

## DAFTAR PUSTAKA

- Afgani, C. A., Nairfana, I., Sari, R. N., & Komarudin, N. A. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Beras Di Desa Parate Kecamatan Samapuin Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 4(1), 23-28. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jadm>
- Agustin, A. R., Karyantina, M., & Widanti, Y. A. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Unisri*, 7(1), 40-48. <http://ejournal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/indeks>
- Aldillah, R., Harianto, Suprehatin, & Bakti, ., I. G. M. Y. (2023). Strategi Pengembangan Komoditas Porang Di Indonesia Dari Perspektif Produsen Dan Konsumen. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 41(1), 65-78. <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/fae/article/view/3596>
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). Pengaruh Penggunaan Gula Yang Berbeda terhadap Sifat organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/47706/39806>
- Budhi, A. (2023, Februari 27). *Beda Dengan Mochi Jepang, Ini Yang Bikin Daifuku Unik*. Nibble. Retrieved Desember 20, 2024, from <https://www.nibble.id/daifuku/>
- Ferdian, M. A., & Perdana, R. G. (2021). Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 23-31. 10.31186/j.agroindustri.11.1.23-31
- Fuadi, N., Arif, M., & Zelviani, S. (2022). Pengaruh Kebisingan Terhadap Frekuensi Denyut Nadi Dan Kelelahan Kerja Menggunakan Uji Statistik SPSS Pada Uji Paired Sample T-Test. *Jurnal INSTEK (Informatika Sains dan Teknologi)*, 7(2), 325-333. <https://doi.org/10.24252/instek.v7i2.32600>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapiel Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12). 10.47492/jip.v1i12.606
- Haerunnisa, Hayati, F., & Firmansyah, R. (2023). Potential Analysis and Mapping of Porang Plants in International Export Markets. *Jurnal Manajemen Bisnis*,

*Akuntansi dan Keuangan (JAMBAK)*, 2(1), 13-26.  
<https://doi.org/10.55927/jambak.v2i1.4209>

Handayani, T., Aziz, Y. S., & 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.  
<https://dx.doi.org/10.48191/medfarm.v9i1.27>

Hayat, A., Sutreasman, O., Aminy, A. Y., Putra, A. E. E., Arma, L. H., Arsyad, H., Amaliyah, N., Duma, G. A., & Sakka, A. (2021). Alat Penepung Umbi Porang di Kampung Bonti Kabupaten Pangkep. *Jurnal Tepat (Teknologi Terapan Untuk Pengabdian Masyarakat)*, 4(2), 220-225.  
[https://eng.unhas.ac.id/tepat/index.php/Jurnal\\_Tepat/article/view/210](https://eng.unhas.ac.id/tepat/index.php/Jurnal_Tepat/article/view/210)

Husnul, R. A. (2024, Juli 16). *Evolusi Varian Mochi, Dari Klasik Hingga Modern*. RRI. Retrieved Desember 20, 2024, from <https://www.rri.co.id/kuliner/829567/evolusi-varian-mochi-dari-klasik-hingga-modern>

Lasimpala, R., Naiu, A. S., & Mile, L. (2014). Uji Perbedaan Ikan Teri Kering pada Lama Pengeringan Berbeda dengan Ikan Teri Komersial dari Desa Tolotio Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(2).  
<https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1259/1008>

Lukmana, D. (2024, September 24). *6 Mochi Croissant Di Jakarta Paling Viral*. Nibble. Retrieved Desember 20, 2024, from <https://www.nibble.id/mochi-croissant-jakarta/>

Manik, S., Rosmaiti, & Adnan. (2023). Pengaruh Pemberian Pupuk Kandang Ayam Dan Pupuk NPK 17:17:17 Terhadap Pertumbuhan Bibit Tanaman Porang. *Jurnal Agroqua*, 21(2), 334-344. <https://doi.org/10.32663/ja.v21i2.3671>

Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *AGROFOOD Jurnal Pertanian dan Pangan*, 4(2), 24-30. <https://jurnal.polteq.ac.id/index.php/agrofood/article/view/118>

Masniawati, A., Johannes, E., Magfira, & Tuwo, M. (2023). Analisis Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) dari Beberapa Daerah di Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 14(2), 1-10.  
<https://doi.org/10.20956/jal.v14i2.27897>

