

## DAFTAR PUSTAKA

- Ackbarali., Dimple, S., and Rohanie, M. 2014. Sensory evaluation as a tool in determining acceptability of innovative products developed by undergraduate students in food science and technology at the university of trinidad and tobago. *Journal of Curriculum and Teaching* 3 (1) : 10.
- Ahza, A. B. 1998. Aspek Pengetahuan Material dan Diversifikasi Produk Sorgum sebagai Substitutor Terigu/Pangan Alternative. Dalam Laporan Lakalnya Sehari Prospek Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu. PT. ISM Bogasari Flour Mills. Jakarta.
- Alamsyah, Y. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. PT. Gramedia. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Virginia USA : AOAC, Inc.
- Arifin, M. A. 2001. Pengeringan Keripik Umbi Iles-Iles secara Mekanik untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles. Thesis. Teknologi Pasca Panen. PPS-IPB. Bogor.
- Astuti, D dan Nugroho, F. 2010. *Buku Petunjuk Praktikum Laboratorium Air*. UMS. Surakarta.
- Aulawi, T dan Ninsix, R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama Penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan* 6 (2) : 44 – 52.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Jurnal Chemica* 13 (2) : 33 – 38.
- Azhar, M. E. 2009. Inulin sebagai prebiotic. *Jurnal Saintek* 12 (1): 1-8.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Tepung Sagu*. SNI 3729-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Siomay Ikan*. SNI 7756-2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Konsumsi Daging Ayam di Indonesia*. Badan Pusat Statistika. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Produksi Ubi Kayu di Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Bekti, E. 2009. Karakteristik kimiawi dan tingkat pengembangan pangsit dengan substitusi tepung gembili (*Dioscorea Aculeate*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 5 (2) : 99 – 111.
- Bintoro, M. 2008. *Bercocok Tanam Sagu*. IPB Press. Bogor.
- Boles, J.A., Rathgeber, B.,M., and Shand, P., J. 2000. Recovery of proteins from beef bone and the functionality of these protein in sausage. *Journal Meat Science* 55 : 223-231.

- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H dan Wootton M. 2009. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Bujang, K. 2014. Sago a food and fuel alternative. *Journal of Bioborne* 2 (1) : 1 – 7.
- Chew, T. A., Hassan, A. I. B. and Mohayiddin G. M. B. 1999. Sago (*Metroxylon sagu rottboll*) the forgotten palm. *Journal of Sustainable Agriculture* 14 (4) : 5 – 17.
- Diana P. S., W. A. Puri dan D. Hanum. 2019. Delignifikasi Bahan Lignoseulosa Pemanfaatan Limbah Pertanian. CV. Penerbit Qiara Media. Surabaya.
- Etuk, E. B., Ifeduba, A. V., Okata, U. E., Chiaka, I., Okoli, Ifeanyi, C., Okeudo, N. J., Esonu, B. O., Udedibie, A. B. I. and Moreki, J. C. 2012. Nutrient composition and feeding value of sorghum for livestock and poultry. *Journal of Animal Science Advances* 2 (1) : 510– 524.
- Elfrida S. A., Effendi R., dan Rahmayuni. 2017. Kombinasi pati sagu dan modified cassava flour (Mocaf) dalam pembuatan nugget ikan gabus. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Riau* 4 (1) : 1 - 15.
- Eliason, A. C. 1996. Carbohydrates in Food. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Ferawati. 2009. Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ferdiansyah, M. K., Retnowati E. I., Muflihati I., dan Affandi A. R. 2015. Peningkatan derajat putih tepung umbi suweg (*Amorphophallus Oncophillus*) dengan kombinasi proses blancing dan bleaching menggunakan larutan sodium metabisulfit. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 17 (13) : 12 – 19.
- Habib, B. P. 2008. Budidaya Olah Tepung Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Hafssa B. El-Nashi, Abdel F., Nadia R., Abdel R., and Razik M. M. A. 2015. Quality characteristics of beef sausage containing pomegranate peels during refrigerated storage. *Journal Animals of Agricultural Science* 60 (2) : 403 – 412.
- Hargono. 2008. Proses Pengolahan Iles-Iles (*Amorphophallus sp.*) menjadi Glukomanan sebagai Gelling Agent Pengganti Boraks. *Momentum* 4 (2) : 38-41
- Harini N., Renita M. dan Vritta A. W. 2019. Analisa Pangan. Zifatama Jawara. Sidoarjo.
- Hayati, R., Ainun M dan Farnia R. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Floratek* 6 (2) : 36 – 54.
- Herlina, Nita K., and Lenny W. 2020. Quality Developmet of Bagiak (*Osing ethnic's snack*) Using Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Flour. *E3S Web of Conferences* 142,0300

