

DAFTAR PUSTAKA

- Alfons, J. B., (2012) 'Inovasi Teknologi Umbi Umbian Mendukung Ketahanan Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku.' <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/9517>. Diakses pada 25 Oktober 2021.
- Andriaryanto. (2014). Kajian Mutu Mochi Yang Difortifikasi Dengan Konsentrat Protein Ikan Gabus (*Channa striata*). Universitas Riau. <https://media.neliti.com/media/publications/200805-none.pdf>. Diakses pada 23 Oktober 2021.
- Anggraeni, E, D. (2021) Pengaruh Penambahan Tepung Sukun Dan Proses Pemanggang Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Pada Brownies Panggang. <http://repository.unika.ac.id/27022/>. Diakses pada 23 Oktober 2021.
- BPOM. 'PerKa BPOM no 34 tahun 2019.' Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2019, <https://jdih.pom.go.id/download/product/827/34/2019>. Diakses pada 25 Oktober 2021.
- Chandrasekara, A. & Josheph Kumar, T. (2016) Roots and Tuber Crops as Functional Foods: A Review on Phytochemical Constituents and Their Potential Health Benefits. International Journal of Food Science, Article ID: 3631647. <https://doi.org/10.1155/2016/3631647>. Diakses pada 27 Oktober 2021.
- Detik.com (2021). *Mengapa Indonesia Disebut Sebagai Negara Agraris*. <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-5647962/mengapa-indonesia-disebut-negara-agraris-ini-penjelasan>. Diakses pada 21 Oktober 2021.
- Fajriyani, A., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2019). 'Nilai Tba, Ffa, Kadar Air Dan SifatSensori Keripik Kentang Berdasarkan Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan.' <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.54-68>. Diakses pada 29 Oktober 2021.
- Fatimah, R. N. (2017). 'Mari Mengenal Bumbu Nusantara.' <http://repositori.kemdikbud.go.id/6041/>. Diakses pada 7 November 2021.
- Fimela (2019). *Mengenal 15 Jenis Umbi-Umbian yang Ada di Indonesia*. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/4103331/mengenal-15-jenis-umbi-umbian-yang-ada-di-indonesia>. Diakses pada 22 Oktober 2021.

Fitriani., Sugiyono., Purnomo, E.H. (2013). Pengembangan Produk Makaroni dari Campuran Jewawut (*Setaria italica L.*), Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) dan Terigu (*Triticum aestivum L.*) <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/136>. Diakses pada 22 Oktober 2021.

Gisslen, W. (2012). Professional Cooking (7th ed.). Canada: John Wiley & Sons, Inc. Diakses pada 5 November 2021.

Hello Sehat. (2021). 8 Manfaat Buah Bit untuk Kesehatan Tubuh, Termasuk Mencegah Kanker. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-buah-bit/>. Diakses pada 3 November 2021.

Hello Sehat. (2021). Manfaat Lobak Putih dan Cara Mengolahnya. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-lobak-putih-kesehatan/>. Diakses pada 3 November 2021.

IDN Times. (2020). Indonesia Millennial Report 2020. <https://cdn.idntimes.com/content-documents/Indonesia-millennial-report-2020-by-IDN-Research-Institute.pdf>. Diakses pada 21 Oktober 2021.

Khalil, M. (2016). 'Pertumbuhan dan Hasil 12 Klon Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) di Dataran Menengah Saree.' <http://jurnal.unsyiah.ac.id/floratek/article/view/4620>. Diakses pada 28 Oktober 2021.

Khan, I. T., Nadeem, M., Imran, M., Ullah, R., Ajmal, M., Jaspal, M.H. (2019). Antioxidant properties of Milk and dairy products: a comprehensive review of the current knowledge. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30717735/>. Diakses pada 4 November 2021.

Laksmi, R.T., Legowo, R, A. M., Kusrahayu (2012). 'Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusikan Telur Rebus.' *Animal Agriculture Journal*. Vol 1. No. 1 pp:453-460. <https://media.neliti.com/media/publications/183566-ID-none.pdf>. Diakses pada 10 November 2021.

Liputan 6. (2021, January 12). Kenali Kebiasaan Ngemil Selama Pandemi, Lewat *The State of Snacking 2020*. <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4444114/kenali-kebiasaan-ngemil-selama-pandemi-lewat-the-state-of-snacking-2020>. Diakses 14 Juli 2021. Diakses 21 Oktober 2021.

Mardi. (2013). 'Pengaruh Kadar Garam Dapur Terhadap Sifat Fisik Dan Nilai Organoleptik Daging Olahhan (Pastirma).' <http://eprints.unram.ac.id/7238/>. Diakses pada 19 November 2021.

Marita. (2019). 'Identifikasi dan Inventarisasi Jenis Tanaman Umbi – Umbian Yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Di Wilayah Jember Utara dan Timur.' <http://repository.unmuhjember.ac.id/7030/>. Diakses pada 23 Oktober 2021.

Mullins, A. & Arjmandi, B. (2021). Health Benefits of Plant-Based Nutrition: Focus on Beans in Cardiometabolic Diseases. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33562498/>. Diakses pada 14 November 2021.

Oplatowska-Stachowiak, M. & Elliot, C. (2017). Food Colors: Existing and Emerging Food Safety Concerns. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25849411/>. Diakses pada 3 November 2021.

Rahayu, A. P. (2017). 'Pengembangan Pursweto Lava Cake dan Purple Mochi Dengan Substitusi Puree Ubi Ungu.' <https://eprints.uny.ac.id/60592/>. Diakses pada 29 Oktober 2021.

Rahmawati, Ana Latifah. (2019). 'Pembuatan Kue Mochi Mogi (Mochi Gizi) dengan Penambahan Sari Saun Kelor (Moringa Oleifera).' https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/77744/NDE0MTgw/Pembuatan-kue-mochi-mogi-mochi-gizi-dengan-penambahan-sari-daun-kelor-Moringa-Oleifera-bab_2.pdf. Diakses pada 31 Januari 2021.

Ridlo, R. (2014). 'Pengaruh Beberapa Bahan Organik Dan Waktu Aplikasi Terhadap Kualitas Ubi Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.).' <http://protan.studentjournal.ub.ac.id/index.php/protan/article/view/98>. Diakses pada 1 November 2021.

Wuryantoro & M. Arifin. (2017). 'Explorasi Dan Identifikasi Tanaman Umi Umbian (Ganyong, Garut, Ubi Kayu, Ubi Jalar, Talas Dan Suweg) Di Wilayah Lahan Kering Kabupaten Madiun.' <https://www.semanticscholar.org/paper/Explorasi-Dan-Identifikasi-Tanaman-Umi-Umbian-Ubi-Wuryantoro-Arifin/ce5bdd857f3b30fd1b4356cc96e060f509aa3419>. Diakses pada 25 Oktober 2021.

Zainuddin, A. (2016). 'Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. Agropolitan, 3(3), 1–8.' <https://faperta.unisan.ac.id/jurnal/index.php/Agropol/article/view/42>. Diakses pada 20 November 2021.