N., Dugos, N. P., & Rubi, R. V. C. (2021). A comprehensive review on the drying kinetics of common tubers. *Applied Science and Engineering Progress*, 14(2), 146–155. <https://doi.org/10.14416/j.asep.2021.03.003>
- Daeli, N. A., Indriyani, & Gusriani, I. (2021). *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus Campanulatus)*.
- Dahlan, A., Wahyuni, S., Muchtar, F., Studi Gizi, P., Teknologi dan Kesehatan Avicenna, I., Pertanian, F., Halu Oleo, U., Kesehatan Masyarakat, F., & Halu oleo, U. (2024). Karakteristik Fisik Gel Tepung Sagu (*Metroxilon* sp.) Yang Diformulasi Dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L) dan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(4), 7557–7568.
- Damayanti, F., Fithah A'ini, Z., & Marhento, G. (2021). Data Keragaman Genetik Berdasarkan Karakter Morfologi pada Beberapa Aksesori Plasma Nutfah Ubi Jalar.

*Data Keragaman Genetik EduBiologia*, 1(1), 7–14.  
<https://doi.org/10.26539/edubiologia.v1i1.8078>

Damayanti, R. W., & Suwita, I. K. (2018). Pengaruh Lama Blanching Uap Terhadap Kandungan Kadar  $\beta$ -Karoten, Kadar Air, Daya Serap Air, Densitas Kamba dan Rendemen Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agromix*, 9.

Danong, M. T., Ruma, M. T. L., Refli, Nono, K. M., & Nina, A. (2024). Hubungan Kekerbatan Fenetik Varian Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Berdasarkan Karakteristik Morfologi Di Kecamatan Mollo Utara Kabupaten Timor Tengah Selatan. *Jurnal Sistematika Tumbuhan*, 7(4), 166–181.

Darmawan, D., Ramadhani, Y. R., Harto, P., Gumilar, E. B., Lusiani, Pramayanti, D. I., Wicaksono, G., & Tanwir. (2024). Metode Penelitian Eksperimen. In D. U. Sutiksno, Ratnadewi, & W. Souisa (Eds.), *Metode Penelitian Kuantitatif* (5). EUREKA MEDIA AKSARA.

Dereje, B., Girma, A., Mamo, D., & Chalchisa, T. (2020). Functional properties of sweet potato flour and its role in product development: a review. In *International Journal of Food Properties* (Vol. 23, Number 1, pp. 1639–1662). Bellwether Publishing, Ltd. <https://doi.org/10.1080/10942912.2020.1818776>

Dewi, K. L., Aulina, D. E., Wulandari, F., & Maharani, S. (2022). Modifikasi Pati dengan Fermentasi (*S. cerevisiae*) pada Tepung Pisang, Tepung Ubi Ungu, dan Tepung Ketan Hitam. *EDUFORTECH*, 7(2), 182.  
<https://doi.org/10.17509/edufortech.v7i2>

Diniyah, N., Agafatmi, I., Subagio, A., Indarto, I., Irsyam, M., Aini, N., & Giyarto, G. (2025). Karakteristik tepung ubi jalar madu (*Ipomoea batatas* L.) termodifikasi oleh starter mocaf dengan variasi waktu fermentasi. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(4), 875–885.  
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i4.27836>

- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2024). *Laporan Tahun 2023: Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Elechi, J. O. G., Nyiwi, I. U., & Oboh, E. J. (2022). Fermentation and diet diversity: Biochemical and functional properties of fermented mango (*Mangifera Indica* L) pulp flour. *European Food Science and Engineering*, 3(2), 44–51. <https://doi.org/10.55147/efse.1181022>
- Elfina, M., Holinesti, R., Gusnita, W., Anggraini, E., Studi, P., & Kesejahteraan, P. (2025). Analisis Kualitas Gelato Terhadap Penambahan Ubi Jalar Putih. *Journal of Sciencetech Research and Development*, 7(1). <http://idm.or.id/JSCR>
- Fitrian, A., & Azara, R. (2020). Pembuatan Tepung Tape Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki): Kajian Lama Fermentasi dan Konsentrasi Ragi. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 1. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v1i02.15555>
- Hamdani, Rasulu, H., Ibrahim, A. R., & Albaar, N. (2023). Pengaruh Waktu Blanching Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Tagalolo (*Ficus Septica* Brum F). *Fakultas Pertanian Universitas Khairun*, 3(1), 54–60.
- Heliana, A., Lete, R., & Wahuni, Y. (2024). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* l) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7.
- Irhami, Anwar, C., & Kemalawaty, M. (2019). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Dengan Mengkaji Jenis Varietas dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1), 33–44.
- Joel, D. A. Z., Soeherman, G. P., & Fahrulsyah. (2022). Tepung Ubi Jalar Fermentasi. *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*.

