

DAFTAR RUJUKAN

- Afrianti, F., Efendi, R., & Yusmarini. (2016). Pemanfaatan Pati Sagu Dan Tepung Kelapa Dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 3(2), 1–16.
- Ahmad, & Muslimah. (2021). Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif. *Proceedings*, 1(1), 173–186.
- Alsa, A. (2011). *Pendekatan Kuantitatif & Kualitatif serta Kombinasinya dalam Penelitian Psikologi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2011.
- Aptindo. (2012). *Petisi Tepung Gandum tdk rahasia APTINDO* (p. 5).
- Badan Pusat Statistik. (2021). Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Bukan Makanan Provinsi Bali (Rupiah), 2019-2021. In *Badan Pusat Statistik*.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Impor Gandum, Badan Pusat Statistik 2017-2022* (pp. 1–2).
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *Mutu dan Cara Uji Biskuit*.
- Blume, D. L., April, F.-D., & Libby. (2005). *Multicultural and critical race feminisms: Theorizing families in the third wave*. (& D. M. In V. L. Bergtson, A. C. Acock, K. R. Allen, P. Dilworth-Anderson (ed.); pp. 447–468). Klein (Eds.), *Sourcebook of family theory and rese*a.
- Borghet, A., Goesaert, H., Veraverbeke, W., & Delcour, J. (2005). Fractionation of wheat and wheat flour into starch and gluten: Overview of the main processes and the factors involved. *Journal of Cereal Science*, 41, 221–237.
- Cato, L., Rosyidi, D., & Thohari, I. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncomphyllus*) pada Tepung Tapioka terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam. *Jurnal Ternak Tropika*, 16(15–23), 15–23.
- ColorHexa. (2023). *Color Encyclopedia*. Webmaster. <https://www.colorhexa.com/>
- Dantes, N. (2012). *Metode Penelitian* (P. Cristian (ed.)). Andi Yogyakarta.
- Dantes, N. (2017). *Desain Eksperimen dan Analisis Data* (1st ed.). Rajawali Pers.
- Dewi, K. H. S. (2018). *Tugas Desain dan Analisis Eksperimen*.
- Dwi setyasih, R., & Ratnaningsih, N. (2018). Penambahan Tepung Porang Dalam Pembuatan Nila Mentai Udon. *Teknologi Dan Industri Pangan*, 16(1–12), 1–12. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44544>
- Fajiarningsih, H. W. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang

(*Solanum Tuberosum* L) Terhadap Kualitas Cookies. In *Skripsi Universitas Negeri Semarang* (Vol. 2, Issue 1). Universitas Negeri Semarang.

- Faridah, A., & Bambang Widjanarko, S. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocav (Modified cassava Flour). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(1), 98–105.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>
- Faridah, A., Pada, K. s., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2019). Patiseri Jilid 3. In *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Ferdiansyah, M. K., & Affandi, A. R. (2018). Pengaruh Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Cookies (The Influences of Stabilizer on Physicochemical Properties of Cookies). *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(1), 22–27.
- Gunawan, P., Totok, K. ., Novitri, H., Gusan, P., & Emma, S. (2015). Pengaruh Penambahan Natrium Bisulfat dan Pencucian Etanol Bertingkat Terhadap Kualitas Tepung Porang. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(2), 44–45.
- Gustina, R., Warji, W., Tamrin, T., & Kuncoro, S. (2022). Pengaruh Ketebalan Chip Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) Terhadap Hasil Penepungan Menggunakan Hammer Mill Effect of Porang Tuber Chip Thickness (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) on Flouring Yield U. *Agricultural Biosystem Engineering*, 1(2), 120–130.
- Hadi, S. (1985). *Metodologi Research Jilid 4* (Jilid 4). Yogyakarta: Yayasan Penerbit Fakultas Psikologi UGM.
- Hadiwiyoto, S. (1994). *Teori dan prosedur pengujian mutu susu dan hasil olahannya*. Yogyakarta 1994.
- Hasanah, H. (2017). Teknik-Teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 1–21.
<https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Hasni, D., Nilda, C., & Amalia, J. R. (2022). Kajian Pembuatan Mie Basah Tinggi Serat dengan Substitusi Tepung Porang dan Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 27(1), 31–41.
- Hera, N. (2010). *Pola Makan Bergizi Seimbang untuk Penyakit Jantung*. Direktorat Bina Gizi Masyarakat Depkes.
- Husin Syarbini, M. ; F. C. (2013). *A-Z bakery : referensi komplet fungsi bahan, proses pembuatan roti dan panduan menjadi bakepreneur* (F. Casofa (ed.)). Metagraf, 2013.
- Irawati, A. (2020). Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia. *Jurnal Transportasi Multimoda*, 16(1).

KementerianPertanianRepublikIndonesia. (2021). *Bali akan Ekspor Umbi Porang ke Cina Tahun Ini*.

<https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=4651>

Kurniawan, R., & Putri, D. F. (2016). Produk Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) dengan Proses Kombinasi Fisik dan Enzimatis. In *Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Surabaya*.

LaboratoriumAnalitikUniversitasUdayana. (2023). *Laporan Hasil Pengujian Tepung Porang*.

