

DAFTAR RUJUKAN

- Agustia, Eliza Rosiana. 2019. *Pengaruh Formulasi tepung Umbi garut dan Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Klepon Buah Naga Merah*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sahid Jakarta. Tersedia pada <http://repository.usahid.ac.id/id/eprint/15> (diakses pada tanggal 10 Mei 2020).
- Andarwulan, N. 2013. *Bunga Telang*. Tersedia pada <http://www.femina.co.id>. (diakses pada tanggal 15 Mei 2021)
- Anonim. 2013. Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisik (Organoleptik). Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Tersedia pada : <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf> (diakses pada tanggal 28 Oktober 2020).
- Anonymous. 2012. Food, life and passion menggali ilmu tentang pangan. Tersedia pada : <http://www.femina.co.id>. (Diakses pada tanggal 15 Mei 2021).
- Ariani, Mewa dan Ashari. 2003. "Arah, Kendala dan Pentingnya Diversifikasi Konsumsi Pangan di Indonesia". *Forum Penelitian Agroekonomi*, Volume 21, Nomor 2 (hlm. 99-112).
- Arbi, Armein Syukri (2009) *Praktikum Evaluasi Sensori*. In: Pengenalan Evaluasi Sensori. Universitas Terbuka, Jakarta
- Dalimartha, Setiawan. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia: Mengungkap Kekayaan Tumbuhan Obat*. Jakarta: Pustaka Bunda, Grup Puspa Swara, Anggota Ikapi.
- Damayanti, D. A., Wahyuni, W., & Wena, M. 2014. Kajian kadar serat, kalsium, protein, dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan *mocaf* sebagai alternative pengganti terigu. *Teknologi Kejuruan: Jurnal Teknologi Kejuruan dan Pengajarannya*. Volume 37, Nomor 1.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tersedia pada <http://www.panganku.org/id-ID/beranda> (diakses pada tanggal 01 Mei 2020).
- Dewi, Desak Nyoman Kartika. 2017. Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon. Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha

- Diniyah, Nurud, *et al.* 2018. "Effect of fermentation time and cassava varieties on water content and the yield of starch from *Modified Cassava Flour (MOCAF)*." *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, Volume5, Nomor 2 (hlm.71-75).
- Ezzudin, Muhammad R dan Rabeta, M.S. 2018."A Potential of *Telang Tree (Clitoria Ternatea)* in Human Health".*Food Research*, Volume 2, Nomor 5 (hlm. 415-420).
- Febrianti, Barta Ayu. 2019. Pemanfaatan Pigmen Antosianin dari Beberapa Jenis Tanaman Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Getuk Lindri. Skripsi.Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Negeri Islam. Tersedia pada <http://repository.radenintan.ac.id/8908/1/DEPAN%201-2%20DAPUS.pdf> (diakses pada tanggal 7 September 2020).
- Firmansyah, Yanuar Eka. 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Dan Ukuran Mesh Tepung Tulang Ikanlele (Clariasbatrachus) Terhadap Karakterisasi Nugget Ikan Kembung Asin (Rastrelligerkanagurta) Dengan Subtitusi Ampas Tahu*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Brawijaya, Malang. Tersedia pada (<http://repository.ub.ac.id/7350/1/Yanuar%20Eka%20Firmansyah.pdf>) Diakses pada tanggal 12 Desember 2020
- Fransiska, Putu Wahyu Manik. 2019. "Studi Eksperimen Tepung *Mocaf* (Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus".*Jurnal BOSAPARIS*, Volume 10, Nomor 1 (hlm.11-22).
- Garjito, Murdijati. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hakiki, Novi Nur. 2019. "Penganekaragaman Kue basah Tradisional Berbasis Tepung Premix".*E-Journal Tata Boga*, Volume 8, Nomor 1 (hlm. 99-1-9).
- Hamawi *et al.* 2019. "Karakteristik Morfologis Kultivar Padi Ketan Lokal Ponorogo". *J. Argon, Indonesia*. Volume 47, Nomor 3 (hlm.224-231).
- Hasanah, Hasyim. 2016. "Teknik-teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif dan Ilmu-ilmu Sosial)".*Jurnal at-Taqaddum*, Volume 8, Nomor 1 (hlm. 21-46).
- Hardono, Gatoet S. 2014. "Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal". Analisis Kebijakan Pertanian. Volume 12, Nomor 1 (hlm.1-17).

