

**SUBSTITUSI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DENGAN
TEPUNG GEMBILI DALAM PEMBUATAN *BUTTER*
*COOKIES***

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengikuti Seminar
Usulan Penelitian dan Penyusunan Tugas Akhir pada Program Studi Seni
Pengolahan Patiseri**

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun oleh

Kheiva Sasema

2021411010

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

SUBSTITUSI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GEMBILI DALAM PEMBUATAN
BUTTER COOKIES

.....

NAMA : KHEIVA SASEMA
NIM : 2021411010
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.

NIP 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.

NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, Juni 2021

Mengetahui,

Kabid. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SUBSTITUSI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GEMBILI DALAM PEMBUATAN
BUTTER COOKIES

NAMA : KHEIVA SASEMA
NIM : 2021411010
PROGRAM STUDI : PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP 19590713 199103 1 001

Penguji I,



Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.
NIP 19861226 201101 2 012

Penguji II,



Warta, M.Pd.
NIP 19700611 199803 1 001

Bandung, 7 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP 197103161996032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwar Masatip, MM.Par., CEE
NIP 19750415200212001

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : KHEIVA SASEMA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 5 SEPTEMBER 2003
NIM : 2021411010
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
**SUBSTITUSI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GEMBILI
DALAM PEMBUATAN BUTTER 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Juni 2024


METERAI
TEMREL
JADALX16990574
Kheiva Sasema

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan berkah-Nya, sehingga saya selaku penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Gembili dalam Pembuatan *Butter Cookies*”** dengan baik dan lancar tanpa ada halangan. Penyusunan tugas akhir ini disusun dalam rangka untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dan memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata atau D3 pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri, Jurusan Hospitaliti, Universitas Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyelesaian Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan serta bantuan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses pembuatannya. Sehingga dalam kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan bantuan dan fasilitas kepada penulis untuk membuat dan menyelesaikan tugas akhir.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan kesempatan dan izin kepada penulis untuk membuat dan menyelesaikan tugas akhir.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, M. Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan dukungan kepada penulis untuk membuat dan menyelesaikan tugas akhir.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah

membimbing dan mengayom selama penulis membuat dan menyelesaikan tugas akhir.

5. Ibu Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd. selaku Dosen Pembimbing 1 dan Bapak Djauhar Arifin, S.ST.Par.,MM.CPM (Asia) selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan arahan, dukungan, masukan, serta bimbingan yang sangat berharga dalam setiap tahapan penelitian tugas akhir.
6. Keluarga yang telah memberikan dukungan dan doa selama penulis melaksanakan tugas akhir.
7. Teman-teman penulis yang telah memberikan bantuan dan semangat selama penulis melaksanakan tugas akhir.
8. Serta semua pihak yang telah memberikan bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.

Meski demikian, penulis menyadari akan masih banyaknya kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini. Sehingga secara terbuka penulis menerima berbagai macam kritik dan saran yang diberikan demi mencapai hasil yang mencapai kesempurnaan dan dapat menjadi referensi yang berguna kepada seluruh pihak untuk perbaikan kedepannya.

Akhir kata, besar harapan bagi penulis semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan dapat menjadi sumbangan kecil dalam perkembangan ilmu pengetahuan.

Bandung, Maret 2024

Kheiva Sasema

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data	9
I. Pendekatan Pengembangan Produk.....	9
II. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk	14
III. Teknik Pengumpulan Data	15
IV. Pengukuran Data dan Teknik Analisi	19
E. Lokasi dan Waktu Kegiatan	22
I. Lokasi	22
II. Waktu.....	23
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	24
A. Tinjauan Pustaka	24

I.	Tinjauan Umum Umbi Gembili.....	24
II.	Tinjauan Umum Tepung Terigu.....	29
III.	Pengenalan <i>Butter cookies</i>	30
B.	Prosedur Percobaan.....	32
I.	Alat-Alat yang Digunakan.....	32
II.	Bahan-bahan yang Digunakan.....	35
III.	Resep Eksperimen dan Resep Pembanding	44
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN		50
A.	Pembahasan Hasil Observasi	50
B.	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Pembuatan <i>Butter cookies</i> dengan Tepung Gembili sebagai Eksperimen.....	54
C.	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Pembuatan <i>Butter cookies</i> dengan Tepung Gembili sebagai Pembanding	62
D.	Pembahasan Hasil Penilaian Panelis	70
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI		76
A.	Simpulan	76
B.	Rekomendasi.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....		viii
LAMPIRAN.....		xii
A.	Dokumentasi Panelis Non-Ahli.....	xii

