

DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., K. Nisah dan H Sa'diah. 2020. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal AMINA*. Vol 1 (3) : 108-113
- Amaliyah, A. 2015. Uji Indeks Glikemik Umbi Talas Ungu (*Colocasia esculenta* L) dan Umbi Talas Jepang (*Colocasia esculenta* Var *Antiquorum*) pada Mencit Jantan (*Mus musculus*). *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar
- Anugrahati, N. A., dan J. Naomi. 2021. Karakteristik Fisik Kue Kembang Goyang dengan Substitusi Jewawut (*Setaria italica* L. P. Beauv.) dan Variasi Konsentrasi Santan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 10 (1) : 45-55
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Astarini, F., Sigit. B. A dan Praseptiangga. D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia *Flakes* Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 3 (1) : 106-114
- Astuti. 2021. Studi Pembuatan *Flakes* Berbasis Tepung Jagung Pulut (*Zea mays certain* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Astuti, S. D., N. Andarwulan., D. Fardiaz., dan E. H. Purnomo. 2017. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Talas Satoimo Hasil Fermentasi Terkendali dengan *L.plantarum* dan *S.cerevisiae*. *Prosiding Seminar Nasional : "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"*. Vol 7 (1) : 796-809
- Badan Standarisasi Nasional. 2007. Syarat Mutu Sereal (SNI 01-4270-1996) Badan Standarisasi Nasional.
- Budiarti, A. E dan L. A. Ansharullah. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Terfermentasi Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Cake Tulban. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 2(3) : 508-519
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu : Yogyakarta
- Dwiyani, H. 2013. Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Serta Mineral Fe dan Zn Untuk Balita Gizi Kurang. *Skripsi*. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Intitut Pertanian Bogor. Bogor
- Eliantosi dan Darusi. 2015. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Mosaf (*Modified Satoimo Flour*) (*Colocasia esculenta*). *Jurnal AGRITEPA*. Vol 1 (2) : 188-194
- Fauzi, M., N. F. N. Giyarto., T. Lindriati dan H. Paramashinta. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) dab Labu Kuning LA3 (*Curcubita Moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol 16 (1) : 31-43
- Fitriani, N. 2021. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori dari Breakfast Meal *Flakes* Berbasis Mocaf dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max* L). *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar

- Gisca, B. I. D dan A. Rahayuni. 2013. Penambahan Gembili Pada Flakes Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition Collage*. Vol 2 (4) : 505-523
- Harahap, S. E., Y. A. Purwanto., S. Budijanto dan A. Maharijaya. 2017. Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Hasil Pemuliaan. *Jurnal Pangan*. Vol 26 (3) : 1-7
- Hardiyantih dan K. Nisah. 2019. Analisis Kadar Sera pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *Jurnal AMINA*. Vol 1 (3) : 103-107
- Hartatik, T. D dan Damat. 2017. Pengaruh Penambahan Penstabil CMC dan Gum Arab Terhadap Karakteristik *Cookies* Fungsional dari Pati Garut Termodifikasi. *Jurnal Agritop*. Vol 15 (1) : 9-25
- Hawa, L. C., L.P. Wigati dan D.W. Indriani. 2020. Analisis Sifat Fisik dan Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) Pada Suhu Pengaruh yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 14 (1) : 36-44
- Herman., R. Rusli., E. Ilimu., R. Hamid dan Haeruddin. 2011. Analisis Kadar Mineral dalam Abu Buah Nipa (*Nypa Fructicans*) Kaliwanggu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara. *Jurnal Trop. Pharm. Chem*. Vol 1 (2) : 104-110
- Hijrianti, S dan S. Widodo. 2018. Substitusi Tepung Jewawut Pada Kue Kasippiq di Desa Bonde Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar. *Prosiding Seminar Nasional*. Vol 1 : 294-300
- Hikmah, S. N. 2020. Formulasi *Flakes*Sereal Berbasis Komposit Tepung Hanjeli (*Coix larcyma jobiL*) dan Tepung Belut (*Monopterus albus*). *Skripsi*. Program Studi Agroindustri. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan *Flakes* Jewawut (*Setaria italica*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Istiganah, M., R. Rauf dan E. N. Widyaningsih. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*. Vol 10 (2) : 83-93
- Khairunnisa., N. Harun., dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan *Flakes*. *Jurnal Sagu*. Vol 17 (1) : 19-28
- Kurniati, A. D. R. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Mete (*Anacardium occidentale*) Terhadap Mutu *Food Bar* Berbasis Jewawut (*Setaria Italica*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Muhammad, D. R. A., T. G. Sasti., Siswanti., R. B. K. Anandito. 2020. Karakteristik Brownis Kukus Coklat Berbahan Dasar Pati Garut dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 12 (2) : 87-98
- Muko, A. 2013. Pengujian Kadar Protein Pada Tepung Terigu Cakra Kembar dan Tepung Segitiga Biru Dengan Metode Kjeldahl. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Mulyanto, B. P., Y. W. Wulandari dan A. Mustofa. 2020. Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jewawut (*Setaria italica*) dan Tepung Maizena dengan Pengaruh Lama Proses Pengukusan. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Unisiri*. Vol 5 (1) : 1-11

