

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, S., Octavianti, P., Harminto, M., Hayu, D.Y., Santi, A., dan Nusrotus, S. 2020. Pengembangan Inovasi Produk Roti Pada *Home Industry* Andil Jaya Bakery Bugo Jepara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2) : 155-162.
- Ardiansah, H., dan Rachmadana, Z. Analisis Kadar Kalsium Oksalat Pada Daun Dan Batang Tanaman Bayam Di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Jurnal Media Laboran*, 9(1) : 6-11
- Aryanti, N., dan Abidin, K.Y. Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Jurnal Metana*, 11(1) : 21-30.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. Hasil Sensus Penduduk 2020. BPS : Jakarta
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. Hasil Kajian Perdagangan Dalam Negeri. 2020. BPS : Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Roti Manis SNI 01-3840-1995. Indonesia : Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu SNI 3751-2009. Indonesia : Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Tepung Umbi Porang. SNI 7938:2013. Indonesia : Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. Serpih Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan baku. SNI 7939:2020. Indonesia : Jakarta
- Bekti, N., Anastasia, S., Yustisia, D.A. 2018. Identifikasi Dan Analisis Kandungan Makronutrien Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus onchophyllus*). *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik (JIFFK)*, 15(2) : 77-82.
- Chindy, I.S., Anang, M.L., dan Antonius, H. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2) : 241-246.
- Claudia, C., Franciscus, S.P., dan Yuliana, R.S. 2021. Manfaat Bekatul Beras Putih Dan Angkak Dalam Pembuatan Cookies Dan Roti. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science*, 2(1) : 43-57.
- Damat, Ta'in, A., Handjani, H., Chasanah, U., dan Dwisiskawardani, D. 2017. Karakterisasi Roti Manis Dari Pati Garut Termodifikasi dengan Penambahan Emulsifier Lesitin. *Prosiding Seminar Nasional*, 65-76.

- Fauzan, M., dan Rustanti, N., 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti. *Journal of Nutrition College*, 2(4) : 630-637.
- Faridah, A., dan Widjanarko, S.B. 2014. Penambahan Tepung Porang pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified cassava FLOUR). *Jurnal teknologi dan industri pangan*, 25(1) : 98-105.
- Fitria, S. 2013. Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg Dengan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Jasa dan Produksi*, 8(2) : 125-134.
- Ewil, J.G., dan Maxianus, K.R. 2019. Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon sp), Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*) Pada Pembuatan *Food Bars* Terhadap Sifat Organoleptik. *Jurnal Poltekkes Jayapura*, 11(1) : 8-13.
- Gunawan, P., Totok, K.W., Novitri, H., Gustan, P., dan Emma, S. 2015. Pengaruh Penambahan Natrium Bisulfit Dan Pencucian Etanol Bertingkat Terhadap Kualitas Tepung Porang. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(3) : 241-248.
- Healthy, A.P. 2019. Proses Pembuatan *Cake* Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode *Experimental Design*. *Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality*, 3(2) : 44-51.
- Hasrul, A.H., Ananta, A., Pratiwi, P., Ennisa, C.M., dan Bella, T.R. Pembuatan Margarin Dan Baking Shortening Berbasis Minyak Sawit Merah Dan Aplikasinya Dalam Produk Bakery. *Jurnal AgriTech*, 38(4) : 353-363.
- Handayani, T., Aziz, Y.S., dan Herlinasari, D. 2020. Pembuatan Dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*) Di Kecamatan Ngrayun. *Jurnal MEDFARM: Farmasi dan Kesehatan*, 9(1) : 13-21.
- Indiarto, R.B., Nurhadi, dan Subroto, E. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (texture profil analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2) : 106-116.
- Iswara, J.A., Julianti, E. Nurminah, M. 2019. Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat, dan Pngmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4) : 12-21.
- Jasmine, A.I., Elisa, J., dan Mimi, N. 2019. Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7 (4) : 12-21.
- Kerina, M.S. 2019. Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1) : 71-77.

- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1 (2) : 45-54.
- Lius, S., Yopi, S., Poppy, D.S. 2017. Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Journal Agrosience*, 7(1) : 227-243.
- Mahirdini, S., dan 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 Indoneisa*, 5 (1) : 42-49.
- Manuhutu, R., Purnamasari, D.U., dan Dardjito, E. 2017. Pengaruh Tingkat Konsumsi Energi, Protein, Lemak, dan Status Kecacingan terhadap Status Gizi pada Siswa Sekolah Dasar Negeri 01 Limpakuwus. *Jurnal Kesmas Indonesia*, 9(1) : 46-55.
- Muthoharoh, D.F., dan Sutrisno, A. 2017. Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, Dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan dan Waktu *Proofing*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2) : 34-44.
- Ni Luh, P.S., dan Wella, D. 2011. Analisis Mutu Ketebalan Roti Manis Pada Perusahaan XYZ. *Jurnal Matematika*, 2(1) : 18-27.
- Ni Putu, D.A. 2021. Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1) : 33-40.
- Ningsih, Y., dan Anni, F. 2020. Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Sponge Cake. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 3(1) : 1-9.
- Nugraheni, B., dan Sulistyowati, E. 2017. Analisis Kimia, Makronutrien Dan Kadar Glukomanan Pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac* K. Koch.) Setelah Dihilangkan Kalsium Oksalatnya Menggunakan NaCl 10%. *Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi* 92-101.
- Nyoman, S.W., dan Agung, R. 2018. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Dengan Proses Pemanasan Di Dalam Larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, 13(1) : 1-4.
- Oktaviana, S.S., Wikanastri, H., dan Nurhidajah, N. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Roti dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2) : 72-81.
- Osburn, W.N, dan Keeton, J.T. 2004. *Evaluation of Low-Fat Sausage Containing Desinewed Lamb and Konjac Gel. Meat Sci.* 68(1): 221-223.

- Prasetyo, H.A., dan Sinaga, R.E. 2020. Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3) : 649-654.
- Rahmat, K. 2021. Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2) : 60-75.
- Rahmah, A., Hamzah, F., dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu, dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1) : 1-14.
- Ratnaningsih, N., dan Marsono, Y. 2013. Karakteristik Fisikokimia Pati Kacang Merah dan Pati Kacang Koro Pedang. *Artikel Publikasi Penelitian*, 28 : 0-13.
- Rosmawati, T. 2013. Lama Perebusan Terhadap Kandungan Protein Pada Kerang Darah (Anadara Granosa). *Jurnal Biology Science & Education*, 2(2) : 103-109.
- Rangkuti, B.T. Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Suweg terhadap Mutu Roti Manis. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Rauf, R., dan Andini, K.T. 2019. Sifat Fisik dan Penerimaan Roti Tawar dari Tepung Komposit Terigu dan Singkong dengan Variasi Lama Pencampuran Adonan. *Jurnal Agritech*, 39 (2) : 169-178.
- Santi, N.R., Ningtyas, F.W., dan Sulistiyani. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Daya Terima, Kadar Air, dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin max* (L) Merrill). 1(2) : 62-71.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*dietary fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Unwidha Klaten*, 75 : 35 – 40.
- Silmi, M., dan Diana, N.A. 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.
- Simon, B.W., dan Johana, M. Analisis Metode Kalorimetri Dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan Pada Konjak (*Amorphophallus Konjac*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4) : 1584-1588.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4) : 235-242.

- Sari, H.A., dan Widjanarko, S.B. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka:Tepung Porang dan Penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*: 3(3) : 784-792.
- Susilowati, E. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa Pada Nasi yang Disubstitusi Dengan Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) Sebagai Bahan Makanan Pokok. Skripsi.
- Tiurma, W.S.P., Dwi, A.R., dan Richardus, W. 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(1) : 1-16.
- Visi, A., Valentinus, P.B., dan Siti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2) : 163-167.
- Wardani, R.K., dan Handrianto, P. 2019. Pengaruh Perendaman Umbi Porang Dalam Larutan Sari Buah Belimbing Wuluh Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. *IPTEK Journal of Proceedings*, 14(4) : 1-4.
- Wahyuni, S. 2017. “Analisis Hasil Organoleptik Hasil Perbaikan Tekstur Roti Manis Wikau Maombo Dengan Aplikasi Xantan Gum”. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2 (4) : 736 – 748.
- Wahyusi, K.N., Dewati, R., Ragilia, R.P., dan Kharisma, T. 2012. Briket Arang Kulit Kacang Tanah dengan Proses Karbonisasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 6(2) : 70-73.
- Widodo, R., Harijanto, S.D., dan Rosida, D.A. 2014. Aspek Mutu Produk Roti Tawar Untuk Diabetesi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg. *Jurnal Untag Surabaya*, 3(1) : 32-50.