- Junieni, Wailissa, R. J., Sammeng, W., & Kaluku, K. (2025). Analisis Kadar Air Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) pada Tiga Metode Pengeringan. *Inovasi Pangan Dan Gizi*, 1(2).
- Jusman, N. H., Wikandari, P. R., & Saputri, R. D. (2025). Kajian Peningkatan Aktivitas Antioksidan Pada Umbi-umbian Melalui Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2). <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/19321>
- Kholidah, S. N., Wadli, & Purwanti, Y. (2023). Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Dengan Variasi Suhu Pengeringan Cabinet Dryer. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2). <https://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap/index>
- Laga, A., Budyghifari, L., K. Sukendar, N., & Muhipdah. (2021). Efektivitas Lama dan Metode Blansir terhadap Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* l.). *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 105–112. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.105>
- Lalu, A. K., Sarungallo, Z. L., Paiki, S. N. P., Susanti, C. M. E., Sinaga, N. I., & Irbayanti, D. N. (2025). Pengaruh Berbagai Metode Pencegahan Pencoklatan Enzimatis Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dari Tepung Buah Pandan Tikar (*Pandanus Tectorius* Park.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(1), 104–116. <https://doi.org/10.29303/profood.v11i1.404>
- Lasale, N. R., Liputo, S. A., & Limonu, M. (2022). Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Resisten Pisang Goroho (*Musa acuminata* sp.) Pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(1), 64–77.
- Maharani, Pratiwi, I., & Soeka, Y. S. (2023). Komposisi Nutrisi, Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19, 43–56. <https://doi.org/10.47349/jbi/19012023/43>

- Maulidya, Z., Rizkyana, N. Y., Anugraini, B. B., Firdaus, H. I., & Marlina, I. (2025). *Karakteristik Fisik Tepung Ubi Ungu (Ipomoea batatas L.) Non-Kukus dan Evaluasi Sensoris Cookies*.  
<https://ojs.udb.ac.id/HUBISINTEK/article/view/5846>
- Melese, D. A., & Keyata, E. O. (2022). Impacts of Pretreatment Techniques on the Quality of Tuber Flours. *The Scientific World Journal*.  
<https://doi.org/10.1155/2022/9323694>
- Miksusanti, Kunarto, B., Darmakusuma, D., Mutis, A., Inayah, S., & Natsir, H. (2025). *Kimia Pangan* (W. Yuliani, Ed.). Literasi Langsung Terbit.
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 5–8. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5780>
- Nauli, P. P., Any Sutiadiningsih, Sulandari, L., & Dewi, I. H. P. (2025). Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih (Ipomoea Batatas) dan Penambahan Abon Ayam: Karakteristik Sensori dan Kesukaan Waffle. *JURNAL MULTIDISIPLIN ILMU AKADEMIK*, 2(4), 773–785. <https://doi.org/10.61722/jmia.v2i4.6144>
- Ningrum, W. E., & Saidi, I. A. (2023). *Characteristics of Mocaf (Modified Cassava Flour): Study of Tape Yeast Concentration and Fermentation Time Karakteristik Tepung Mocaf (Modified cassava flour): Kajian Konsentrasi Ragi Tape dan Lama Fermentasi*.
- Nirmala, C. T. H., Zhafarina, S. C., Triana, N. W., & Suprihatin. (2024). Pembuatan Tepung Biji Mangga (Mangifera indica L.) dengan Metode Blanching dan Penambahan Asam Askorbat. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 8(2), 124–131.  
<https://doi.org/10.32493/jitk.v8i2.41438>