- Nasution, N. 2015. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Umbi Talas Jepang (*Colocasia esculenta* (L.) Schott var. *antiquorum*) Terhadap Penyembuhan Luka Terbuka Pada Tikus Putih (*Rattus novergicus*) Jantan Galur Sprague Dawley. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Program Studi Farmasi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Negara, J. K., A. K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologi serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 04 (2) : 286-290
- Ni'mah, N. B., C. L. Suryani dan A. Setyowati. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Sukralosa Terhadap Sifat Kimia Bubur Beras Instan Tepung Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*). Seminar Nasional "Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan". ISSN: 2656-6796 : 134-141
- Ningtiyas, K. R. 2018. Optimasi Formulasi Breakfast Meal *Flakes* (Pangan Sarapan) Pisang dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Vol 3 (2) : 32-37
- Nofalina, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*). *Skripsi*. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember
- Novita, L., Minaldi., I. Furnawanthi., Karyanti., A. Riyadi., Alkindi., Y. Sigit., Rusmanto., Erwinda., Y. Rudiyan., Y. Bakhtiar dan Tarwadi. 2017. Difusi Teknologi *Ex Vitro* untuk Pembenuhan Talas Satoimo di Kabupaten Bantaeng. *Prosiding Seminar Nasional PERIPI* : 357-364
- Nurarsy, A. P. 2021. Pembuatan *Flakes* Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* subsp. *sativus*) Sebagai Diversifikasi Pangan. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Univesitas Hasanuddin. Makassar
- Nurhidayati, A., S. A. Dewi., dan Narsih. 2017. Pembuatan *Flakes* Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu *Flakes*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 8 (2) : 163-170
- Nurlinda. 2017. Analisis Mutu *Flakes* Berbasis Talas (*Colocasia Esculenta*) untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*). *Skripsi*. Program Studi Agroindustri Sarjana Terapan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
- Oktavia, D. A. 2007. Kajian SNI 01-28886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standarisasi*. Vol 9 (1) : 1-9
- Papunas, M. E., G. S. S. Djarkasi dan J. S. C. Moningka. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Flakes* Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 3 (5)
- Purba, J.E., J.Ronadan N. Ridwansyah. 2017. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Sensori Cookies dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan MOCAP). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 5 (2). 301-309
- Putri, D. R., Agustono dan S. Subekti. 2012. Kandungan Bahan Kering, Serat Kasar dan Protein Kasar pada Daun Lamtoro (*Leucaena glauca*) yang Difermentasi dengan Probiotik Sebagai Bahan Pakan Ikan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol 4 (2) : 161-16

- Putri, M. B., Y.W. Wulandari., dan A. Mustofa. 2020. Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jewawut (*Setaria italica*) dan Tepung Maizena dengan Pengaruh Lama Proses Pengukusan. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. Vol 5(1) :1-11
- Putri, R. A. N., A. Rahmi dan A. Nugroho. 2020. Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal *Flakes* Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Vol 7 (1) : 1-11
- Ramadhan, F. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Suhu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*L). *Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Rani, R. M., I. G. A. Ekawati., A. A. I. S. Wiadnyani. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik *Flakes* Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 10 (2) : 268-280
- Ridwan., T. Handayani., dan Witjaksono. 2018. Tespon Tanaman Jewawut [*Setaria Italica* (L.) P. Beauv.] terhadap Kondisi Cahaya Rendah. *Jurnal Biologi Indonesia*. Vol 14 (1) : 23-32
- Rosdanelly, C. N. R., Agussabti., dan Azhar. 2018. Prospek Pengembangan Talas Jepang (*Colocasia esculenta* var. *antiquorum*) di Balai Diklat Pertanian (BDP) Saree, Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol 3 (1) : 213-222
- Rosita, S. L. 2015. Eksperimen Pembuatan Cake Bahan Dasar Tepung Umbi Garut (*Marantha Arrundinicea* L.) Substitusi Tepung Terigu. *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rusmin, A. R. 2014. Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk OLahan Makanan Tradisional Dangka Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Makassar. Makassar
- Salamba, W. A. 2018. Sintesis *Carbon DOTS* (C-DOTS) Dari Bahan Gula Pasir Dengan Teknik Microwave Untuk Mendeteksi Logam Berat Besi (Fe^{3+}). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin Makassar.
- Saleha, N. M. 2016. Optimalisasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi *Design Expert Metode Mixture D-Optimal*. *Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Sanjaya, P. E. 2011. Kajian Pembuatan Mie Kering Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Hijau Untuk Pemenuhan Asam Folat. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya
- Sanjaya, R. 2018. Aplikasi Komposit Tepung Talas Jepang (*Colocasia esculenta* var *Antiquorum*) dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L) pada Pembuatan Donat Panggang. *Skripsi*. Program Studi Agroindustri. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep
- Sanovi, R. 2019. Pemanfaatan Tepung Jewawut dan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Dasar Snack Bar Tinggi Serat Pangan Ditinjau dari Sifat Fisik dan Daya Terima. *Skripsi*. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Yogyakarta
- Sarwini., Y. A. Widanti dan M. Karyantina. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flakes* Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) - Tepung Kimpul

