

DAFTAR PUSTAKA

- Allen Igles, D. 2013. Effect of Substitution of Purple Sweet Potato And Storage Methods On Flat Rice Noodle Characteristics. Skripsi, Universitas Pelita Harapan.
- Ambarita, A. T., Sudaryanti, E., dan Nasution, E. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Ceker Ayam Ras Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Mutiara Tapioka (*Tapioca Pearl*). *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi* 1(1): 1-9.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi, Universitas Sebelas Maret.
- Arnita, N. 2018. Karakteristik Fruit Leather Tomat (*Lycopersicon esculentum*) dengan Perbedaan Gelling Agent dan Konsentrasi Gula. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Association of Analytical Chemist (AOAC). 2005. "Official Methods of Analysis 18th ed." AOAC Inc, Washington.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. Tepung Jagung 01-3727-1995. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. Tepung Sagu 3729-2008. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. Tepung Tapioka 3451-2011. Jakarta: BSN.
- Bulathgama, B.E.A.U., Gunasekara, G.D.M., Wickramasinghe, I., dan Somendrika, M.A.D. 2020. Development of Commercial Tapioca Pearls Used In Bubble Tea by Microwave Heat-Moisture Treatment in Cassava Starch Modification. *European Journal of Engineering Research and Science* 5(1): 103-106.
- Dewi, R. K. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik *Duck Nuggets* dengan *Filler* Tepung Maizena Pada Proporsi yang Berbeda. Skripsi, Universitas Sebelas Maret.

- Dewi, B. P. C. and Ahza, A. B. *Product Development of Vanilla-Flavored Spreadable Margarine*. Bogor: Bogor Agricultural University (IPB), 2011.
- Fajar, M. 2019. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Xhantan Gum dari Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) Terhadap Mutu Sari Kedelai (*Glycine max L.*). Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Filip, K. O. 2018. The Effect of Sago Flour As An Alternative Material For Borax Substitute On The Physical And Organoleptic Properties of Beef Meat Balls. Skripsi, Universitas Soegijapranata Semarang.
- Hardoko, Hendarto, L., dan Siregar, T.M. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XXI*(1): 25-32.
- Hasani, A., Kongoli, R., dan Beli, D. 2018. Organoleptic Analysis of Different Composition of Fruit Juices Containing Wheatgrass. *Food Research 2*(3): 294-298.
- Heymann, H. dan Lawless, H. T. 2010. *Sensory Evaluation: Principles and Practices Second Edition*. New York: Springer Science + Business Media.
- Husnah, S. 2010. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* varietas Ayamurasaki) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Irianti, T.T., Sugiyanto, Nuranto, S., dan Kuswandi, M. 2017. *Antioksidan*. Yogyakarta.
- Kenny, A. 2018. Kajian Substitusi Parsial Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Tepung Semolina dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Fettuccine. Skripsi, Universitas Pelita Harapan.
- Lestari, D. W., Widati, A. S., dan Widyastuti, E. S. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Organoleptik Dodol Susu. *Jurnal Peternakan*.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar F. 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 25*(2): 176-184.
- Makmur, S.A. 2018. Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Agriculture Techonology Journal 1*(1):1-9.

- Mas atik, M. 2018. Pengaruh Mentega dan Pati Sagu (*Metroxylon sp*) Terhadap Mutu Es Krim Sari Kedelai (*Glycine max*). Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mohammadi, M., Sadeghnia, N., Azizi, M., Neyestani, T., dan Mortazavian, A. 2013. Development of Gluten-Free Flat Bread Using Hydrocolloids: Xanthan and CMC. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*.
- Natalia Nungki, S. 2019. The Effect Of Fortification Of Carrot Puree On Organoleptic And Physicochemical Characteristics Of Catfish Meatballs. Skripsi, Universitas Pelita Harapan.
- Nurdjanah, S. dan Yuliana, N. 2019. Ubi Jalar: Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. Lampung: Aura.
- Parwansyah, Tamrin, dan Hermanto. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylonsp.*) Dan Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Bakso Daging Sapi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(4): 716-728.
- Paulina, A., Veronica, O., Bakare., Lawal, Bolaji, dan Banjo. 2017. Fortification of Carbohydrate-rich Foods (Spaghetti and Tapioca Pearls) with Soybean Flour, a Timely and Evergreen Necessity. *Journal of Food Security* 5(2): 44-50.
- Putri, A.A.S., dan Hidajati, N. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Fenolik Ekstrak Metanol Kulit Batang Tumbuhan Nyiri Batu (*Xylocarpus moluccensis*). *Journal of Chemistry* 4(1): 1-6.
- Rahmidinna, F. 2018 Kajian Formulasi Tepung Maizena dan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Terhadap Sifat Fisikokimia Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*). Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Randhawa, J. 2010. How To Make Bubble Tea (Bubble Tea Recipe). The Forked Spoon.
- Rianse, I. S., Rianse, U., Wahyuni, S., Gusmiarty, W., Faradilla, R. H. F., Zulfikar, Baka, W. K., Tamrin, Fatmala, K., Sarbia, Noviana, Astuti, K., Erawati, dan Ramadhan, A. 2018. Organoleptic Properties of Functional Powdered Drink Products Based on Palm Sugar. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Sciences* (260): 1-8.
- Saint-Eve, A., Deleris, I., Panouille, M., Dakowski, F., Cordelle, S., Schlich, P., dan Souchon, I. 2011. How Texture Influences Aroma And Taste Perception Over Time In Candies. *Chemical Perception* (4): 32-41.

- Santoso, A.D. 2012. Pembuatan dan Uji Karakteristik Beras Sintetis Berbahan Dasar Tepung Jagung. Skripsi, Universitas Lampung.
- Shittu, T.A., Aminu, R.A., dan Abulude, E.O. 2009. Functional Effects of Xanthan Gum on Composite Cassava-wheat Dough and Bread. *Food Hydrocolloids* 23: 2254-2269.
- Syaeftiana, N. A. 2017. Formulasi *Bubble Pearls* dengan Penambahan Tepung Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour). Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66-73.
- Tethool, E. F. dan Dewi, A.M.P. 2017. Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Komposit dan Roti yang Dihasilkan Dari Ubi Jalar dan Sagu. *Prosiding SNST* (8).
- Wahab, D., Ansharullah, Baco, A. R., dan Asfianty. 2016. Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon* Sp.) sebagai Bahan Pengisi Sosis Tempe: Kajian Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Rekapangan* 10(1): 1-8.
- Widija, S.L.J., Trisnawati, C.Y., dan Widjajaseputra, A.I. 2017. Penggunaan Na-CMC dan Gum Xanthan Untuk Memperbaiki Kualitas Cake Beras Rendah Lemak. Skripsi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Widyasawan, I.K.A., Ina, P. T., dan Widarta, I.W.R. 2016. Pengaruh Perbandingan Beras dan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Nasi Sehat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(1): 1-10.
- Zakaria, V. 2020. Substitusi Tepung Terigu dengan MOCAF dan Penambahan Variasi Hidrokoloid dalam Pembuatan Kulit Pangsit. Skripsi, Universitas Pelita Harapan.