- Nur, M., Tanita, N. D., & Suprayogi, S. (2023). Optimasi Suhu dan Lama Waktu Steam Blanching Untuk Pembuatan Jagung Manis Pipil Beku Varietas Paragon. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(1), 44–52.
- Nurhamsia, Wahyuni, S., & Asnani. (2023). Karakteristik Tepung Umbi Talas Hasil Modifikasi: Studi Kepustakaan[Characteristics of Taro Flour Modification: A Review]. *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 75–84.
- Nurhayati. (2019). Modifikasi Pati Secara Asetilasi dan Aplikasinya Pada Pembentukan Film. *AGROTEK*, 6.
- Pangestu, Y. A., Setiawati, A., Maharani, L., Agustian, P., Hidayat, I. M., & Prameswari, D. P. (2023). *Analisis Uji Pengolahan Treatment Kentang (Solanum tuberosum) dan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Terhadap Pengaruh Metode Blanching Dilihat dari Uji Organoleptik, Penyusutan, dan Kadar Air*.
- Pasca, B. D., Muhandri, T., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2022). Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong dengan Beberapa Metode Modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 97–104. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.97>
- Pratiwi, A. D., Nurdjanah, S., & Pratondo Utomo, T. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Saat Proses Blansing Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia dan Fisik Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 117–125.
- Pratiwi, R. A. (2021). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *JURNAL TRITON*, 11(2), 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Priyani, D. A., Moody, S. D., & Yuliana, T. (2019). Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral dan Cemarkan Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar, dan Kecambah Kedelai Hitam). *Jurnal Triton*, 10.
- Purwasih, R. (2021). *Analisis Pangan* (F. Fathurohman, Ed.). POLSUB PRESS.



- Rahayu, M. A., & Hudi, L. (2021). The Effect of Blanching Time and Sodium Metabisulfite Concentration on The Characteristics of Banana Flour (*Musa paradisiaca*). *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 2(02), 16–24. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v2i02.1585>
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-bijian Berbasis Tanaman Kayu*. DEEPUBLISH.
- Rahmawati, Kuliahsari, D. E., Saleh, E. R. M. S., Putri, D. A., Pamujiati, A. D., Nurhayati, Puspitojati, E., Kurniawati, E., Komalasari, H., & Fadhila, P. T. (2024). *Teknologi Pengolahan dan Hasil Pertanian* (Afridon, Ed.). HEI PUBLISHING INDONESIA.
- Ramadhan, B., & Wikandari, P. R. (2021). Review Artikel: Aktivitas Enzim Amilase Dari Bakteri Asam Laktat (Karakteristik dan Aplikasi). *UNESA Journal of Chemistry*, 10(2), 109–120.
- Ratu, M., Saputri, D. S., Yanti, S., & Mikhratunnisa. (2023). Pengaruh *Saccaromyces Cerevisiae* dan *Rhizopus Oryzae* Terhadap Sifat Fungsional Tepung Biji Asam (*Tamarindus indica* L.) Terfermentasi. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 1(1), 2023–2024. <https://jurnal.uts.ac.id/index.php/jitp/>
- Rosida, D. F. (2021). *Modifikasi Pati Dari Umbi-Umbian Lokal dan Aplikasinya Untuk Produk Pangan*.
- Sabahannur, S., Netty, N., Ralle, A., & Ikhsan, M. (2023). Efek Metode Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 143–152. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.143>
- Saroh, S. Y., Sulistiyanto, B., Christiyanto, M., & Utama, C. S. (2019). Effects Of Steaming and Different Moisture Content On Analysis Proximate and

- Digestability Value Increase In Soy Meal, Tapioka Flour and Pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17, 77–86.
- Sasandira, B. F., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2025). Pengaruh Lama Steam Blanching dan Metode Pengeringan Terhadap Warna, B-Karoten, Serta Serat Kasar Bubuk Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.). *Journal of Food and Agricultural Technology*, 3(1), 60–71. <https://doi.org/10.26486/xjywwk10>
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A. D. Y., & Dotulong, V. (2020). The rendement of boiled water extract of mature leaves of mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11, 9–15. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/JPKT/index>
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. (2023). Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan: Review. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), 2023.
- Silva, J. N. Da. (2019). *Mutu Fisik Sediaan Salep Ekstrak Daun Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas L.) Dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak*. Akademi Farmasi Putera Inonesia Malang.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Jurnal Biologi Pendidikan Dan Terapan*, 10(1), 51–57.
- Suarti, B. (2024). *Pati Modifikasi dan Aplikasinya* (M. Arifin, Ed.). UMSU PRESS.
- Suherman, Maliza, R., Syahbanu, F., Supardan, A. D., Rita, R. S., Arisanty, D., MInarsih, T., Yerizel, E., Handito, D., & Amrinanto, A. H. (2024). *Analisis Zat Gizi Pangan* (Desmawati & L. Atoy, Eds.). EUREKA MEDIA AKSARA.

