

DAFTAR PUSTAKA

- Asyari, M., Afrianto, E., & Pratama, R. I. (2016). Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 7(2).
- Anggraini, E. F., & Suwardiah, D. K. (2015). Pengaruh substitusi bekatul (rice bran) terhadap sifat organoleptik donat. *Jurnal Tata Boga*, 4(8), 63-70.
- Yuliatmoko, W., & Satyatama, D. I. (2012). Pemanfaatan umbi talas sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies yang disuplementasi dengan kacang hijau. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 13(2), 94-106.
- Simbolon, D. T. L., Ina, P. T., & Puspawati, G. A. K. D. Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Pure Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(4), 400-411.
- Arza, P. A. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Vitamin C Pada Donat. In *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis* (Vol. 1, No. 2, pp. 32-32).
- Adila, D. (2019). *Pengembangan Donat Substitusi Tape Singkong Untuk Meningkatkan Nilai Gizi* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Barikah, M., Astuti, N., Handajani, S., & Romadhoni, I. Pengaruh Proporsi Pure Eedamame (GLYCIN MAX (L) MERRILL) Dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik Donat.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakteristik fisik, kandungan gizi tepung kulit pisang dan perbandingannya terhadap syarat mutu tepung terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 2(2), 45-50.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.
- Pradesy, S. L. (2019). *Pengaruh Perbedaan Jenis Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kamaboko Ikan Kembung (*Rastrelliger Spp.*)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Mudzofar, A., & Bowo, P. A. (2020). Analisis Determinan Impor Gula Indonesia. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics*, 3(3), 880-893.

- Ulfah, D. M. (2015). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Iskandar, H., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pengolahan talas (*Colocasia esculenta* L., schott) menjadi keripik menggunakan alat vacum frying dengan variasi waktu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 29-42.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2017). Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- Nasution, S., Kusumaningtyas, E., Faridah, D. N., & Kusumaningrum, H. D. (2018). Lisozim dari Putih Telur Ayam sebagai Agen Antibakterial.
- Rivatullah, S. *Karakteristik Pengeringan Umbi Talas (Colocasia esculenta L.) berdasarkan Keragaman Ukuran Bahan dan Daya Microwave* (Doctoral dissertation, Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.).
- Rubiono, G., Sasongko, M., Siswanto, E., & Wardana, I. N. G. (2020, October). Mungkinkah Memadukan Sifat Anti Air Daun Talas Dengan Karakter Fitokonstituen Anti Bakterial?(Kajian efek daun talas sebagai dasar studi materi antivirus/antibakteri). In *SENASTER" Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan"* (Vol. 1, No. 1).
- Suliasih, N. (2018). Efek Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2), 133-145.
- Ermayanti, T. M., Wijayanta, A. N., & Ratnadewi, D. (2018). Induksi poliploidi pada tanaman talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) kultivar Kaliurang dengan perlakuan kolkisin secara in vitro. *Jurnal Biologi Indonesia*, 14(1).
- Qori Septi Melrosi, Q. S. M. (2017). *Evaluasi Fisika-Kimia Dan Penyembuhan Luka Sayat Salep Ekstrak Etanol Tangkai Daun Talas (Colocasia esculenta L.) BASIS VASELIN-TWEEN 80* (Doctoral dissertation, Universitas Wahid Hasyim Semarang).
- Purwandi, A. (2020). Tinjauan Hukum Undang-Undang No 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Terhadap Pengguna Air Mineral Isi Ulang Tanpa Ijin. *Jurnal YUSTITIA*, 21(1).
- Indah, S. (2019). Daya Terima Donat Dengan Penambahan Jumlah Tepung Biji Alpukat Yang Berbeda.

