

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Zebari , S M Best and R E Cameron, 2019. Effects of reaction pH on self-crosslinked chitosan-carrageenan polyelectrolyte complex gels and sponges. *Journal of Phys.: Mater.* 2 (2019) 015003.
- Arendt, EK. 2004. Kemajuan terbaru dalam formulasi produk berbasis sereal bebas gluten. *Trends in Food Science & Technology*, 15 (3), 143–152.
- Ashwini, A Jyotsna R., & Indrani D. 2009. Pengaruh hidrokoloid dan pengemulsi pada karakteristik reologi, mikrostruktur dan kualitas kue tanpa telur. *Hidrokoloid Makanan*, 23, 700–707. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2008.06.002>
- Anggadiredja ,2006. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bargumono, M., dan Wongsowijaya, S., 2013. *9 Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional*. Yogyakarta : Leutikaprio.
- Budiarsih, 2010. *Pembuatan Cookies Dari Tepung Ganyong Sebagai Sumber Serat Pada Pembuatan Cookies Berserat Tinggi*. Departemen Teknologi pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Budi dan Harijono, 2014. Karakteristik Bihun Fungsional Tepung Ganyong (*canna edulis kerr*). Dengan Penambahan Tepung Tapioka. [Skripsi] Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember.
- Cahyadi, W., 2007. *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Departemen Kesehatan RI, 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Elly dan Sarinah Amrullah, 2013. Pengolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kalimantan. Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Sosek Pertanian : 724-746.
- Ekawati,D. 2008. Pembuatan Cookies Dari Tepung Ganyong Sebagai Sumber Serat Pada Pembuatan Cookies Berserat Tinggi. Departemen Teknologi pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Fahmitasari Y. 2004. Pengaruh penambahan tepung karagenan terhadap karakteristik sabun mandi cair [skripsi].Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.Institut Pertanian Bogor.
- Faridah, D.N., Kusumaningrum, 2006. Pengaruh Penambahan Tepung pisang Terhadap Pembuatan Cookies. Analisa Laboratorium. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Food and Agriculture Organization.2007. Carrageenan.Dalam:
http://apps.fao.org/jecfa/additive_specs/htm.
- Fahredden Salehi, 2019. Improvement of gluten-free bread and cake properties using natural hydrocolloids: A review. *Journal of food Sci Nutr.* 2019:3391-3402.
- Hapsari dan Putri Indri, 2015. Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Singkong (*Manihot esculenta* Crants) yang Disubstitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Heny Herawati, 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 37 No. 1 Juni 2018: 17-25.
- Jelian Grace L, Gontiñas, and Jenealy Z. Baloro, 2019. Acid Hydrolysis As A Method To Valorize Cellulosic Filter Cake From Industrial Caragenan Processing. J.G.L. Gontiñasa et al. / *DETRITUS* / Volume 06 - 2019 / pages 47-58.
- Kholod H. Kamala , and Sawsan Dacrory, 2019. Adsorption of Fe ions by modified carrageenan beads with tricarboxy cellulose: kinetics study and four isotherm models. *Journal of Desalination and Water Treatment* 165 (2019) 281–289.
- Komal N Pakhare, Amol C Dagadkhair and Irana S Udachan, 2018. Enhancement of Nutritional and Functional Characteristics of Noodles by Fortification with Protein and Fiber: A Review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 2018; 7(1): 351-357.
- Liu, K.S. 1997. Chemistry and Nutritional Value of Soybean Components. In *Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization*, Chapman & Hall, New York, 25-113.
- Mudjajanto, ES dan Lilik K.2008. *Membuat Aneka OlahanPisang* (Peluang Bisnis yang Menjanjikan).Agromedia Pustaka:Jakarta.
- Martiansyah, 2014. Pengolahan terhadap buah pisang terhadap pembentukan dalam mendukung pengembangan agroindustri di Kalimantan (dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan

Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri), Puslitbang Sosek Pertanian: 724-746.

Mei, A., 2017. Pemanfaatan Tepung Ganyong Pada Pembuatan Bolu Panggang Ditinjau Dari Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan dan Kadar Prokisimat. Skripsi. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan. Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

M.C. Simi, E.R. Aneena and Seeja Thomachan Panjikkaran, 2016. Standardisation and quality evaluation of Queensland arrowroot (*Canna edulis* L.) based custard powder. *Journal of Tropical Agriculture* 54 (1) : 35-40.

Michela Cannas and Costantino Fadda, 2020. Effect of Substitution of Rice Flour with Quinoa Flour on the Chemical-Physical, Nutritional, Volatile and Sensory Parameters of Gluten-Free Ladyfinger Biscuits. *Journal of foods* 2020, 9, 808.

Napitupulu, Donald S., Terip Karo-Karo., dan Zulkifli Lubis. 2013. Pembuatan Kue Bolu dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayaan Tepung Kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(4) : 14-19.

Nzewi, D. dan A.C.C. Anthony. 2011. Effect of Boiling and Roasting on the Proximate Properties of Asparagus Bean (*Vigna sesquipedalis*). *African Journal of Biotechnology* Vol. 10(54) : 11239-11244.

Pangesthi, 2009. Penambahan Tepung Ganyong Pada Menu Makanan Sehari-Hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita. *Media Gizi Pangan*. Vol XIII. Edisi 1.

Panjaitan, 2016. Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar, 10ed. Penebar Swadaya, Jakarta.

Pratama, F., 2014. Evaluasi sensoris. Edisi Revisi. Palembang : Unsri Press.

Razavi, S.M. and Moradiya, 2010. Pengolahan agar-agar dari alga coklat strain lokal lombok menggunakan dua metode ekstraksi. *Agroteksos* 19(1-2): 29-34.

Richana, dan Sunarti, 2010. Karakteristik Sifat Fisika Kimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pasca Panen* 1(1):29-37

Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P., 2010. *Analisa Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

Susanto dan Saneto, 2015. Daya Pembengkakan campuran Tepung Ganyong dan Tepung Terigu Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Roti Tawar. *Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.

Stefan W. Horstmann, Kieran M. Lynch and Elke K. Arendt, 2017. Starch Characteristics Linked to Gluten-Free Products. *Journal of Foods* 2017, 6, 29.

Sri Handajani, Lucia Tri Pangesthi, 2018. Study On The Method Of Destruction And The Use Of Natrium Bisulflite In The Process Of Making Ganyong Starch. Proceedings of the 1 st International Conference on Culinary, Fashion, Beauty, and Tourism Padang, West Sumatera, Indonesia.

