

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Husnul. (2022). *Boiling adalah teknik memasak dengan cairan, pahami perbedaannya dengan metode lain*. liputan6.com. 7 November 2022. (Online), <https://www.liputan6.com/hot/read/5118379/boiling-adalah-teknik-memasak-dengan-cairan-pahami-perbedaannya-dengan-metode-lain>
- Dani, Sri Rahmah, et al. (2021) Pengembangan produk pizza berbahan dasar ubi kayu sebagai makanan yang terjangkau di lingkungan mahasiswa. *Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 6(3), 139-147
- David, Wahyudi & Firmansyah David. (2020). Analisis sensori lanjut untuk industri pangan dengan r preference mapping dan survival analysis. Indonesia: Universitas Bakrie Press.
- Fitria, N. (2013). Eksperimen pembuatan roti manis menggunakan bahan dasar komposit pati suweg dengan tepung terigu. *Skripsi*. Program Sarjana Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Kirana, Febi Anindya. (2022). *Apa itu tepung terigu dan tepung gandum?*. fimela.com. 10 Juni 2022. (Online), <https://www.fimela.com/food/read/4983258/apa-itu-tepung-terigu-dan-tepung-gandum>
- Kurniadi, Oktaviani Jaya. 2017. Teknik memasak masakan tradisional aerofood *catering service site* rumah sakit daerah dr. soebandi. Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember, Jember.
- Lesaffre. Analisis Sensoris. Diakses pada Maret 30, 2024, dari <https://lesaffre.co.id/id/analisis-sensoris/>
- Lestari, IAP Lidya. 2020. Pengaruh penambahan daun kelor terhadap karakteristik mutu pizza. *Skripsi*. Program Sarjana Terapan, Jurusan Gizi Program Studi Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes, Denpasar.
- Lyliana, Lea. (2021). *4 Cara mengolah singkong agar empuk, pulen, dan merekah*. kompas.com. 21 Agustus 2021. (Online),

<https://www.kompas.com/food/read/2021/08/21/130300275/4-cara-olah-singkong-agar-empuk-pulen-dan-merekah>

NCC Indonesia. Membedakan singkong dari penampakan kulitnya. Diakses pada Maret 23, 2024, dari <https://ncc-indonesia.com/2020/08/membedakan-singkong-dari-penampakan-kulitnya/>

Nisa, Choirun. 2017. Pengaruh pengeringan oven dan sinar matahari terhadap tepung singkong putih dengan penambahan natrium metabisulfit. *Tugas Akhir*. Program Studi Teknik Kimia, Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro, Semarang

Nurhalimah, Fitri. (2019). Kepentingan Indonesia melakukan impor gandum dari Australia tahun 2012-2016. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM)*, 6 (2), 1-8.

Salmatia, S., Isamu, K.T., dan Sartinah, A. (2020). Pengaruh proses perebusan dan pengukusan terhadap kandungan albumin dan proksimat ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Fish Protech*, 3 (1), 67-73.

Saraswati, Tiara I., et al.. (2022). Pengaruh pengolahan pada sifat fisik dan kimia singkong-goreng beku. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 27 (4), 528-535.

Shabrina, Andisa. (2023). *Mengenal kandungan nutrisi dan manfaat singkong*. hellosehat.com. 29 Oktober 2023. (Online), <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong/>

Simamora, Novita Sari. (2023). *Ini 5 efek buruk mengonsumsi makanan mengandung tepung bagi kesehatan*. lifestyle.bisnis.com. 3 Februari 2023. (Online),

<https://lifestyle.bisnis.com/read/20230203/106/1624674/ini-5-efek-buruk-mengonsumsi-makanan-mengandung-tepung-bagi-kesehatan>

Stone, H dan Joel, L. (2004). *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA

Suesilowaty, Alfenda Y. (2021) Uji suka brownies singkong free gluten. *Jurnal Pesona Hospitality*, 14(2), 22-29

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta

- Sulistiyowati. (2023). *Berikut 7 daerah penghasil singkong terbesar di Indonesia*. probolinggo.inews.id. 10 Oktober 2023. (Online), <https://probolinggo.inews.id/read/355486/berikut-7-daerah-penghasil-singkong-terbesar-di-indonesia>
- Sulistiyani, Titik & Eka Rachmawati. (2020). Menu lansia berbahan baku singkong untuk meningkatkan daya tahan tubuh. *Abdimas Akademika*, 1 (2), 1-7.
- Sundari, Dian, et al. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25 (4), 235-242.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia