

**PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU PROTEIN
RENDAH DALAM PEMBUATAN *RASPBERRY THUMBPRINT*
*COOKIES***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Kelulusan
dalam Menempuh Program Studi Diploma III



Oleh:

Alma Fashila

NIM: 2020411009

Program Studi Seni Pengolahan Patiseri

Jurusan Hospitaliti

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Bandung

2023

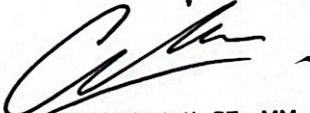
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

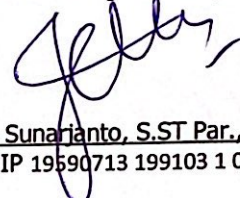
**PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU SEBAGAI ALTERNATIF PENGANTI
TEPUNG TERIGU PROTEIN RENDAH DALAM PEMBUATAN *RASPBERRY
THUMBPRINT COOKIES***

NAMA : ALMA FASHILA
NIM : 2020411009
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP 19820603 200902 2 005

Pembimbing Pendamping,


Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M. CPM (A)
NIP 19590713 199103 1 001

Bandung, 19 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



NI Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU PROTEIN RENDAH DALAM PEMBUATAN RASPBERRY THUMBPRINT COOKIES

NAMA : ALMA FASHILA
NIM : 2020411009
JURUSAN : SENI PENGOLAHAN PATISERI
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP 19820603 200902 2 005

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M. CPM (A)
NIP 19590713 199103 1 001

Penguji I,



Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP 19820707 201101 1 005

Penguji II,



Drs. Hery Soesanto, M.M.
NIP 19600628 199703 1 001

Bandung, 7 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Alma Fashila
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang/16 Desember 2001
NIM : 2020411009
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
**PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU SEBAGAI ALTERNATIF PENGANTI
TEPUNG TERIGU PROTEIN RENDAH DALAM PEMBUATAN RASPBERRY
THUMBPRINT COOKIES**
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 28 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Alma Fashila
NIM 2020411009

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menulis dan menyelesaikan tugas akhir berjudul PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU PROTEIN RENDAH DALAM PEMBUATAN *RASPBERRY THUMBPRINT COOKIES* dengan minim kendala. Tugas akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Diploma Tiga Poltekpar NHI Bandung. Selesaiannya penulisan Tugas Akhir ini menjadi pertanda selesainya studi yang ditempuh selama ini.

Tugas akhir ini berisikan laporan kegiatan eksperimen makanan yang penulis lakukan terhadap *Thumbprint Cookies*. Penulisan laporan ini pertama kali dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2023 dan berakhir pada bulan Juni 2023. Pada bagian ini pula penulis tak lupa mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada beberapa pihak yang secara langsung maupun tidak langsung membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Adapun beberapa pihak tersebut:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos.M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. E.R. Ummi Kalsum, M.M. Par., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.M.Par., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Poltekpar NHI Bandung.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing Utama.
6. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M. CPM (A), selaku Dosen Pembimbing Pendamping.
7. Seluruh staf dan dosen Seni Kuliner Patiseri yang telah membimbing selama tiga tahun ini.
8. Kedua orang tua, kakak, serta keluarga besar yang telah memberikan dukungan mental serta finansial.
9. Rekan-rekan *study-crew*, yang telah membantu penulis dalam belajar di kelas.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah membantu saya dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis sadar bahwa terdapat ketidaksempurnaan dalam penyusunan laporan ini baik dari hasil penulisan maupun pengalaman penulis selama menjalankan eksperimen. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik membangun. Akhir kata, penulis harap Tugas Akhir ini dapat menjadi manfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca. Sekali lagi penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang secara langsung maupun tidak langsung terlibat dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Semoga Tuhan senantiasa membalas semua kebaikan pihak-pihak terkait.

Bandung, 5 Mei 2023

Alma Fashila

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	6
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	6
B. Pertanyaan Penelitian.....	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Pendekatan Pengembangan Produk	7
a. Pendekatan Pengembangan Produk	7
b. Prosedur Pengembangan produk	8
E. Pengumpulan Data.....	9
a. Studi Pustaka	10
b. Observasi.....	10
c. Kuesioner	11
F. Teknik Analisis.....	12
a. Analisis Deskriptif.....	12
b. Uji Hedonik.....	14
G. Lokasi dan Waktu Penelitian	18
a. Lokasi Penelitian	18
b. Waktu Penelitian	18
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	18
A. Tinjauan pustaka	18
a. Pengenalan <i>Thumbprint Cookie</i>	18
b. Pengenalan Tepung Terigu Protein Rendah	19
c. Pengenalan Tepung Ubi Cilembu	21

