

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, Harini, N, dan Damat. 2021. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAP (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Jurnal Food Technology dan Halal Science*, 4(2).
- Ansari, A., Aghar, A., Shahids, M., Anweer, S. 2014. "Use of Solar Drier Papaya Lather as a Fat Replacer in Cakes." *Journal of Food Technology Research*, 57: 27-44.
- Association of Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis 18th ed.* AOAC Inc, Washington.
- Bisig, W. dan Kelly, A. L. 2017. *Encyclopedia of Dairy Sciences 2nd Ed.* The Netherlands: Elsevier Ltd.
- Bloom, C. 2007. " *The essential baker: the comprehensive guide to baking with chocolate, fruit, nuts, spices, and other ingredients*" John Wiley & Sons, Hoboken.
- BSN [Badan Standarisasi Nasional] (1996). Standar Nasional Indonesia: Kue Basah (SNI 01- 4309-1996).
- BSN [Badan Standarisasi Nasional] (1999). Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Tepung Garut (SNI 01-6057-1999).
- BSN [Badan Standarisasi Nasional] (2009). Standar Nasional Indonesia: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 3751:2009).
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. (2014). Standar Nasional Indonesia: Margarin (SNI 3541:2014).
- Bureau, S., Georgé, S., Perrin, A., & Renard, C. M. G. C. (2017). Use of mid-infrared spectroscopy to monitor shelf-life of ready-made meals. *LWT - Food Science and Technology*, 85, 474–478.
- Caivano, J.L., & del Pilar Buera, M. (Eds.). 2012. *Color in Food: Technological and Psychophysical Aspects (1st ed.)*. CRC Press.
- Dreher, M., and Davenport, A. 2013. Hass Avocado Composition and Potential Health Effects. *Food Science and Nutrition*. 53(7): 738-750.
- Duarte, P. F., M. A. Chaves, C. D. Borges, dan C. R. B. Mendoça. 2016. Avocado: characteristics, health benefits and uses. *Journal Food Technology Ciência Rural*, 46(4): 747-754.
- Erisdianto, H. N., Handajani, S., Sutiadiningsih, A., dan Pangesthi, L. T. 2020. Pengaruh Substitusi Pati Ganyong dan Penambahan Sari Buah Bit terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Tata Boga*, 9(1): 1-13.

- Fatimah, S. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem (*Sonneratia caseolaris*) dan Teknik Pemasakan terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *Journal Boga*, 5(1): 201-210.
- Florkowski, W. J., Shewfelt, R. L., Brueckner, B., and Prussia, S. E.. 2014. *Postharvest Handling: A Systems Approach*. Academic Press, San Diego.
- Ghaboos, Hosseini, Seyedain Ardabili, and Kashaninejad. 2018. Physico-chemical, Textural, and Sensory Evaluation of Sponge Cake Supplemented with Pumpkin Flour. *Internationaal Food Research Journal*, 25(2): 854-860.
- Haliza, W., Kailaku, S.I., dan Yuliani, S. 2012. Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimisasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Pascapanen* 9(2):96 – 106.
- Hasanah, F. dan Hasrini, R. F. 2018. Pemanfaatan ganyong (*Canna edulis Kerr.*) sebagai bahan baku sohun dan analisis kualitasnya. *Journal of Agro-based Industry*, 35(2): 99-105.
- Kiptiah, M., Nina, H., dan Ayu, N. 2018. Pengaruh substitusi tepung pisang kulit kapok (*Musa Paradisiaca L.*) terhadap kadar serat dan daya terima cookies. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2):66-76.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftahkussolikah, Aaffandi, D. R., dan Khusnia, N.2019. Karakteristik Cookies dari Campuran Tepung Ubi Kayu Termodifikasi (MOCAF), Tempe, Telur, Kacang Hijau dan Ikan Lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(1): 01-09.
- Liska, D. J., Cook, C. M., Wang, D. D., dan Szpylka, J. 2016. Maillard Reaction Products and Potatoes: Have The Benefits Been Clearly Assessed?. *Food science dan nutrition*, 4 (2): 234-249.
- Lu TM, Lee CC, Maud JL, Lin SD. 2010. Quality and antioxidant property of green tea sponge cake. *Food Chem*, 119:1090-1095.
- Mamat, H. and Hill, S.E. 2018. Structural and Functional Properties of Major Ingredients of Biscuit. *International Food Research Journal*, 25(2): 462-471.
- Manjilala, Suaib, F., Chaerunnimah, dan Sarnia. 2021. Daya Terima Brownies dengan Substitusi Tepung Jewawut (*Setaria italica*). *Media Gizi Pangan*, 28(1): 34-47.
- Marcus, J. B. (2013). *Lipids Basics: Fats and Oils in Foods and Health: Healthy Lipid Choices, Roles, and Applications in Nutrition, Food Science and the Culinary Arts*. In J. B. Marcus, *Culinary Nutrition: The Science and Practice of Healthy Cooking*. Academic Press.
- Maulani RR, Budiasih R, Imanningsih N. 2012. Karakterisasi Fisik dan Kimia Rimpang dan Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) pada Berbagai Umur Panen. Universitas Trunojoyo, Madura.

- Moreira, Igor Magalhães da Veiga et al. 2018. Volatile Compounds and Protein Profiles Analyses of Fermented Cocoa Beans and Chocolates from Different Hybrids Cultivated in Brazil. *Food Research International* 109(2017): 196–203.
- Muchsiri, M., Sylviana, dan Martensyah, R. 2021. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 10(1): 17-19.
- Ningsih, Y. dan Faridah, A. 2020. Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Sponge Cake. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 3(1); 1-9.
- Noorul, H., Nesar, A., Zafar, K., Khalid, M., Zeeshan, A., & Vartika, S. 2016. Health benefits and pharmacology of *Persea americana mill* . (Avocado). *International Journal of Research in Pharmacology & Pharmacotherapeutics*, 5(2): 132–141.
- Noriko, N. dan Swandari, R. 2013. Ganyong dan spirulina sebagai produk pangan alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi*, 4: 121-127.
- Nurhayati, Renita. 2017. Pati ganyong (*Canna edulis Ker*) dan bubuk kunyit putih (*Curcuma zedoaria Rosc*) sebagai edible coating dalam menghambat penurunan kualitas tahu. *Jurnal Fakultas Teknobiologi*, 1(1): 1-10.
- Paramita, F. G., Pranata, F. S. and Swasti, Y. R. 2020. Quality of Steamed Brownies with Combination of Wheat Flour (*Triticum aestivum*), Breadfruit Flour (*Artocarpus communis*) and Orange Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas L.*). 2020. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1): 96-107.
- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., and Malahayati, N. 2018. Characteristic of Gluten Free Bread from Modified Canna Starch. *Agritech*, 38 (3): 337-344.
- Purwaningsih H, Irawati, dan Riefna. 2013. Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Ganyong sebagai Pangan Alternatif Pengganti Beras. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BTPT). Yogyakarta.
- Rahardjo, M., Wahyu, F.D., dan Nadia, E.T. 2020. Karakteristik Fisik, Sensori, Serta Aktivitas Antioksidan Roti Gandum dengan Tambahan Serbuk Teh Hijau. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1): 47-55.
- Ratnaningsih, N, Nugraheni M, Handayani, T. H. W, dan Chayati, I. 2010. Perbaikan Mutu dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong Dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1): 45-56.

- Santoso B, Pratama F, Hamzah B, Pambayun R. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Ganyong dan Gadung Termodifikasi Metode Ikatan Silang. *Agritech*, 35 (3): 273-279.
- Santoso, I. A. (2011). Serat Pangan (*dietary fiber*) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Setiawan, A. B., Rachmawan, O. dan Sutardjo, D. S. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas dan pH mayonnaise. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran*, 4(2): 1-7.
- Setyani, S., Nurdjanah, S., dan Permatahati, A. D. P. 2017. Formulasi Tepung Tempe Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Terigu terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Sensory Brownies Panggang. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(2).
- Sintia, N. A., dan Astuti, N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *Jurnal Tata Boga*, 7(2): 1-12.
- Slamet, A. 2010. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan pada Pembuatan Tepung Ganyong (*Canna edulis*) terhadap Sifat Fisik dan Amilografi Tepung yang Dihasilkan. *AGROINTEK*, 4(2): 100-103.
- Soliman, Ghada A. 2019. Dietary Fiber, Atherosclerosis, and Cardiovascular Disease. *Nutrients* 11 (5): 1155.
- Trianda, Aisyah. 2017. Pengaruh Penambahan Emulsifier Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Kue Bolu Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa acuminata*). Yogyakarta: Universitas Mercu Buana.
- Tyana, N. 2011. Kitab Kue dan Minuman Terlengkap. Yogyakarta: Diva Press.
- USDA. 2016. Avocados, Raw, All Commercial Varieties. National Agricultural Library, Washington DC.
- Utami, N. W. dan Diyono. 2011. Respon pertumbuhan dan produksi 4 varian ganyong (*Canna edulis*) terhadap intensitas naungan dan umur panen yang berbeda. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 12(3): 333-343.
- Wekwete, Benhilda, and Navder, K.P. 2007. Effects Of Avocado Fruit Puree And Oatrim As Fat Replacers On The Physical, Textural And Sensory Properties Of Oatmeal Cookies. *Journal of Food Quality*. 31(2): 131-41.
- Zaitoun, M., Ghanem, M., dan Harphoush, S. 2018. Sugars: Types and Their Functional Properties in Food and Human Health. *International J. Pub Health Res*, 6 (4): 93-99.