- (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *JITIPARI*. Vol 6 (2) : 38-51
- Soeka, Y. S dan Sulistiani. 2016. Profil Vitamin, Kalsium, Asam Amino dan Asam Lemak Tepung Jewawut (*Setaria italica* L.) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*. Vol 13 (1) : 85-96
- Subhan. 2014. Analisis Kandungan Iodium Dalam Garam Butiran Konsumsi Yang Beredar Di Pasar Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna*. Vol 6 (2) : 290-303
- Sukarno., N. Kushandita dan S. Budijanto. 2020. Karakteristik Sifat Fisikokimia Sereal Berbasis Tepung Beras Merah Pecah Kulit. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol 25 (1) : 81-86
- Sukasih, E dan N. F. N. Setyadjit. 2012. Fprmulasi Pembuata Flake Berbsis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi dengan Metode Oven. *Journal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol 9 (2) : 70-76
- Sulistyaningrum, A., Rahmawati dan M. Aqil.2017. Karakteristik Tepung Jewawut (*Foxtail Millet*) Varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol 14 (1) : 11-21
- Suryono, C., L. Ningrum dan T. R. Dewi.2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. Vol 5 (2) : 95-106
- Susanti, I., E. H. Lubis., dan S. Meilidayani. 2017. *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-based Industry*. Vol 34 (1) : 44-52
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplit A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*. Serangkai Pustaka Mandiri : Solo
- Tanjung, R. A. 2018. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*, Jacq.). *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Taufik, U., N. S. Achyadidan D. I. Khairunnisa. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah dan Tepung Kedelai (*Glycine max*) terhadap Karakteristik Fit Bar Black Mulberry (*Morus nigra* L.). *Jurnal Pasundan Food Technology*. Vol 5(1) :10-17.
- Taupattinaya, P. M. J. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Tepung Biji Lamun (*Enhalus acoroides*), Serta Implikasinya Bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau Osil Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal Biology Science & Education*. Vol 5 (2) : 46-55
- Tola, P. S., S. Winarti dan A. D. Isnaini. 2021. Pengaruh Komposisi Pati Jewawut (*Setaria italica* L.) dan Lilin Lebah Serta Konsentrasi Sorbitol Terhadap Karakteristik *Edible Film*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 15 (2) : 14-25
- Trihaditia, R. 2016. Penentuan Nilai Optimalisasi dan Karakteristik Organoleptik Aroma dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Jeruk Nipis dan Madu. *Jurnal Agroscience*. Vol 6 (1) : 20-29
- Utami, C.S. 2018.Kajian Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica* L) dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Snack Bar*.*Tugas Akhir*. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung

- Widiantara, T., Hervallydan D. N. Arfiah. 2018. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Jurnal Pasundan Food Technology*. Vol 5 (1) :1-9
- Winarti, W. 2020. Identifikasi Kandungan Senyawa Umbi Talas Jepang (*Colocasia esculenta* L. (Schoot) var. *antiqourum*) dan Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* L. (Schoot)) dari Dataran Rendah. *Skripsi*. Departemen Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yanus, M., S. Aminah., Y. Handayani dan T. Ramdhan. 2016. Uji Organoleptik Formula *Flakes* dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo. *Prosiding* : 603-610
- Zhavira, H. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Proksimat dan Kalori *Flakes* Milet Putih (*Panicum miliaceum*). *Skripsi*. Program Studi S-1 Teknologi Pangan. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang