

DAFTAR PUSTAKA

- Ahfas, H., R. Ridho and L. Nuraini. 2019. Pengaruh jenis pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap karakteristik tapai pisang di Banyuwangi. J. Teknol. Pangan dan Ilmu Pertanian. 1(03): 20-26.
- Al-Maskaty, B. S. W. 2021. Uji hedonik dan mutu hedonik tempe kacang kedelai (*Glycine max*) dengan penambahan tepung sagu (*Metroxylon sagu*). Skripsi. Ambon: Program Studi Pendidikan Biologi Institut Agama Islam Negeri.
- Amu, F. H. 2021. Uji daya terima es krim mengandung asam lemak omega 3 (alpha-linolenic acid) sebagai pemberian makanan tambahan (PMT) ibu menyusui. Skripsi. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Andriani, T., M. A. Djaelani dan T. R. Saraswati. 2015. Kadar proksimat telur itik pengging, itik tegal, itik magelang di Balai Pembibitan dan Budidaya Ternak Non Ruminansia. Ambarawa. Jurnal Akademika Biologi. 4(3). 8-15.
- Anjarsari, I. R. D. 2016. Katekin teh Indonesia: prospek dan manfaatnya Indonesia tea catechin: prospect and benefits. Jurnal Kultivasi. 15(2).99-106
- Antara, N., dan M. Wartini. 2014. Aroma and flavor compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Astawan, M. 2004. Tetap sehat dengan produk makanan olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Barus, T., C. Chalista., dan B. W. Lay. 2017. Identifikasi dan keragaman genetik bakteri asam laktat dari tapai singkong berdasarkan sekuen gen 16S rRNA. Jurnal Biota. Vol. 2(2). 46–52.
- Berlian, Z., F. Aini., dan R. Ulandari. 2016. Uji kadar alkohol pada tapai ketan putih dan singkong melalui fermentasi dengan dosis ragi yang berbeda. Jurnal biota. 2 (1). 106-111.
- Brihatsama., K. Dzikri., A. M. Bazar., A. D. Sadewa dan R. Yanuar. 2013. Pengaruh variasi teh terhadap mutu organoleptik teh talua. Jember. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Budijanto, A., dan Yuliyanti. 2012. Studi persiapan tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. Jurnal Teknologi Pertanian. 13(13): 177-186.
- Daroni. 2016. Kajian proses pembuatan teh herbal dari campuran teh (*Camellia Sinensis*), rimpang bangle (*Zingiber Cassumunar*) dan daun ciremi (*Phyllanthus Acidus*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- De Man, M. J. 1999. Principles of Food Chemistry. 3rd Edition. Aspen publishers. Gaithersburg.
- Direktorat Kesehatan Gizi. 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Drummond, K. E. dan L. M. Brefere. 2010. Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's, Seventh Edition. New Jersey: John Wiley Inc.
- Erika, D. R. 2022. Uji Sensoris dan pH Tapai Singkong (*Manihot esculenta* L) dengan Fermentasi Aerasi. BETAHPA (Besemah Teknologi Hasil Pertanian). 1(01). 09-15.
- Faiz, H., I. Thohari., dan D. Purwadi. 2014. Pengaruh penambahan sari temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap total fenol, kadar garam, kadar lemak dan tekstur telur asin. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 24(3). 38-44.
- Fatmawati, F., N. A. Fauzana dan P. Ansyari. 2018. Substitusi tepung ikan dengan tepung gondang (*Pila ampulacea*) dan Tepung Kalakai (*Stenochlaena palustris*) pada pakan ikan gabus haruan yang dipelihara di akuarium. Fish Scientiae. 8(2). 115-133.
- Fauzana, N. A. 2017. Bahan Ajar : Bahan Tambahan Pakan Ikan. Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Ghani, M. A. 2002. Buku pintar mandor : Dasar-dasar budi daya teh. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hariana, A. 2003. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya 2. PT. Niaga Swadaya. Jakarta.
- Hasanah, H., A. Jannah dan A. G. Fasya. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tapai singkong (*Manihot Utilissima*). Alchemy. 2(1). 68-79.
- Hibbert, P. D., F. Healey., T. Lamont., W. M. Marela., B. Warner., and W. B. Runciman. 2016. Patient safety's missing link: Using clinical expertise to recognize, respond to and reduce risks at a population level. International Journal for Quality in Health Care. 28(1). 114–121.
- Hidayat, A. 2009. Tapai Makanan Pengobat Rasa Malas. Yogyakarta: Kanisius.
- Hidayat, N., I. Meitiniarti., S. Setyahadi., U. Pato., E. Susanti., M. C. Padaga., dan U. Purwandari. 2018. Mikrobiologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya Press.
- Kaemba, A., E. Suryanto., dan C. F. Mamujaja. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (Arenga