B. Diagram Penilaian Panelis Terhadap Produk “5K9” sebagai eksperimen dan Produk “2J4” sebagai Pembanding.....	xiii
C. Tabel Penilaian Panelis Terhadap Produk “5K9” sebagai Eksperimen dan Produk “2J4” sebagai Pembanding	xvi
D. Biodata Penulis	xviii

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 KOMPOSISI NUTRISI TEPUNG GEMBILI DENGAN TEPUNG TERIGU PROTEIN RENDAH PER 100 GR.....	5
TABEL 1. 2 HASIL PERCOBAAN PEMBUATAN <i>BUTTER COOKIES</i> MENGUNAKAN TEPUNG GEMBILI PRA-EKSPERIMEN.....	12
TABEL 1. 3 HASIL LANJUTAN PERCOBAAN PEMBUATAN <i>BUTTER</i> <i>COOKIES</i> MENGGUNAKAN TEPUNG GEMBILI PRA-EKSPERIMEN .	13
TABEL 2. 1 KANDUNGAN GIZI DALAM 100 GRAM UMBI GEMBILI..	27
TABEL 2. 2 ALAT PRODUKSI <i>BUTTER COOKIES</i> DENGAN TEPUNG GEMBILI.....	32
TABEL 2. 3 STANDAR RESEP EKSPERIMEN PEMBUATAN <i>BUTTER</i> <i>COOKIES</i> DENGAN TEPUNG GEMBILI	46
TABEL 2. 4 STANDAR RESEP PEMBANDING PEMBUATAN <i>BUTTER</i> <i>COOKIES</i> TANPA TEPUNG GEMBILI.....	48
TABEL 3. 1 HASIL PRODUK “ <i>BUTTER COOKIES</i> ”	50
TABEL 3. 2 HASIL PENILAIAN PANELIS NON AHLI TERHADAP PEMBUATAN <i>BUTTER COOKIES</i> DENGAN TEPUNG GEMBILI	55
TABEL 3. 3 HASIL PENILAIAN PANELIS NON AHLI TERHADAP PEMBUATAN <i>BUTTER COOKIES</i> TANPA TEPUNG GEMBILI.....	63

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1 GEMBILI	24
GAMBAR 2. 2: <i>BUTTER COOKIES</i>	30
GAMBAR 2. 3: TEPUNG GEMBILI.....	35
GAMBAR 2. 4: <i>UNSALTED BUTTER</i>	36
GAMBAR 2. 5: <i>ICING SUGAR</i>	37
GAMBAR 2. 6: TELUR	38
GAMBAR 2. 7: <i>MILK POWDER</i>.....	40
GAMBAR 2. 8: TEPUNG TERIGU PROTEIN RENDAH	41
GAMBAR 2. 9: TEPUNG MAIZENA	42
GAMBAR 2. 10: <i>VANILLA EXTRACT</i>	43

