

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. (2017). Analisis kadar saponin ekstrak metanol kulit batang kemiri (*aleurites moluccana* (L.) Willd) dengan metode gravimetri (Doctoral dissertation, universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Amalia, D. N., Nurdin, M., Laenggeng, A. H., & Masrianih, M. (2021). Kandungan Serat Ampas Tahu Dan Pemanfaatannya Sebagai Media Belajar. *Journal of Biology Science and Education*, 9(2), 809-813.
- Anam, C., & Agustini, T. W. (2014). Pengaruh pelarut yang berbeda pada ekstraksi spirulina platensis serbuk sebagai antioksidan dengan metode soxhletasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 106-112.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2014. Topik sajian utama: mengenal nilai Angka Kecukupan Gizi (AKG) bagi bangsa Indonesia. *InfoPOM* 5(4): 1-12.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Candraningtyas, O. D. (2019). Pengaruh Fermentasi Bakteri *Lactobacillus Casei* Terhadap Nilai Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Serta Uji Aktivitas Kandungan  $\beta$ -Karoten Sebagai Antioksidan.
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104-112.
- Erniati, E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2016). Potensi rumput laut: Kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12-17.
- Fitriani, H., & Ciptandi, F. (2017). Pengolahan Kulit Umbi Singkong (*Manihot Utilissima*) di Kawasan Kampung Adat Cireundeu Sebagai Bahan Baku Alternatif Perintang Warna Pada Kain. *Eproceedings of Art & Design*, 4(3).
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19-27.
- Indah, A. S. (2016). Kandungan Protein Kasar Dan Serat Kasar Silase Pakan Lengkap Berbahan Utama Batang Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan.
- Korompot, A. R., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). Kandungan serat kasar dari bakasang ikan tuna (*Thunnus* sp.) pada berbagai kadar garam, suhu dan waktu fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31-34.
- Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. (2022). Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 5).
- Maulida, D. Z. (2018). Korelasi Perbandingan Tepung Kulit Singkong (*Manihot Esculenta* L.) Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.)

- Dan Konsentrasi Margarin Terhadap Karakteristik Cookies Kulit Singkong (*Doctoral dissertation*, Fakultas Teknik Unpas).
- Muzakki, H. (2020). Produksi Kue Brownies sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Singkong di Krajan Blimbing Dolopo Madiun. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(2), 87-99.
- Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103-107.
- Nisa, T. R., Setyowati, S., Noor, T., & Rini Wuri Astuti, R. W. A. (2018). Variasi Campuran Tepung Kulit Singkong Pada Kue Putu Ayu Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Kadar HCN. (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Putri, S. U. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kandungan Serat, Karbohidrat, dan Lemak pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) Termodifikasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*.
- Rahmawati, N., & Kurniawan, T. D. (2019). *Mutu Fisik Dan Penerimaan Volunter Sediaan Krim Ekstrak Daun Bunga Pukul Empat (Mirabilis Jalapa L.) Sebagai Penyembuh Bisul* (Doctoral dissertation, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang).
- Rauf, R., & Sarbini, D. (2015). Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. *Agritech*, 35(3), 324-330.
- Salamah, I. R. (2017). *Diversifikasi Cookies Dengan Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima* (Doctoral dissertation, STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta).
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi?. *Makassar Dental Journal*, 4(6).
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tuhenay, W. (2018). Pengaruh lama perebusan terhadap kandungan zat besi daun singkong varietas mangi (*Manihot esculenta Crantz*). *E-Jurnal Mitra Pendidikan*, 2(2), 191-204.
- Utama, Y. A. K., & Rukismono, M. (2018). Singkong-Man vs Gadung-Man.
- Wati, R. W. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2).
- Wahyuni, P., Saidi, D., Sugandini, D., BAHAGIATI, S., Novaryan, O. S., WULANDARI, N. R., & Yusuf A, M. (2020). Peer Review+ Turnitine Integrated Farming System Di Kawasan Karst Studi Di Desa Monggol, Saptosari, Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Wardani, A. D. (2022). Validasi Metode Dan Penentuan Kadar Alkaloid Total Fraksi Etil Asetat Daun Sirsak (*Annona muricata L.*). Secara Spektrofotometri Uv-Vis Di Desa Kemiri Kabupaten Jember (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS dr. SOEBANDI).
- Widjanarko, S. B., & Megawati, J. (2015). Analisis Metode Kolorimetri Dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan Pada Konjak

- (Amorphophallus Konjac)[IN PRESS SEPTEMBER 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(4).
- White, O. I., Nurrahmania, V., & Wibowo, T. (2022). Pengolahan Limbah Kulit Singkong Sebagai Upaya Mengurangi Pencemaran Lingkungan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1), 33-37.
- Yuliani, T. T., & Suhartatik, N. (2014). Substitusi Tepung Kulit Singkong (Manihot Utilisima) Dalam Pembuatan Mie Dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella Kering (Hibiscus Sabdariffa Linn.) Sebagai Pewarna Alami (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).