microcarpha) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1). 1-8.

Kanino, D. 2019. Pengaruh konsentrasi ragi pada pembuatan tape ketan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*. 2(1). 64-74.

Kartika dan Bambang. 2001. *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. Pusat antara Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Kemp, S. E., T. Hollowood and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom.

Kurniawan, H. 2020. Pengaruh kadar air terhadap nilai warna CIE pada gula semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol 9 (3). 213-221.

Laksmi, R. T., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubsitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1). 453-460.

Lamusu D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1). 9-15.

Lelita, D. I., Rohadi dan A. S. Putri. 2018. Sifat antioksidatif ekstrak teh (*Camellia sinensis* Linn.) jenis teh hijau, teh hitam, teh oolong dan teh putih dengan pengeringan beku (Freeze Drying). *Jurnal teknologi pangan dan hasil pertanian*. 13(1). 15-30.

Machfoedz, I. 2008. *Metodologi penelitian bidang kesehatan keperawatan, kebidanan, kedokteran*. Yogyakarta : Tramaya.

Malangi, L. P. 2012. Penentuan kandungan tanin dan uji aktifitas antioksidan ekstrak biji buah alpukat (*persea americana*). *Jurnal mipa unstrar*. 1 (1).5-10.

Marela, H. A. 2016. *Laporan Praktikum Nutrisi Ikan*. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

McKay, S. L. 2002. *Teaching English as An International Language: Rethinking Goals and Perspectives*. New York: Oxford University Press.

Meilgard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques Fifth Edition*. CRC Press. Boca Raton.

Midayanto, D., and S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4). 259-267.

Mohammadi, S. 2008. *Extended Finite Element Method: for Fracture Analysis of*

Structures. John Wiley and Sons.

Murray, J. M. and I.A. Baxter. 2003. Food Acceptability and Sensory Evaluation Elsevier Science.

Mutmainah, S. dan N. Qomariyah. 2021. Pengaruh variasi persentase ragi dan jenis bungkus pada tapai ubi jalar putih terhadap uji kesukaan panelis. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati. 6 (3). 155-161.

Namita, P., R. Mukesh dan K. J. Vijay. 2012. Camellia sinensis (green tea): a review. Global journal of pharmacology. 6 (2). 52-59.

Nirmalasari, R., dan I. E. Liani,. 2018. Pengaruh dosis pemberian ragi terhadap hasil fermentasi tapai singkong (*Manihot utilissima*). Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan. 9 (2). 8-18.

Novra, E., dan S. Ariani. 2020. Teh talua, Daya tarik wisata Sumatera Barat. Jurnal menara ilmu. 14 (1). 33-41.

Pangastuti, H. A., D. R. Affandi dan D. Ishartani. 2013. Karakteristisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1). 20-29.

Pathare, P. B., U. L. Opara and F. A. J. Al-Said. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: A review. Food and bioprocess technology. 6. 36-60.

Prasetya, F. H., I. Setiawan dan D. Garnida. 2015. Karakteristik eksterior dan interior telur itik Bali (kasus di kelompok ternak itik Maniksari di Dusun Leping, Desa Takmung Kec. Banjarangkan, Kab. Klungkung, Prov. Bali).

Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian USU. Medan.

Rachel, J.-C. Hsu. 2015. Effects of added water and retrogradation on starch digestibility of cooked rice flours with different amylose content. Journal of cereal science. 61. 1-7

Sahin, S. dan S. G. Sumnu. 2006. Physical properties of foods. Springer Science Business Media, LLC. United States of America.