- Hardono, M, A., Purwijantiningsih, E. M. E., & Pranata, S. 2013. "Pemanfaatan bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.) sebagai pewarna es lilin". *Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Herman, H., & Joetra, W. 2015."Pengaruh Garam Dapur (Nacl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung". *Jurnal Momentum*, Volume 17, Nomor 1 (hlm.13-20).
- Ihromi, Syirril. 2018. "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung *Mocaf* Dalam Pembuatan Kue Kering".*AGROTEK*, Volume 5, Nomor 1.
- Januarta, I Putu Oka. 2018. "Pengolahan Tepung Biji Keluwih Menjadi Kue Kering".*BOSAPARIS*, Volume 9, Nomor 2 (hlm.120-129).
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2016. *Rasa*. Diakses melalui link <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/rasa> ,pada tanggal 19 Juni 2020.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2016. *Warna*. Diakses melalui link <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/warna> , pada tanggal 19 Juni 2020.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2016. *Tekstur*. Diakses melalui link <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/tekstur> , pada tanggal 19 Juni 2020.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2016. *Aroma*.. Diakses melalui link <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/aroma> , pada tanggal 19 Juni 2020
- Khotimah, Khusnul. 2019. "Pengaruh Substitusi Tepung *Mocaf* (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus".*Buletin Loupe*, Volume 15, Nomor 01 (hlm.16-23).
- Koyan, I W. 2007. *ASSESMEN DALAM PENDIDIKAN*. Singaraja : Universitas Pendidikan Ganesha Press.
- Kusuma, Aisyah Denta. 2019. "Potensi Teh Bunga *Telang* (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Obat Pengencer Dahak Herbal Melalui Uji Mukositas."*Risenologi: Jurnal Sains, Teknologi, Sosial, Pendidikan, dan Bahasa*, Volume 4, Nomor 2 (hlm. 65-73).
- Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D.,*et al.* 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang :Universitas Brawijaya Press.
- Listari, Vivin Tri. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max* (L.)*

- Merill) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Klepon. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Tersedia pada <https://jurnal.stikesperintis.ac.id/index.php/JKP/article/view/231> (diakses pada 05 Mei 2020).
- Mahdi, I. M. A. S., Satriawan, I. K., & Wrasiasi, L. P.. 2017. "Pemilihan Jenis Kuliner Tradisional Sebagai Pendukung Pengembangan Agrowisata di Desa Kerta, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali". *Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, Volume 5, Nomor 1 (hlm.93-104).
- Mandiri, Ardi & Nodia, Firsta. 2017. *Bunga Telang, Tanaman Liar yang Kaya Khasiat*. Diperoleh dari :<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=bps+kembang+telang>. Diakses pada tanggal 07 September 2020)
- Marpaung, A.M. 2020. Tinjauan dan Manfaat Bunga *Telang* (*Clitoria ternatea* L.) bagi Kesehatan Manusia. *J. Functional Food.& Nutraceutical*, Volume 1, Nomor 2 (hlm.47-69). Tersedia pada <https://journal.sgu.ac.id/jffn/index.php/jffn/article/view/30/28> (iakses pada tanggal 12 Desember 2020)
- Mukarromah, Laelatul. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Bawang Putih dalam Pembuatan Cookies Tepung Gapek Sebagai Makanan Fungsional*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan produksi, Universitas Negeri Semarang. Tersedia pada <https://lib.unnes.ac.id/19127/> (diakses pada tanggal 05 Mei 2020).
- Nimpuno, Diah. 2016. *Nostalgia Kue Tenong*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nugraheni, M., Handayani, T. H. W., & Utama, A. 2015. "Pengembangan *Mocaf* (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi". *INOTEKS*, Volume 19, Nomor 1 (hlm.52-69).T
- Nugroho, M.F.A dan Murtini, E.S. 2017. Nugroho, M. F. A., & Murtini, E. S. (2017). "Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon Dengan Modifikasi Bahan dan Warna". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume 5, Nomor 1 (hlm.92-103).
- Nurlela, E. 2002. *Kajian Faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor. Tersedia pada <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/24123> (diakses pada tanggal 5 Mei 2020).
- Palimbong, S. and Pariama, A.S., 2020. Potensi Ekstrak Bunga *Telang* (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains Dan*