DAFTAR PUSTAKA

- Andikaningrum, F., Putu Suciati, L., Ariningsih, E., Jember, U., Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, P., Jember, K., Timur, J., Penelitian Pertanian, K., Bogor, K., & Barat, J. (n.d.). Perkembangan dan Sebaran Industri Tepung Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Substitusi Terigu di Jawa Timur *The Development and the Distribution of Local Food-Based Flour Industry as an Effort to Substitute Wheat in East Java*. Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi, 24(2), 207–218.
- Annur, Cindy Mutia (2020). “Daftar 20 Negara dengan Populasi Terbanyak Dunia (Worldometers, 14 Desember 2020 Pukul 19.40 WIB)” <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2020/12/15/indonesia-peringkat-ke-4-negara-berpenduduk-terbanyak-dunia>. Diakses pada 20 April 2024.
- Ayustaningwarno, Fitriyono (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Box, G. E. P., Hunter, J. S., & Hunter, W. G. (1978). *Statistics for Experimenters*. John Wiley & Sons.
- Bungin, Burhan. (2008). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Aktualisasi Metodologis ke Arah Ragam Varian Kontemporer*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Departemen, D., Sumberdaya, E., Lingkungan, D., & Pertanian Bogor, I. (n.d.). ANALISIS PERMINTAAN IMPOR GANDUM DAN TEPUNG TERIGU DI INDONESIA Hastuti 1 1).
- Dinas TPH Merauke. (2016). Bahan presentasi musyawarah penetapan sasaran luas tanam, panen dan produksi padi dan palawija musim tanam 2016/2017 dan musim tanam 2017 di Kabupaten Merauke. Merauke.
- Ervietasari, N., Aidhatien Larasaty, F., Teknologi Pangan, P., & Sains dan Teknologi, F. (2021). *Cookies* Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. In Journal Science Innovation and Technology (Vol. 1, Issue 2).
- Gisslen, Wayne .(2022). *Professional Baking Eighth Edition*. Hoboken: Wiley.
- Hendrasty, Henry Krissetiana (2021). Bahan Produk Bakery Edisi 2. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Hidayati, Alfadia (2022). SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT PANGAN PADA *COOKIES* LIDAH KUCING GEMJO BERBAHAN BAKU TEPUNG GEMBILI (*DISCOREA ESCULENTA L.*) DAN KACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA*). *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.

- Imzalfida, Mi'ratus (2016). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea Esculenta* Linn) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK CHIFFON CAKE. *Universitas Negeri Surabaya*.
- Jaedun, Amat. (2011). Makalah: Metodologi Penelitian Eksperimen.
- Khairunnisa, A., Tp, S., Si, M. I., Armein, S., & Arbi, M. S. (n.d.). PANG4430 Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis.nisan
- Kusumawati, Aditya and , Dra. Hariyatmi, M.Si (2013). Kualitas Es Krim Gembili (*Dioscorea esculenta* Lour.) Dengan Penambahan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss). Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Muliyana, Y., Dahlia, M., & Pembimbing, D. (2023). SUBSTITUSI GEMBILI (*DIOSCOREA ESCULENTA*) PADA KUE SAGU KEJU DALAM PENINGKATAN PANGAN LOKAL: ANALISIS FRIEDMAN TERHADAP UJI HEDONIK. In *ADVANCES in Social Humanities Research* (Vol. 1, Issue 12).
- Nur, A., Syahrudin, K., Azrai, M., & Farid, M. (2018). Genetic by environment interactions and stability of tropical wheat lines in Indonesian medium-plains. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 157(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/157/1/012049>
- Ondikeleuw, M., Lestari, M.S., Wahid, A.W., Sudarsono & Garuda, S.R. (2014). Gembili Papua. Jakarta, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Paino, Christopel. (2022). “Gembili Pangan Alternatif Indonesia di Masa Depan” <https://www.mongabay.co.id/2022/02/28/gembili-pangan-alternatif-indonesia-di-masa-depan/>. Diakses penulis pada 18 Maret 2024.
- Pulungan, M. H., Ramadanti, S., Putri, G., Perdani, C. G., Teknologi, J., Pertanian, I., Brawijaya, U., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2020). Formulasi Pembuatan Cookies dengan Metode Linier Programming-Pulungan, dkk. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 8, Issue 4).
- Putri, Emmita Devi Hari Putri (2017). Buku Bahan Ajar Pastry dan Bakery. Yogyakarta: Deepublish.
- Rahman, Muh Hairul Rohit. (2021). SUBSTITUSI PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA *BUTTER COOKIE* KELAPA. *Undiksha Institutional Repository System Undiksha Repository*<https://e-journal.uajy.ac.id/1279/3/2BL00689.pdf> . Diakses penulis pada 24 Maret 2024
- Ratmaningsih, N. M. (2010). *Penelitian Eksperimental Dalam Pembelajaran Bahasa Kedua*. Prasi, 6 (11), 31-40.
- Rauf, A.W. & Lestari, M.S. (2009). Pemanfaatan komoditas pangan lokal sebagai sumber pangan alternatif di Papua. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (2), 54–62.