B. Prosedur Percobaan.....	24
a. Bahan.....	24
b. Alat.....	27
c. Pra-Eksperimen.....	30
d. Eksperimen	32
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Hasil Penelitian.....	35
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	45
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produk-Produk Olahan Tepung Ubi Cilembu	4
Tabel 1.2 Perbandingan Kandungan Gizi	5
Tabel 1.3 Skala Hedonik	15
Tabel 1.4 Tabel Interval Penilaian Produk	16
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Terigu Protein Rendah.....	20
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Ubi Cilembu	23
Tabel 2.3 Bahan-Bahan yang Digunakan	24
Tabel 2.4 Alat-Alat yang Digunakan.....	27
Tabel 2.5 Dokumentasi dan Penjelasan Pra-Eksperimen	32
Tabel 3.1 Lembar Observasi.....	37
Tabel 3.2 Penilaian Tampilan	41
Tabel 3.3 Penilaian Flavour	43
Tabel 3.4 Penilaian Tekstur	44

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 3.1 Usia Panelis.....	38
Diagram 3.2 Pekerjaan Panelis.....	38
Diagram 3.3 Jenis Kelamin Panelis.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Thumbprint Cookie.....	2
Gambar 2.1 Penyakit yang Berhubungan dengan Gluten	21
Gambar 2.2 Ubi Cilembu	22
Gambar 2.3 Tepung Ubi Cilembu	22

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 BIODATA PENULIS.....	63
LAMPIRAN 2 LEMBAR OBSERVASI.....	65
LAMPIRAN 3 FORM KUESIONER	67
LAMPIRAN 4 IDENTITAS PANELIS	77
LAMPIRAN 5 HASIL UJI HEDONIK	79
LAMPIRAN 6 DOKUMENTASI UJI HEDONIK.....	81

DAFTAR PUSTAKA

- A, A. R., Haradjani, S., Atmaka, W., & P, N. H. (2013, 8). Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar untuk Substitusi Tepung Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L. DC) dalam Pembuatan Mie Kering. *Teknologi Hasil Pertanian*, VI(2).
- Adeboye, A. S., & Bamgbose, A. (2015). Effect of Honey on Selected Physical and Sensory Properties of Cookies from Cassava-Wheat Composite Flour. *Journal of Food Processing and Technology*, 6(7), 1-3. <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7110.1000459>
- Annissa, J. (2015). Studi Pembuatan Bolu Kukus: Substitusi Tepung Ubi Cillembu (*Ipomea Batatas* (L).(lam)cv. Cilembu) dan Penambahan Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami. *Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang*.
- Ayed, C., Lim, M., Nawaz, K., Macnaughtan, W., Sturrock, C., Hill, S. E., Linforth, R., & Fisk, I. (2021). The Role of Sodium Chloride on The Sensory and Physico-Chemical Properties of Sweet Biscuits. *Food Chemistry: X*, 9(5). <http://dx.doi.org/10.1016/j.fochx.2021.100115>
- Bastiawan, H., Santoso, S., Sahab, A. I., Yamin, A., & Almira, B. (2022). Analysis of Healthy Living Behavior, Age, and Income on Gluten-Free Food Consumption. *Journal of Consumer Sciences*, 7(1), 51-67.
- Berdos, J., Angel, A. A., Aquino, Gracia, L. B., Rey, A., & Angeles, S. (2020). Fish Entrails Meal as Feed for Broilers (*Gallus Gallus Domesticus*): Its Potential as Dietary Supplements on The Carcass Quality and Meat organoleptic Evaluation. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Science*, 6(1), 14-19. <http://dx.doi.org/10.31248/JASVM2020.196>

- Biesiekierski, J. R. (2017). What is gluten? *Journal of Gastroenterology and Hepatology*, *1*, 78-81. 10.1111/jgh.13703
- Bloom, C. (2011). *Cookies For Dummies*. Wiley.
- Briand, L., & Salles, C. (2016). Taste perception and integration. *Flavour*, 101-109.
- Burkhalter, B. B. (2012). *Raised on Old-Time Country Cooking: A Companion to the Trilogy*. AuthorHouse.
- Chang, H.-J, Huang, K.-C., & Chao-Hsien, W. (2006). Determination of Size Using Central Limit Theorem for Weibull Distribution. *International Journal of Information and Management Sciences*.
- Chesman, A. (2018). *The Fat Kitchen: How to Render, Cure & Cook with Lard, Tallow & Poultry Fat*. Storey Publishing, LLC.
- Chu, A. (2008). *Field Guide to Cookies: How to Identify and Bake Virtually Every Cookie Imaginable*. Quirk Books.
- CNN Indonesia. (2021, 12 31). Diet Terpopuler Sepanjang 2021. *CNN Indonesia*.
- Cole, J. (n.d.). Nutrient Content Per 100 Grams. *Siemer Milling Company*. Retrieved 5 21, 2023, from siemerspecialtyingredients.com
- Culetu, A., Susman, L. E., Duta, D. E., & Belc, N. (2021). Nutritional and Functional Properties of Gluten-Free Flours. *Applied Science*, *11*(6283), 1-20. <https://doi.org/10.3390/app11146283>
- Emeria, D. C. (2022, July 6). Aneh! Orang RI Makin Doyan Gandum, Begini Nasib Beras. *CNBC Indonesia*. Retrieved March 25, 2023, from <https://www.cnbcindonesia.com/news/20220706025303-4-353254/aneh-orang-ri-makin-doyan-gandum-begini-nasib-beras>
- Figoni, P. (2010). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. Wiley.