- Hermanianto, J dan R. Y. Andayani. 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 8 (1) : 1 – 10.
- Hidayati R., Santoso H. dan Pratiwi D. 2017. Pengaruh jenis tepung terhadap kandungan protein produk siomay sebagai sumber belajar biologi. *Jurnal Semnasdik*. 2 (6) : 265 – 273.
- Hsu S. Y. and Sun L., Y. 2006. Effect of salt, phosphates, potassium sorbate and sodium erythorbate on qualities of emulsified meatball. *Journal of Food Engineering*. 73 (3) : 246 – 252.
- Huang, S. C., Shiao C. Y., Liu T. E, Chu C. L. And Hwang D. F. 2005. Effects of rice bran on sensory and physico-chemical properties of emulsified meatballs. *Journal Meat Science*. 70 (4) : 613 – 619.
- Hulse, J. M., Laing E. M. and Pearson O. E. 2003. *Sorghum and The Millets: Their Composition and Nutritive Value*. Academic Press. London.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., dan Ekafitri, R. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik summay jagung. *Jurnal Agritech*. 33 (4) : 1-8.
- Jane, J., Chen, Y., L., Lee, F., McPherson, A., E., Wong, K., S., Radosavljevic, M., and Kasemsuwan W. 1999. Effect of amylopectin chain length and amylose content on the gelatinization and pasting properties of starch. *Journal Cereal Chem*. 76 (5) : 629 – 637.
- Jayasena D. D., Ahn D. U., Nam K. C. and Cheorun J. 2013. Flavor chemistry of chicken meat. *Journal Animal Science*. 26 (5) : 732 – 742.
- Johnson, A. 2007. *Konjac – An Introduction*. <http://www.konjac.info/>. (Diakses 10 Oktober 2021).
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2 Pengolahan Umbi Porang*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lachtaria T. 2013. *Indeks Glikemik Beberapa Variasi Sajian Siomay*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Dokter. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Linda. 2005. *Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Putih Telur terhadap Kadar Air, Hardness, Elastic Limit, Cooking Loss, Organoleptik dan Profil Asam Lemak Bakso Kelinci*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Meilgaard, M., Civille G. V. and Carr B. T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Moorthy, S. N. 2004. *Tropical Sources of Starch*. Dalam Eliasso, A.C. (ed). *Starch in food: Structure, Function, and Application*. CRC Press. Boca Raton, Florida.

- Mulani, M., R., and Kondekar, C., V. 2019. Physicochemical and microscopic properties of starch from perennating organs of wild species of *amorphophallus sylvaticus* (roxb.) kunth. *Jetir* 6 (4) : 1 – 5.
- Murphy, E. W., Criner, P. E. and Grey B. C. 1975. Comparizon of methods for calculating retention in cooked foods. *Journal Agriculture. Food Chemistry*. 23 (6) : 1153 – 1157.
- Nafi'ah M. dan Saskiawan I. 2014. Sifat fisikokimia tepung gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) hasil fermentasi dengan penambahan inoculum bakteri selulolitik dan bakteri asam laktat. *Jurnal Biologi Indonesia* 10 (1) : 101 – 108.
- Nastiti, Dhini S. Nila. 2016. Pengaruh penggantian tepung terigu dengan tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) terhadap sifat organoleptik kulit siomay. *e-journal Boga* 5 (2) : 8 – 16.
- Natania, dan Rimba I., C. 2018. Pemanfaatan bubuk amazake umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai substansi gula dalam pembuatan roti. *Jurnal Sains dan Teknologi* 2 (2) : 43 – 56.
- Nita A. dan Kharis Y. A. 2015. Ekstraksi glukoman dari porang lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Jurnal Metana*. 11 (1) : 21 – 30.
- Nuraini. 2013. *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori*. PS Ilmu dan Teknologi Pangan. Purwokerto.
- Okazaki, Masanori. 2018. Struktur dan karakteristik tepung sagu. *Jurnal Springer*. 1 (5) : 247 – 259.
- Omidiji O., Okpuzor J. E. and Otubu O. 2006. The contribution of an ionic peroxidase isozyme to enzyme-mediated browning in *dioscorea esculenta*. *Journal of Nutrition. University of Lagos*. 5 (5) : 478 – 480.
- Osman, M. A. 2004. Changes in sorghum enzyme inhibitors, phytic acid, tannins and in vitro protein digestibility occurring during khamir (Lical Bread) fermentation. *Journal Food Chemistry* 88 : 129 – 134.
- Pangestu, B. D. 2010. *Karakteristik Tapioka dari beberapa Varietas Ubi Kayu (Manihot esculenta Cranz)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Papilaya. 2008. *Sagu sebagai Pangan Organik Fungsional untuk Kesehatan*. Kanisius. Bogor.
- Pareira J., Hu H., Xing L., Zhang W. and Zhou G. 2020. Influence of rice flour, glutinous rice flour and tapioca starch on the functional properties and quality of an emulsion-type cooked sausage. *Journal Food Science and Technology*. 9 (9) : 1 - 12
- Permatasari T. 2018. *Kajian Formulasi Siomay Nabati Kering Instan dengan Program Linear*. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.