- McCormick, K., & Salcedo, J. (2015). *SPSS Statistics For Dummies* (3rd ed.). John Wiley & Sons, Inc. <http://repo.darmajaya.ac.id/id/eprint/5063>
- Mustofa, A., Pratiwi, L. D., & Widanti, Y. A. (2023). Aktifitas Antioksidan Kue Mochi dengan Penambahan Ekstrak Beras Ketan Hitam, Ubi Jalar Ungu dan Buah Bit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 75-83. <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i1.60407>
- Nahdiat, B. N. (2022, March 31). *Resep Es Krim Mochi - Food Fimela.com*. Fimela. Retrieved December 21, 2024, from <https://www.fimela.com/food/read/4570262/resep-es-krim-mochi?page=2>
- Nimpuna, D. D., Taryana, D., & Astuti, I. S. (2021). Evaluasi Kesesuaian Lahan Untuk Pengembangan Budidaya Tanaman Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) di Kecamatan Kare Kabupaten Madiun. *Jurnal Pendidikan Geografi*, 8(2), 38-51. <http://dx.doi.org/10.20527/jpg.v9i1.12726>
- Pasar Ekspor Potensial, Kemenperin Terus Kembangkan Hilirisasi Industri Porang*. (2022, Desember 15). Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Retrieved Desember 17, 2024, from <https://www.kemenperin.go.id>
- Pasaribu, G., Waluyo, T. K., Hastuti, N., & Pari, G. (2019). Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan Pada Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 37 (3), 201-208. <http://dx.doi.org/10.20886/jphh.2019.37.3.197-203>
- Putri, R. D., & Faridah, A. (2023). Kualitas Mochi Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), 12-17. [10.24036/jptbt.v4i1.812](https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i1.812)
- Qonitah, S., Dewi, E., & Aznury, M. (2023). Pembuatan Mentega Putih dari Minyak Kelapa Murni dan Lemak Nabati Menggunakan Metode Blending. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3). <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i3.10255>
- Ratnasari, D., & R, Y. D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, 2(2), 7-14. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.451>
- Rosmaida, S., Hamidah, H. N., & Aprilia, F. (2024). Rendahnya Kualitas Garam Di Indonesia Dan Tingginya Angka Impor Garam Industri Di Indonesia. *Indonesian Conference Of Maritime*, 2(1), 352-361. <http://proceedings2.upi.edu/index.php/INCOMA/article/view/3521>

- Santoso, R., Ziska, R., & Hidayat, A. (2023). "Formulasi & Evaluasi Mie Gluten-free Ekstrusi dengan Kemasan Biodegradable Menggunakan Tepung Porang, Mocaf, Garut". *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*, 7(3). <https://dx.doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v7i3.3236>
- Sarah, A. (2023, Maret 14). Fakta Menarik Difuku, Mochi Khas Jepang Yang Lagi Viral. Cool/JP. Retrieved Desember 20, 2024, from <https://cooljp.clozette.co.id/article/fakta-menarik-daifuku-mochi-khas-jepang-yang-lagi-viral-3617>
- Sari, Y. M. (2024, Maret 8). Kreasi Mochi Croissant Yang Unik Ada Di Kafe Ini. DetikFood. Retrieved Desember 20, 2024, from <https://food.detik.com/foto-kuliner/d-7231471/kreasi-mochi-croissant-yang-unik-ada-di-kafe-ini>
- Sonjaya, N. R. C., Hapsari, D. R., & Rohmayanti, T. (2022). Sifat Sensori dan Kimia Mochi dengan Substitusi Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2). <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i2.9900>
- Sunaeni, Ismail, Z., & Briiliannita, A. (2021). *Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna*. Penerbit NEM. [https://books.google.co.id/books?id=rDIUEAAAQBAJ&hl=id&source=gb\\_s\\_navlinks\\_s](https://books.google.co.id/books?id=rDIUEAAAQBAJ&hl=id&source=gb_s_navlinks_s)
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*, 5(2), 66-73. <https://publikasiindonesia.id/blog/wp-content/uploads/2024/01/adminJPAVol5No2Apr20177Ivani.pdf>
- Wardani, K. K., Nisa, N. I. F., Setiawan, M. A., & Ningsih, E. (2023). Studi Pengaruh Suhu Terhadap Moisture Content Dan Drying Rate Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal teknik Kimia, Institut Teknologi Adhi Tama*, 7(3), 9-18. <http://dx.doi.org/10.21111/atj.v7i3.10945>