- Figoni, P. (2010). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. Wiley.
- Ghozali, T., Sutrisno, E. T., & Saleha, N. M. (2019). OPTIMASI FORMULASI FLAKES BERBASIS TEPUNG UBI CILEMBU TEPUNG TAPIOKA SERTA TEPUNG KACANG HIJAU. *Pasudan Food Technology Journal*, 6, 40-50.
- Harter, C. (2021). *Gluten Sensitivity: About Gluten-Associated Disorders and the Purpose of a Gluten-Free Diet*. Springer Fachmedien Wiesbaden.
- Hartuti, R. F., & Rochdiani, D. (2020). PERANCANGAN STRATEGI PEMASARAN IRT KERIPIK UBI CILEMBU CIHUY CHIPS MENGGUNAKAN SOAR STRATEGIC. *Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribis*, 7, 320-330. <http://dx.doi.org/10.25157/ma.v7i1.4530.g3659>
- Hutchings, J. B. (1977). The Importance of Visual Appearance of Foods to The Food Processor and The Consumer. *Journal of Food Quality*, 1(3), 267-278.
- Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2017-2021*. (2022, 08 05). Badan Pusat Statistik. Retrieved 04 06, 2023, from <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2017-2020.html>
- Joachim, D., & Schloss, A. (2013, 10 29). The Science of Baking Cookies. *Fine Cooking*, 126, 1-4. FineCooking.Com
- Julita, A. O. (2012). Karakteristik Tepung Pati dari Ubi Jalar Cilembu dan Ubi Jalar Ungu Ayuramurasaki. (Skripsi). *Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*.
- Kourouniotis, S., Keast, R. S. J., Riddell, L.J., Lacy, K., Thrope, M. G., & Circerale, S. (2016, 5 10). The Importance of Taste on Dietary Choice, Behaviour and Intake in a Group of Young Adults. *Elsevier*, 1-7.

- Kumar, P. (2014). Role of Gluten Protein in The Food Products of Living Beings and Its Effect on Their Body Both Physicochemical and Metabolically Reactions. *International Research Journal of Commerce Arts and Science*, 5(3).
- Lauterbach, S., & Albrecht, J. A. (1994). NF94-186 Functions of Baking Ingredients. *Historical Materials from University of Nebraska-Lincoln Extension*.
https://digitalcommons.unl.edu/extensionhist/411?utm_source=digitalcommons.unl.edu%2Fextensionhist%2F411&utm_medium=PDF&utm_campaign=PDFCoverPages
- Liantho, Y. E. D. (2017). Variasi Konsentrasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Cv. Cilembu dalam Pembuatan Permen Jelli. *Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Littlejohns, T. J., Chang, A. Y., Allen, N. E., Arnold, M., Bradbury, K. E., Mentez, A. J., Soilleux, E. J., & Carter, J. L. (2021). Genetic, lifestyle, and health-related characteristics of adults without celiac disease who follow a gluten-free diet: a population-based study of 124,447 participants. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 113(3), 622-629.
- Loeb, S., Dynarski, S., McFarland, D., Moris, P., Reardon, S., & Reber, S. (2017). Descriptive analysis in education: A guide for researchers. (NCEE 2017-4023). Washington, DC: U.S. Department of Education, Institute of Education Sciences, National Center for Education Evaluation and Regional Assistance.
- Lyons, K. (2022). *Thumbprint Cookie Recipes*. Katy Lyons.
https://www.google.co.id/books/edition/Thumbprint_Cookie_Recipes/dbOiEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0&kptab=overview