Sahratullah, D. S. D. J., dan L. Zulkifli. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Air, Glukosadan Organoleptik Pada Tape Singkong. Jurnal Biologi Tropis. 17 (1). 43-52.

Saputri, E. 2022. Desain dan Uji Coba e-modul Berbasis Etnosains pada Materi Koloid. Disertasi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.

- Saty, L., K. Praseno., dan K. Kasiati. 2014. Kadar kolesterol dan β -karoten telur itik dari beberapa lokasi budi daya itik di Jawa. *Anatomi fisiologi*. 22(2). 56-63.
- Saxby, M. 1996. *Food aints and off flavours*. Springer Science and Business Media. New York.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisa sensori industri pangan dan agro*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S. T, dan M. Hubeis. 2002. *Petunjuk Laboratorium Metodologi Penelitian Organoleptik*. Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Stone, H dan L. Joel. 2004. *Sensory Evaluation Practices, Third Edition*. Elsevier Academic Press. California, USA.
- Sudarmadji, S., R. Mardjono., dan H. Sudarmo. 2007. Variasi genetik, heritabilitas, dan korelasi genotipik sifat-sifat penting tanaman wijen (*Sesamum indicum*). *Industrial Crops Research Journal*. 13(3). 88-92.
- Suryani N., C. M. Erawati dan S. Amelia. 2018. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung ampas tahu terhadap kandungan protein dan serat serta daya terima biscuit program makanan tambahan anak sekolah (PMT-AS). *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1): 11-25.
- Susanto, A., E. Radwitya dan K. Muttaqin. 2017. Lama waktu fermentasi dan konsentrasi ragi pada pembuatan tepung tape singkong (*Manihot utilissima*) mengandung dekstrin, serta aplikasinya pada pembuatan produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 8 (1). 82-92.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian organoleptik*. Handout: *Regulasi Pangan*. Fakultas MIPA. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Suwardi, D. R. 2012. Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar siswa kompetensi dasar ayat jurnal penyesuaian mata pelajaran akuntansi kelas XI IPS di SMA Negeri 1 Bae Kudus. *Economic Education Analysis Journal*. 1(2). 1-7.
- Suyatma. 2009. Diagram warna hunter (kajian pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. 5 (1). 8-9.
- Syahrumsyah, H. H. A. HafidZ dan Marwati. 2020. Karakteristik organoleptik dan kimia tapai singkong (*Manihot esculenta*) varietas mentega dengan pra-perlakuan perendaman dalam sari buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal AgriFood Tropis*. 2(2). 90-96.
- Tarigan, S. 1998. Method of *Sarcoptes scabiei* culture as vaccine antigens

resources. In Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner 1998, Bogor (Indonesia). 1-2 Dec 1998. PUSLITBANGNAK.

Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2). 66-73.

Unika, A., dan N. Astuti. 2015. Pengaruh jumlah ragi dan waktu fermentasi terhadap sifat organoleptik tapai pisang tanduk. *E-Journal Boga*. 4(1). 192-201.

USDA (United States Departement of Agriculture) / FSIS (Food Safety and Inspection Service). 2008. Most probable number procedure and tables.

Vabø, M., and H. Hansen. 2014. The relationship between food preferences and food choice: a theoretical discussion. *International Journal of Business and Social Science*. 5(7). 145-157.

Warni, W. O. R. S. 2022. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi pure tape ubi kayu (*Manihot esculenta*) sebagai substitusi tepung terigu terhadap mutu fisik dan kimia cake. Disertasi. Universitas Hasanuddin.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yulianto, T. 2011. Pengaruh penambahan ekstrak teh hijau, ekstrak daun jambu biji dan ekstrak daun salam pada pembuatan telur asin rebus terhadap total bakteri selama penyimpanan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Yusuf, D. M., Azwardi., dan M. M. Amin. 2018. Alat pendeteksi kadar keasaman sari buah, soft drink, dan susu cair menggunakan sensor pH berbasis mikrokontroler arduino. *Jurnal Teknik*. Vol. 12 (01). 1 – 11.