- Richana, N. (2012). *Araceae & Dioscorea Manfaat Umbi –Umbian Indonesia*. Ed ke-1. Bandung: NUANSA.
- Richiana, Nur. 2012. *Araceae & Dioscorea “Manfaat Umbi-umbian Indonesia”*. Bandung: Nuansa
- Riduwan. (2010). *Skala Hedonik: Konsep, Teori, dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
- Romdhijah, S. (2018). *Potensi Pengembangan Tepung Umbi-Umbian Lokal sebagai Substitusi Terigu pada Pangan Olahan*. Ed ke-1. Nusa Tenggara Barat: Pustaka Bangsa.
- Sabda, M., Suci Wulanningtyas, H., Ondikeleuw, M., Yulianto Baliadi, dan, Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian, B., & Tentara, J. (2018). Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok (Characterization of Potential Local Gembili (*Dioscorea esculenta* L) from Papua as Alternative of Staple Food). In *Direvisi: 21 Februari* (Vol. 49).
- Sardesai, V. M., 2003, *Introduction to Clinical Nutrition*, Ed ke-2. USA: Marcel Dekker, Inc on: Herb Panduan Hunters.
- Sayangbati1, F., Erny, I., Nurali, J. N., Mandey, I. L., Magrietje, I., Lelemboto, B., & Abstrak, M. 2. (n.d.). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA BISKUIT BERBAHAN BAKU TEPUNG PISANG GOROHO (*Musa acuminata*, sp).
- Schieberle, P., & Grosch, W. (1998). *"Quantitative analysis of key aroma compounds in foods."* In *Food Chemistry* (Vol. 63, pp. 617-625). Academic Press.
- Schofield, J. D., & Cereal, J. (2002). *"The role of gluten in bread quality."* **Journal of Cereal Science**, 36(3), 207-215.
- Sotyati. (2017). “Gembili Berpotensi Besar Langka di Pasar” [gembili, Berpotensi Besar Langka di Pasar - Satu Harapan](#). Diakses pada 20 Maret 2024.
- Stradley, L. (2015). *“History Of Cookies”* <https://whatscookingamerica.net/history/cookiehistory.htm>. Diakses penulis pada 21 Maret 2024
- Substitusi Bahan Pangan Pokok di Desa Waimangura Kecamatan Wewewa Barat Kabupaten Sumba Barat Daya. *Jurnal Biotropikal Sains*. 17: (1).
- Substitusi, P., Gembili, T., Dioscorea, (, Linn, E., Indrawati, D. V., & Kes, M. (2016). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GEMBI (Dioscorea Esculenta Linn) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK CHIFFON CAKE (Vol. 5, Issue 1).
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, Cetakan ke-24. Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiyono, E. & Marpaung, J. (2004). Studi karakter umbi dan kandungan nutrisi *Dioscorea* spp. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 32 (2), 39–43
- Trustinah & Kasno, A. (2013) Uwi-uwian (*Dioscorea*) pangan alternatif yang belum banyak dieksploitasi. [Online] Tersedia pada: <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/uwi-uwian/dioscorea/pangan-alternatif-yang-belum-banyak-dieksploitasi/> [Diakses 24 Mei 2024].
- Turban, Efraim Aronson, Jay E, dan Liang, Ting Peng. (2005), *Decision Support System and Intelligence Systems. 7th Edition*, jilid 1, Penerbit ANDI.
- Utami, Nur Walimah. (2015). *Produksi Olahan Umbi Gembili Modul Produksi Hasil Nabati*. Bandung.
- Wiersma, William.(1991). *Research Methods in Education: An Introduction*. Boston: Allyn and Bacon.
- Winarti, S., Harmayani, E., dan Nurismanto, R., 2011, “Karakteristik dan profil inulin beberapa jenis uwi (*Dioscorea* spp.)”. *Agritech*, Vol. 31(4):378-383.
- Yoga Prabowo, A., Estiasih, T., & Purwantiningrum, I. (2014). UMBI GEMBILI (*Dioscorea esculenta* L.) SEBAGAI BAHAN PANGAN MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF: KAJIAN PUSTAKA Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) as Food Contain Bioactive Compounds : A Review (Vol. 2, Issue 3).
- Yoga Prabowo, A., Estiasih, T., & Purwantiningrum, I. (2014). *UMBI GEMBILI (Dioscorea esculenta L.) SEBAGAI BAHAN PANGAN MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF : KAJIAN PUSTAKA Gembili (Dioscorea esculenta L.) as Food Contain Bioactive Compounds : A Review* (Vol. 2, Issue 3).