- Mahmudatussa'adah, A. (2014, 3 1). Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Pangan*, 23(1), 53-64.
- Murtini, E. S., Susanto, T., & Kusumawardani, R. (2005, 3). Characterization of Physical, Chemical and Functional Properties of Flour al Properties of Flour of Locally Grown Wheat of Locally Grown Wheat. *Teknologi Pertanian*, 6(1).
- Murtiningsih, & Suryanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya* (1st ed.). AgroMedia.
- Nafisah, H., Ridawati, & Dahlia, M. (2022, 5). The Effect of The Use of Margarine and Butter with Different Percentages On The Quality Of Sesame Milk Pie. *Indonesian Journal of Multidisciplinary Science*, 1(8), 894-906.
- Nandiyanto, A. B. D., Ragadhita, R., Anna, A., & Hammouti, B. (2022, 4 1). Effect of Starch, Lipid, and Protein Components in Flour on the Physical and Mechanical Properties of Indonesian Biji Ketapang Cookies. *International Journal of Technology (IJTech)*, 13(2), 432-443.
<https://doi.org/10.14716/ijtech.v13i2.5208>
- Nazir, M. (2014). *Metode Penelitian* (Cet. 9 ed.). Ghalia Indonesia.
- Nugraheni, M., Sutopo, Purwanti, S., & Handayani, T. H. (2017). Development of Gluten-Free Cookies Rich in Resistant Starch Type 3. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16(9), 659-665.
- Panolih, K. P. (2021, September 15). Trend Diet Bebas Gluten. *Kompas*.
- Patil, S., Rao, B., Matondkar, M., Bushette, P., & Sonawane, S. K. (2022). A Review of Understanding of Egg Yolk as Functional Ingredients. *Journal of Microbiology, Biotechnology, and Food Sciences*, 11(4), 1-7.
<https://doi.org/10.55251/jmbfs.4627>

- Permana, A. (2018, October 19). *Teliti Mikroba dalam Ubi Cilembu, Agustina Monalisa Raih Doktor di SITH ITB* -. Institut Teknologi Bandung. Retrieved May 21, 2023, from <https://www.itb.ac.id/news/read/56854/home/teliti-mikroba-dalam-ubi-cilembu-agustina-monalisa-raih-doktor-di-sith-itb>
- Pratiwi, K. W. (2016). Formulasi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea Batatas* (L.) Lam.) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Terfermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Flakes. *Skripsi: Universitas Lampung*.
- Prayet, B., Talhaoui, F., Kerckhofs, G., Brijs, K., Goesaert, H., Wevers, M., & Delcour, J. A. (2009). The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties. *Journal of Food Engineering*, 90, 400-408. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.07.010>
- Prudential. (2022, 8 4). *Simak Pengertian Makanan Gluten Free dan 5 Manfaatnya*. Prudential.
- Rauf, R., & Sarbini, D. (2015, 08). Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Pasundan Food Technology*, 35(3), 324-330.
- Richana, N. (2012). *Ubi Jalar dan Ubi Kayu: Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen* (1st ed.). NUANSA.
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviya, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (53-64). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1).
- Rochmawati, N. (2019). *Food Science and Sensory Analysis*. OTTIMMO International MasterGourmet Academy.
- Rusk, H. P. (1914). *Ten Lessons on Batters and Doughs*. Agriculture and Home Economics: University of Illinois, College of Agriculture.

- Sabenca, C., Ribeiro, M., Sousa, T. d., Poeta, P., Bagulho, A. S., & Igrejas, G. (2021). Wheat/Gluten-Related Disorders and Gluten-Free Diet Misconceptions. *Foods*, *10*(8), 1-24. <http://dx.doi.org/10.3390/foods10081765>
- Saleha, N. M. (2016). Optimaliasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal. *Tugas Akhir: Universitas Pasundan*.
- Salter, C., Portelli, A., & Johnston, J. (n.d.). *Gluten Content in Different Types of Wheat Flour*. ssapostercomp. Retrieved 5 20, 2023, from ssapostercomp.info
- Solihin, M. A. (2017). Model Penentuan Kriteria Kesesuaian Lahan Ubi Jalar Cilembu Varietas Rancing Berbasis Karakteristik Spesifik Lokasi. *Disertasi Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor*.
- Spence, C. (2015). Just How Much of What We Taste Derives From The Sense of Smell? *Flavour*, *4*(30), 1-10. 10.1186/s13411-015-0040-2
- Sugiyono. (2015). *METODE PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN (Research and Development/R&D)* (S. Y. Suryandari, Ed.). ALFABETA.
- Suwandi. (2020). *LAPORAN TAHUNAN DIREKTORAT JENDERAL TANAMAN PANGAN*.
- Utah State University. (2010). 4-H Fun with Foods Level 1. In *4-H Food & Nutrient* (6.1-6.10).
- Veronika. (2021, December 11). *Raspberry Almond Thumbprint Cookies*. Veronika's Kitchen.
- Walling, A. D. (1991). Shortbread Wrist. *Br J Gen Pract*, *522*. Retrieved March 22, 2023, from <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1371879/?page=1>
- Yang, Q. G., & Pickford, M. (2010). Are Butter and Margarine Close Substitutes? New Evidence From New Zealand. *SSRN*.

Zhi, R., Zhao, L., & Shi, J. (2016). Improving The Sensory Quality of Flavored Liquid Milk by Engaging Sensory Analysis and Consumer Preference. *American Dairy Science Association*, 99, 1-13.