

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, L., & Nurminabari, I. S. 2019. Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik *Food Bars*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Aminullah, A., Daniel, dan Rohmayanti, T. 2020. Profil Tekstur dan Hedonik Pempék Lenjer Berbahan Lokal Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta*, L. Schott) dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25 (1): 7-18.
- Ariany, S.P. 2017. Karakteristik fisikokimia tepung dari 20 genotipe baru ubi kayu. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F. dan Khoiriyah, A. 2020. Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Prosiding PPIS 2020*: 231-238.
- Astawan, M., & Wresdiyati, T. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Badan POM. 2021. *Pedoman Pangan Siap Saji (Terkemas)*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- BPS Kabupaten Solok. 2023. *Tanaman Pangan*. Diakses pada 23 Oktober 2023 dari <https://solokkab.bps.go.id/subjek.pangan.html>.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Beras*. SNI 6128-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Kue Kering*. SNI 01-2973-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Beras*. SNI 3549-2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahya, D. R., & Susanto, I. 2014. Analisis kandungan lemak santan kelapa segar dan santan kelapa kemasan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15 (1): 1-7.

Cahyono, M. A., & Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1095-1106.

Choirunisa, R. F., Susilo, B., dan Nugroho, W. A. 2014. Pengaruh Perendaman Natrium Bisulfit (NaHSO₃) dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Pati Umbi Ganyong (*Canna Edulis* Ker). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2 (2): 116-122.

Damayanti, E. dan Indrawati, V. 2016. Pengaruh substitusi tepung jali (*Coix lacryma-jobi*, L.) dan penambahan puree labu kuning (*Cucurbita*) terhadap sifat organoleptik kue semprong. *Jurnal Boga*, 5 (1): 11-16.

Devy, S. 2011. Sifat Organoleptik Kue Semprong Subtitusi Tepung Ubi Jalar dengan Persentase yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.

Dharma, M. A., Nocianitri, K. A., dan Yusasrini, N. L. 2020. Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9 (1): 88-95.

Ekayani, R. 2011. Pengaruh penambahan putih telur dan kuning telur terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptik *cake*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 22(2): 1-6.

Fatmawati, A. 2019. Pengaruh variasi suhu pada proses ekstraksi dan metode Foam Mat Drying pada proses pengeringan inulin terhadap karakteristik fisik dan kimia inulin ubi jalar putih (*Ipomoea batatas*, L.). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Fitriana, M. N., Romadhan, M. F. & Basriman, I. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Beras Hitam Terhadap Mutu Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, 3 (2): 109-117.

Gandy, J. W., Madden, A. dan Holdsworth, M. 2014. *Gizi dan Dietetika*. Diterjemahkan oleh: Hutagalung. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.

Hamka, dan Geroda, Z. P. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dan Perbedaan Metode Pengeringan pada Pembuatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*, L.). *Buletin Loupe*, 14 (2):1-5.

Harijono, W. Susanto, and F. Ismet. 2012. Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorgum Ketan Dengan Beras Ketan) Dan Tingkat Kepekatan Santan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya*, 2 (1): 1–11.

Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada Press.

Hasan, L., Nikmawatisusanti Y., & Lukman M. 2014. Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2 (3): 107-114.

Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. *Seminar Nasional PATPI*. 375-379.

Hayami, Y., Toshihiko K., Yoshinori M. & Masdjidin S.. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Prespektif From A Sunda Village. *CGPRT No 8*. Bogor.

Kemalawaty, M., Anwar, C. dan Aprita, I. R. 2019. Kajian Pembuatan Dendeng Ayam Sayat dengan Penambahan Ekstrak Asam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8 (1): 1-8.

Kipdiyah, S., Hubeis, M., & Suharjo, B. 2013. Strategi rantai pasok sayuran organik berbasis petani di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung. *Manajemen IKM*, 8(2), 99-114.

Kumolontang, Nova. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7 (2): 69-79.

Kurniawan, R., Juhanda, D. A., Wibowo dan Fauzi, I. 2014. Pembuatan tepung telur menggunakan *spray dryer* dengan *nozzle putar*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Industri, UPN Veteran Yogyakarta.

Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Seri 1. Dian Rakyat, Jakarta.

Lestari, R., Kartini, S., Berti, S., & Romita, M. 2018. Penetapan Kadar Amilosa dan Protein pada Beras Solok Jenis Anak Daro dan Sokan yang Ditanam dengan Sistem Pertanian Organik dan Sistem Pertanian Konvensional. *Jurnal of Pharmacy's Science*, 2 (1): 28-32.

- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E. dan Noorhidayah. 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.
- Malibun, F.B., Syam, H., & Sukainah, A. 2019. Pembuatan rice crackers dengan penambahan beras merah (*Oryza nivara*) dan serbuk daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5 (2): 1-13.
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S. dan Widowati, E. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (*Musa paradisiaca Balbisiaca*) dengan Substitusi Pati Garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10 (1): 32-40.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Murtiningrum, M., Bosawer, E. F., Istalaksana, P., & Jading, A. 2016. Karakterisasi Umbi dan Pati Lima Kultivar Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Agrotek*, 3(1): 81-90.
- Mustika, C. 2022. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Lemak, Kadar Abu dan Nilai Energi Pembuatan Teh Telur Instan Menggunakan *Food Dehydrator*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas.
- Normasari, Y. 2010. Kajian penggunaan tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai substitusi terigu yang difortifikasi dengan tepung kacang hijau dan prediksi umur simpan cookies. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nuraisyah, A., Raharja, S. & Udin, F. Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28 (3):318-330.
- Nurani, S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (2): 50-58.
- Nuryati. 2016. Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Waffrut (Waffle Garut) Dan Kue Serut (Kue Semprong

Garut). Laporan Tugas Akhir D3. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Oktaviana, E., Hidayati, I. R. & Pristianty, L. 2017. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kemarfasian Indonesia*, 4 (2), 44-51.

