

DAFTAR PUSTAKA

- Admaja, Kristian, and Ita Romadhoni (2019) "*Pengaruh Substitusi Tepung Terigu-Tepung Suweg Dan Suhu Pembakaran Terhadap Sifat Organoleptik Dan Sifat Kimia Kue Nastar Suweg.*" *JGAS (Jurnal Gastronomi)*
- Ariani, Risa Panti dan Masdarini Luh (2020). *Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies*. Prosiding Konferensi Internasional ke-2 tentang Sosial, Sains Terapan, dan Teknologi dalam Ekonomi Rumah Tangga (ICONHOMECES 2019). Website: <https://www.atlantis-press.com>.
- Arikunto, S. (2010). "*Metode Penelitian*" Jakarta: Rineka Cipta.
- Hermawan, Iwan (2019) "*Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Method*" Jakarta
- Fatimah, Cut (2006) *Flavour (Cita Rasa)*. Jurnal Pengolahan Paangan volume 2, Nomor 1 tersedia dalam <https://www.dupakdosen.usu.ac.id>.
- Hadimashari, Juliandanu Angkih, Damiani, Made Suriani (2018) *pengolahan pie susu berbahan dasar tepung gayam (inocarpus fagiferus)*. jurnal bosaparis: pendidikan kesejahteraan keluarga volume 9, nomor 1, Maret 2018 Tersedia dalam <https://ejournal.undiksha.ac.id>. Diakses pada 15 agustus 2021.
- Herminiati, Aina (2009). "*Majalah Pangan Dan Media Komunikasi Dan Informasi*". Jurnal Pangan Vol. 18 No 2. Terdapat dalam <https://journalpangan/index.php/pangan/article/view/211>.
- Husein, Albert Wawo, Ninik Setyowati, Ning Wikan Utami, Peni (2019) "*Gayam sebagai Tanaman Multi Manfaat*" Jakarta-Lipi: Lembaga Ilmu Pengetahuan.
- Isna, M (20018) "*Pengaruh Jenis Bahan Penstabil Dan Konsentrasi Putih Telur Terhadap Karakteristik Es Krim Jagung Manis*". Jurnal Ketersediaan Pangan Volume 12 No 1. Tersedia dalam <https://journalketersediaanpangan/index.php/pangan>.
- Indah, Epriliati Purwiyatno Hariyadi dan Anton Apriyantono (2002). "*Komposisi Kimia Biji Dan Sifat Fungsional Pati Gayam*" Jurnal Teknol dan Industri Pangan Vol. 13 No 2. Terdapat dalam <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/4348>.
- Jariyah, Mulyani T, Setya PP (2013). "*Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam*". Jurnal rekapangan volume 7, nomor 1, 2013 Tersedia dalam <https://ejournal.upnjatim.ac.id>.
- Koyan, I Wayan (2012) "*Statistik Pendidikan Teknik Analisis Data Kuantitatif*"

Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.

Kurniawti (2015). “Pemanfaatan Tepung Gayam (*Inocarpus edulis Forst*) untuk Pembuatan Biskuit dalam Rangka Penganekaragaman Pangan” Jurnal ipb Volume 1 nomor 2 tersedia dalam <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/39671>

Rahmi, Yosfi, and Titis Sari Kusuma (2020). “Ilmu Bahan Makanan” Universitas Brawijaya Press, 2020

[Sarofa, U \(2019\) “Karateristik Marshmallow Dari Kulit Pisang Raja \(*Musa Textilia*\): Kajian Konsentrasi Gelatin Dan Putih Telur” Jurnal Teknologi Pangan. tersedia dalam <https://ejournal.upnjatim.ac.id>](https://ejournal.upnjatim.ac.id)

Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, and Maya Puspita Sari (2014) “Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo” PT Penerbit IPB Press.

Silviana, Vera (2018) “Pengaruh Suhu Blanching Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Mutu Tepung Gayam (*Inocarpus Fagifer*)” Diss. Universitas Gadjah Mada

Sugiyono (2011). “Metodoogi Peneilitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D” Alfabeta, Bandung.

Sumargo, Bagus (2020) “Teknik Sampling” Unj press.

UNIMUS. (2006) “Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan” Semarang

Putri, O. M. (2019). *Kualitas Kue Nastar Dengan Kombinasi Tepung Sorgum Putih (*Sorghum Bicolor L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)*. Vol.4, No.2. Tersedia dalam <https://jurnar.pkr.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/498>.

Wahyudiani, Sri. 2016. “Studi Eksperimen Pengolahan Tepung Buah Gayam Menjadi Muffin”. Jurusan PKK FTK.UNDIKSHA

Wayan, I Rai Widarta (2017) “Teknologi Telur”. Ilmu dan Teknologi Pangan Unud

Wijanarka, Agus, Toto Sudargo, Heni Harmayani dsan Yustinus Marsono (2017) *Effect of pre-gelatinization on physicochemical and functional properties of gayam (*Inocarfus fagifer forst.*) flour*. American Journal of Food Technology volume 12, nomor 3 tersedia dalam <https://www.google.com/amp/s/scialert.net/abstract/amp.php%3fdoi=ajft.2017.178.185>