Kesehatan, Volume 2, Nomor 3 (hlm. 228-235).

Pasparingi, Masashoumy dan Hudi, Lukman. 2014. "Karakteristik Kue Ranginyang Terbuat dari Berbagai Macam Tepung". *Nabatia*, Volume 11, Nomor 1 (hlm.11-20).

Prahitadani, Kadek Thiar. 2014. "Penerapan Analytical Hierarchy Process (AHP) dalam Pemilihan Jajanan Tradisional di Pasar Tradisional Tabanan". *Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, Volume 2, Nomor 2 (hlm. 1 – 12).

Pranata, I.K.D., Sugitha, I.M. and Darmayanti, L.P.T., 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Dengan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Klepon. *Denpasar: Universitas Udayana*.

Pratiwi, Fani Yunita. 2017. "Penggunaan Tepung Beras dan Gula Merah pada Pembuatan Petis Daging". *Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Volume 10, Nomor 2 (hlm. 1-17).

Pujilestari, Titiek. 2015. "Sumber dan Pemanfaatan Zat Warna Alam untuk Keperluan Industri". *Dinamika Kerajinan dan Batik*, Volume 32, Nomor 2 (hlm.93-106).

Putri, Herlin Lestari. 2019. "Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatera Selatan". *Kapita Selekta Geografi*, Volume 2, Nomor 2 (hlm. 124-137).

Rahmadona, Tiwi. 2018. "Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat". *Home Economic and Tourism*, Volume 12, Nomor 1.

Ratminingsih, Ni Made. 2010. "Penelitian Eksperimental dalam Pembelajaran Bahasa Kedua". *PRASI*, Volume 6, Nomor 11 (hlm. 30-40).

Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Jakarta : Badan Pengawan Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Republik Indonesia. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

Republik Indonesia. 2009. *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22*

Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Jakarta: Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.

Republik Indonesia. 2015. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2015 Tentang Ketahanan Pangan dan Gizi*. Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia.

Salim, Chairul. 2019. "Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan dalam Pembuatan Klepon". *Jurnal Pariwisata, Volume 6, Nomor 1* (hlm. 56-70).

Setyorini, Efi Endang Dwi, *et al.* 2018. "Diversifikasi Sebagai Strategi Untuk Meningkatkan Potensi Kue Tradisional Klepon Di Kecamatan Gempol Pasuruan". *Jurnal Akuntansi dan Manajemen, Volume 3, Nomor 2* (hlm.57-62).

Subagio, Achmad. 2008. "Modified Cassava Flour (Mocal): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal". *Jurnal Pangan, Volume 17, Nomor 1* (hlm. 92-103).

Sugiyono, 2012. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung : Alfabeta.

Suprpti, Ir.M.L. 2008. *Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius.

Wiraswasti, Arinta. 2013. "Pengaruh Substitusi Tepung *Mocaf* (Modified Of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi". *E-Journal Boga, Volume 02, Nomor 03* (hlm. 44-50).

Yoka, B. T., & Mardesci, H. 2014. "Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Kue Berbahan Dasar Tepung Ketan". *Jurnal Teknologi Pertanian, Volume 3, Nomor 2* (hlm. 43-50).