Palijama, S. dan Breemer, R. 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Agritekno*, 9 (1): 20-27.

Palungkun, H. 2005. *Pengawetan dan pengolahan pangan*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.

Panggabean. 2004. Pengembangan produk bubur jagung *instan*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Pradipta, I. B. dan Widya, D. R. 2015. Pengaruh Variasi Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 793-802.

Prasetya, H. N. dan Herdinastiti. 2018. Pengolahan ampas kelapa menjadi kue semprong mini untuk peningkatan nilai tambah. *Jurnal Primordia*, 14 (2): 65-71.

Prasetyo, A. 2014. Pengaruh santan segar dan santan instan terhadap mutu organoleptik dan fisik rending daging. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Prasad, K., Sing, Y., dan Anil, A. 2012. Effects of grinding method on the characteristics of Pusa rice flour. *Jurnal Trop Agric Food Sci*, 40 (1): 193-201.

Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus sp.*). *Jurnal akuatika*, 5(1): 30-39.

Pujilestari, S., dan Larasati N. 2019. Karakteristik kue semprong hasil formulasi tepung ampas Kedelai (*Glycine max, L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 1(1): 38-48.

Raghavendra, S. N. dan Raghavarao, K.S. 2010. Effect of different treatments for the destabilization of coconut milk emulsion. *Journal of Food Engineering*, 97: 341–347.

Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Jurnal Fistech*, 2(1): 53-68.

Ridawati dan Alsuhendra. 2019. Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*, L.). *Seminar Nasional Edusaintek*, Fakultas MIPA, Universitas Muhammadiyah Semarang.

Rindawati, Peralsumi, dan Kurniawan, E. W. 2020. Studi Perbandingan Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Sistem Enzimatis dan Pancingan Terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni yang Dihasilkan. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(1): 25.

Ristia, E., dan Daningsih, E. 2014. Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka dan Tempe Kedelai. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa*, 3(8): 1-10.

Rodiahwati, W., dan Purwadaria. 2011. Mutu tepung dan bubur instan ganyong (*Canna edulis*, Ker.) hasil pengeringan drum. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Salsabila, Nazhifa. 2018. Application of Check-All-That-Apply Method for Sensory Evaluation Coconut Milk Attributes. Tesis, UNIKA Soegijapranata Semarang.

Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. PT Kompas Medida Nusantara, Jakarta.

Setiyono, L. 2011. *Pemanfaatan Biji Kurma (Phoenix dactylifera, L.) Sebagai Tepung dan Analisis Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.

Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.

Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 2007. *Prosedur analisis untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty, Yogyakarta.

- Sukasih, E., Prabawati, S. dan Hidayat, T. 2009. Optimasi Kecukupan Panas pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan. *Jurnal Pasca Sarjana*, 6(1): 34-42.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Lamid, A., 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap protein. *Media litbangkes*, 25: 235–242.
- Suprayitno, E. dan Suliyasti, T. D. 2017. *Metabolisme Protein*. Malang: UB Press.
- Syafutri, M. I., Pratama, F., Syaiful, F., Sari, R. A., Sriutami, O. dan Pusvita, D. 2021. Pengaruh Heat Moisture Treatment terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Beras Merah Termodifikasi. *Jurnal Pangan*, 30 (3): 175-186.
- Tahar, N., Fitrah, M., dan David, N. A. M. 2017. Penentuan kadar protein daging ikan terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) sebagai substitusi tepung dalam formulasi biskuit. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(4), 251-257.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wanita, Y. P. dan Endang. 2013. Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Website resmi Nagari Kinari. 2022. *Data Statistik Penduduk*. Diakses pada 18 Juli 2023 dari <https://www.kinari.solokkab.go.id>.
- Website resmi Rose Brand. 2016. *Tepung Beras*. Diakses pada 1 September 2024 dari <https://rosebrand.co.id>.
- Widyadnyani. 2022. Daya Terima Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*, L) Terhadap Terigu. Tesis. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Widyaningtyas, M. dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, dan *Karagenan*) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2): 417-423.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, N., Lestari, I. dan Alfiani, N. 2017. Peningkatan Umur Simpan Produk Santan Kelapa dengan Aplikasi Bahan Tambahan Pangan dan Teknik Pasteurisasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 4 (1): 30-37.

Yudha, Yudy Prakarsa. 2010. Analisis pengaruh butir patah dan menir pada penjualan beras premium di pasar induk beras cipinang. Tesis S2. Institut Pertanian Bogor.

Yunita, M. dan Rahmawati, R. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal Konversi*, 4 (2): 17–28.

Zainuddin, A., Laboko, A. I., dan Asia, F. C. 2023. Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Premium dan Medium dengan Pengaplikasian Microwave. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6(2): 89-94.