Lailiyana. (2012). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Gizi pada Siswi SMPN 27 Pekanbaru Tahun 2012. In *E-Tesis*.

Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1), 42–49.

Maulida, N., Rahmi, Y., & Kusumastuty, I. (2021). *Kandungan Zat Gizi Makro Mie Bebas Gluten dari Tepung Porang (Amorphopallus oncophyllus) dengan Penambahan Tepung Kacang Merah*. Universitas Brawijaya.

Mirahantini, S. (2019). *Perbedaan Status Gizi Antara Diet GFCF (Gluten Free Casein Free) dan Diet Kombinasi pada Anak Autisme di UPT Layanan Pendidikan Anak Berkebutuhan Khusus Kota Malang*.

Nasir, S., St.A., . Rahayuningsih, Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. M. J. (2015). *2015_Porang.Pdf* (A. Winarto (ed.)). Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.

Natalia, E. D., Widjanarko, S. B., & Ningtyas, D. W. (2014). Acute Toxicity Test Of Glucomannan Flour (*A . muelleri Blume*) Toward Potassium Of Wistar Rats. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 132–136.

Nurdini, D., & Suharini, S. (2021). Substitusi Tepung Analog Beras Shirataki Oleh Tepung Terigu Terhadap Daya Terima Cookies. *Jurnal Gizi Kesehatan*, 9(November), 69–75.

Nurlela, N., Andriani, D., & Arizal, R. (2020). Ekstraksi Glukomanan Dari Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Dengan Etanol. *Jurnal Sains Dan Terapan Kimia*, 14(2), 88.

Nyoman, S. ., & Agung, R. (2018). Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphopalus oncophillus*) Dengan Proses Pemanasan di Dalam Larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, 13(1), 1–4.

Periawan, P. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) Menjadi Kue Kering Kaastengels. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 84.

- Purwanto, A. (2014). Pembuatan Brem Padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus* Prain). *Widya Warta*, 38(01), 16–28.
- Rachman, M. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L) Tepung Mocaf Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Biskuit. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9, pp. 1689–1699).
- Rahmawati, S. H., Untari, D. S., Herdiana, N. H., & Inke, L. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin Sebagai Gelling Agent. *Fisheries Of Wallacea Journal*, 2(70–78), 70–78.
- Rakhmah, Y. (2012). *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Universitas Hasanuddin.
- Rasminto, R., & Khausar, K. (2018). Evaluasi Implementasi Kebijakan Zonasi Pertanian Di Kabupaten Bekasi. *Urnal Ilmiah Pendidikan*, 10(1), 8–22.
- Rofik, K., Setiahad, R., Puspitawati, Indah, R., & Lukito, M. (2017). Potensi produksi tanaman porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) di kelompok tani MPSDH Wono Lestari Desa Padas Kecamatan Dagangan Kabupaten Madiun. *Jurnal Ilmu Pertanian, Kehutanan Dan Agroteknologi*, 17(2), 54–65.
- Rofles, S. ., Pinna, K., & Whitney, E. (2016). *Understanding Normal and Clinical Nutrition* (7 th). USA: Thomson Laerning.
- Saajidah, S. N., & Sukadana, I. W. (2020). Elastisitas permintaan gandum dan produk turunan gandum di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 13(1), 75–80.
- Sari, E. M., Vida, C. V., Diva, D. A., & Putri, D. A. (2022). Pembuatan Rice Paper Beras Merah Dengan Substitusi Tepung Porang. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 11(2), 432–440.
- Sihombing, Y. (2022). Kebijakan Pembangunan Pertanian Berbasis Inovasi Teknologi Sebagai Upaya Peningkatan Produksi Komoditas Pertanian Strategis Dan Pendapatan Petani Mendukung Ketahanan Pangan. *Hasil Penelitian Agribisnis*, 6, 137–143.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian* (Ayup (ed.); 1st, Juni 20 ed.). Literasi Media Publishing.
- Sudarno. (2015). *Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai Varietas Us . No . 1* (Issue 1). Universitas Negeri Semarang.
- Sugiono. (2013). *Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Sugiyono (ed.); 22nd, Agustus ed.). Bandung: Alfabeta.

- Sulistyo, P. P. J. (2022). *Substitusi Tepung Terigu dengan Umbi Porang dan Penambahan Kacang Tanah Pada Roti Manis*. Universitas Pelita Harapan.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka.
- Triastari, R. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Terhadap Kualitas Kimia Bakso Daging Sapi. In *Universitas Brawijaya Malang* (Vol. 1, Issue 1). Universitas Brawijaya Malang.
- Triyas, S., N.A, C. A., Soeyono, R. D., & Nugrahani. (2021). Pemanfaatan tepung pangan lokal pada kue semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 57–59.
- Umanailo, M. C. B. (2018). Ketahanan Pangan Lokal dan Diversifikasi Konsumsi Masyarakat. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 12(1), 63–74.
- Viani, D. H. (2017). *Karakteristik Fisik Dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pati Koro Pedang*. Universitas Diponegoro.
- Wahyudi. (2013). *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa paradisiaca) Sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Peel Dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir* (Issue 1). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). The Effect of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Milling Time Using Ball Mill (Cyclone Separator) Method Toward Physical and Chemical Properties of Porang Flour. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 867–877.