- Prabowo, A. Y., Teti E. dan Indria P. 2014. Umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan pangan mengandung senyawa biaktif. Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (3) : 129 – 135.
- Prameswari, Rizki D. dan Estiasih T. 2013. Pemanfaatan tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam pembuatan cookies. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1 (1) : 115 – 128.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Purnomo. 2015. Pengaruh Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Putra A. A, N. Huda and R. Ahmad. 2011. Changes during the processing of duck meatballs using different fillers after the preheating and heating process. International Journal of Poultry Science 10 (1) : 62 – 70.
- Putri, D. A. 2012. Peranan Sagu (*Metroxylon Sp*) sebagai Pangan Pokok dalam Mendukung Ketahanan Pangan Rumah Tangga dan Masyarakat di Desa Baloli, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Qolbiah S., Kiranawati T., M. dan Larasati A. 2021. Pengaruh substitusi tepung ubi gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap mutu dan sifat hedonik brownies panggang. Jurnal Inovasi Teknik dan Edukasi Teknologi. 1 (2) : 151-162
- Radovich, Theodore J., K., Matthew D., Kleinhenz, Jeannine F., Delwiche and Rachel E. 2004. Liggett triangle tests indicate that irrigation timing affects fresh cabbage sensory quality. Journal of Food Quality and Preference. 15 (10) : 471-476
- Rahayu, W., P. 1998. Petunjuk Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batats L*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Richana, N., dan Chandra T., S. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, umbi kelapa dan gembili. Jurnal Pascapanen Pertanian 1 (1) : 29 – 37.
- Ridawati dan Alsuhendra. 2007. Pengaruh Modifikasi secara Pregelatinisasi Asam dan Enzimatis terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L). Skripsi. Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Rimba C., I. dan Natania. 2018. Pemanfaatan bubuk amazake umbi gembili (*Dioscorea esculenta* Lour. *Burkill*) sebagai substitusi gula dalam pembuatan roti. Jurnal Sains dan Teknologi. 2 (2) : 43 – 56.
- Rosida dan Rizki D., W. 2011. Mie dari tepung komposit (terigu, gembili (*Dioscorea esculenta*), labu kuning dan penambahan telur. Jurnal Rekapangan. 6 (1) : 32 – 37.

- Santoso U, Widiastuti S dan Andriati N. 2020. Analisis Pangan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sanaji, M. 2010. Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Bandung. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sari, H. A. dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan NaCl. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (3) : 784 – 792.
- Schons, P. F., Battestin, V. and Macedo, G. A. 2012 . Fermentation and enzyme treatments for sorghum. Brazilian Journal of Microbiology 43 (1) : 89 – 97.
- Sepang E. E., Palar C. K. M., Sompie M. dan Rembet G. D. G. 2018. Pengaruh penggunaan filler yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, citarasa dan kekenyalan bakso daging sapi. Jurnal Zootec. 38 (2) : 388 – 395.
- Serdaroglu, M., G. Yildiz-Turp and K. Abrodimov, 2004. Quality of low fat meatballs containing legume flours as extenders. Journal Meat Science. 70 : 99 – 105.
- Soeparno. 2005. Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Steel, R. G. D. dan Torrie J. H. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suarni. 2004. Pemanfaatan tepung sorgum untuk produk olahan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian 23 (4) : 145 – 151.
- Suprapti, L. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suresh D. S., Aashitosh A., Inambar. Soumya C., Indrani D. and Venkateswara G. R. 2014. Effect of flour particle size on microstructural, rheological and physic-sensory characteristics of bread and south indian parotta. Journal Food Science Technology. 51 (12) : 4108 – 4113.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian 8 – 9.
- Syaferi. 2001. Pengaruh Penambahan Kaldu Udang (*Metapenaeus monoceros*) dan Rajungan (*portunus pelagicus*) sebagai Flavor pada Pembuatan Siomay dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Program studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Toro G. A., Gibert O., Ricci J., Dufour D. and Bohuon P. 2015. Digestibility prediction of cooked plantain flour as a function of water content and temperature. Journal Carbohydrate Polymers 118 : 257 – 265.
- Ulu, H. 2004. Effect of wheat flour, whey protein concentrate and soya protein isolate on oxidative processes and textural properties of cooked meatballs. Journal Food Chemistry. 87 : 523 – 529.

- Whistler, R. L 1984. History and Future Expectation of Starch Uses. In R. I Whistler, J. N. Be Miller, & E. F. Paschall (Eds), Starch Chemistry and Technology. Academic Press. New York.
- Widjanarko, S. B., Aji F. dan Anni. 2011. Efek hydrogen peroksida terhadap sifat fisiko-kimia tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) dengan metode meserasi dan ultrasonic. Jurnal Teknologi Pertanian. 12 (3) : 143 – 152.
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). Skripsi. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S., Harmayani E. dan Nurismanto R. 2011. Karakteristik dan profil inulin beberapa jenis uwi (*Dioscorea spp*). Jurnal Agriteknologi 31 (4) : 378 – 383.
- Yuniar dan Dina P. 2010. Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (*Dioscorea spp*) dan Kajian Potensi Kadar Inulinnya. Skripsi Program Studi Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur.
- Yusran Restyana. 2017. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Sorgum Putih Kultivar Lokal Bandung Terfermentasi Spontan dan Tidak Spontan menggunakan Ragi Roti. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran.