- Sukweenadhi, J. (2024). Optimalisasi Mutu Gizi dan Sifat Fungsional Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan Indonesia. In *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Teknologi dan Peningkatan Nilai Tambah*. Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.1587.c1214>
- Terefe, Z. K., Omwamba, M. N., & Nduko, J. M. (2021). Effect of solid state fermentation on proximate composition, antinutritional factors and in vitro protein digestibility of maize flour. *Food Science and Nutrition*, 9(11), 6343–6352. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2599>
- Thuy, N. M., Giau, T. N., Hao, H. V., Dung, N. C., Tai, N. V., & Minh, V. Q. (2024). Effects of steaming and drying on quality and antioxidant activity of white-fleshed sweet potato powder (*Ipomoea batatas*). *Revista Mexicana de Ingeniera Quimica*, 23(1). <https://doi.org/10.24275/rmiq/Alim24184>
- Triwiyono, B., Abdurachman, A., & Yulianto, A. (2020). Various Factors Affect The Quality Of Fermented Cassava Starch. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 20(2), 107–117. <https://doi.org/10.25181/jppt.v20i2.1607>
- Triyas, S., Choirul, A. N. A., Soeyono, R. D., & Astuti, N. (2021). Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal Pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 56–66. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Ulyarti, Surhaini, Sri Wahyuni, Y., & Nazarudin. (2022). Sifat Fisiko-Kimiawi dan Fungsional Tepung Uwi (*Dioscorea spp.*) Yang di Modifikasi Menggunakan Cairan Sauerkraut. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1).
- Wa Ode, N. (2020). Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8, 97–104.
- Wahjuningsih, S. B. (2019). *Peluang dan Tantangan Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pati Resisten dari Pangan Lokal*.

- Wahyuni, F., Lestari, D., Efriwati, Mardiyah, U., Nurlaela, E., Sari, K., Syahidah, D., Kaluku, K., Pebrianti, S. A., Harsanto, B. W., & Rahmawati. (2022). *Pengantar Pangan Fungsional*. Getpress Indonesia. [www.getpress.co.id](http://www.getpress.co.id)
- Wahyuni, S., Khaeruni, A., Asnani, Sarinah, Dahlan, A., Rahayu, A., & Salim, E. (2024). Modifikasi tepung gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) dengan fermentasi ragi tape dan annealing serta aplikasinya pada pembuatan cookies. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 693–704. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.22107>
- Waluyo, Pranoto, Y., Sardjono, & Marsono, Y. (2021). Peningkatan Pati Resisten dan Karakteristik Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pratanak Metode Kombinasi Pengukusan, Oven Microvawe, Autoclav dan Pendinginan. *Jurnal Nutrisia*, 23(1), 32–43.
- Widowati, S., Misgiyarta, Setyawan, N., Herawati, H., Widaningrum, Suhirman, S., Noerwijati, K., Budiono, R., Astuti, S. D., Tjahjohutomo, R., Unadi, A., & Budiharti, U. (2025). Physicochemical and functional properties of cassava flour produced by controlled fermentation using mixed culture from various bacteria and yeast. *Journal of Agriculture and Food Research*, 19. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2025.101684>
- Widyatikta, A. L., Eris, F. R., Pamela, V. Y., & Riyanto, R. A. (2025). Physical and Chemical Characteristics of Modified Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) Based on Fermentation Duration and Yeast Concentration. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 9(1), 28–42. <https://doi.org/10.22437/ifstj.v9i1.42371>
- Wijaya, A., Muhansdri, T., Hasanah, U., & Setiarto, H. B. (2024). Physical, Chemical, Fermentation and Enzymatic Modification Technology to Increase Resistant Starch and Improve Prebiotic Properties of High Carbohydrate Foods. *Reviews*

*in Agricultural Science*, 12, 377–400.  
[https://doi.org/https://doi.org/10.7831/ras.12.0\\_377](https://doi.org/https://doi.org/10.7831/ras.12.0_377)

Xu, H., Guan, Y., Shan, C., Xiao, W., & Wu, M. (2023). Development of thermoultrasound assisted blanching to improve enzyme inactivation efficiency, drying characteristics, energy consumption, and physiochemical properties of sweet potatoes. *Ultrasonics Sonochemistry*, 101.  
<https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2023.106670>

Yadav, N., Saini, P., Kaur, D., Gupta, V. K., Kaundal, B., Kumar, R., Mishra, P., & Niharika. (2023). Blanching effect on nutritionally important starch fractions of selected processing potato cultivars. *Food Chemistry Advances*, 3.  
<https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100404>

Yousefi, N., Shokrollahi Yancheshmeh, B., & Gernaey, K. V. (2025). The Potential of Fermentation-Based Processing on Protein Modification: A Review. *Foods*, 14(20). <https://doi.org/10.3390/foods14203461>

Yuliana, N. (2022). *Bioproses Pengolahan Ubi Jalar Untuk Pangan*.