- Christiningrum, N. D., & Murniati, D. E. (2020). Substitusi Tepung Talas Dan Umbi Talas Pada Produk Pangsit Dan Nasi Bakar Talas. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Silaban, A. (2019). Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Jalar Oranye, Tempe, dan Wortel.
- Yunindya, R. P. (2017). *Optimasi Suhu Air yang Ditambahkan terhadap Volume Pengembangan Donat Mengandung Kentang* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sanjaya, N. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Donat dari Tepung Komposit (Sukun Termodifikasi, Ubi Jalar Ungu, dan Biji Saga).
- Rudisalmon. (2018). *Pengaruh Penambahan Nutrifikasi Pada Pembuatan Kue Donat*. Dipetik May, 2021, dari <http://digilib.unimus.ac.id/http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/103/jtptunimus-gdl-rudisalmon-5119-2-bab2.pdf>.
- Dewi, S. K. (2015). Rancangan Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* Linn)
- Budiarto, M. S., & Rahayuningsih, Y. (2017). Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Berdasarkan Kandungan Gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1(1), 1-12.
- Putri, J. C. S., Haryanti, S., & Izzati, M. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Morfologi dan Kandungan Gizi Pada Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) schott). *Jurnal Akademika Biologi*, 6(1), 49-58.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 4(1), 95-105.
- Dewi, S. K., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2017). Pengurangan kadar oksalat pada umbi talas dengan penambahan arang aktif pada metode pengukusan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).
- Yunindya, R. P., & Murtini, E. S. (2020). Pengaruh Suhu Air Yang Ditambahkan Terhadap Kualitas Donat Kentang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 94-105.
- Aminah, S., Yanis, M., Ramdhan, T., & Sjafrina, N. Karakteristik Dan Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Donat Substitusi Tepung Jalejo Hingga 50 Persen.

- Indriani, D. W., Sugiarto, Y., & Hawa, L. C. (2020). Analisis Fisikokimia Chip dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) pada Perlakuan Kadar Air dan Kecepatan Penggilingan. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(3), 208-21.
- Asih, N. P. S., & Kurniawan, A. (2019). Studi Araceae Bali: Keragaman Dan Potensinya. *Jurnal Biologi*, 10(02), 135-147.
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Meo, M. (2020). Pengaruh Penambahan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Stabilizer Terhadap Viskositas dan Uji Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66-76.
- Mulinsky, R. G., Lubis, Y. M. S., & Aisyah, Y. (2018). Pembuatan Mie Kering dari Tepung Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Karagenan dan Telur. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 388-400.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 4(1), 95-105.
- Cahdian, R., Elida, E., & Gusnita, W. (2018). Pengaruh substitusi tepung talas terhadap kualitas kulit kue sus. *Jurnal Pendidikan dan keluarga*, 9(2), 83-91.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., & Apriani, S. W. (2020). Pemanfaatan buah matoa sebagai cita rasa es krim yang baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55-62.
- Engelen, A. (2018). Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 10-10.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96.
- Pratiwi, A., & BA, A. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L Schott) Terhadap Nilai Sensorik dan Nilai Gizi Roti Manis. *Sains dan Teknol Pangan*, 2(4), 749-58.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Sembong, R. S., Peka, S. M., Kale, P. R., & Malelak, G. E. M. (2019). Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 6(1), 1-9.

- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2017). Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbiculla miltkiana prime.*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120-127.
- Sari, N. A., Syarif, W., & Holinesti, R. (2015). Pengaruh substitusi tepung talas terhadap kualitas cupcake. *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1).
- Rianto, J. (2018). Pemanfaatan Pati Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Jurnal I*
- Angelia, I. O. (2016). Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23.
- Sari, M. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Beras Pada Pembuatan Sala Lauak Yang Difotifikasi Dengan Tepung Kacang Merah. *Unes Journak Mahasiswa Pertanian*, 2(1), 019-027.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.
- Engelen, A., & Angelia, I. O. (2017). Kerupuk Ikan Lele (*Clarias sp*) Dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculental L. Schoott*). *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 5(2), 34-â.
- Wiriano, H. 1984. Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk Balai Besar Industri Hasil Pertanian. Bogor : Departemen Perindustrian.
- Kahara, D. G., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Endang Nur, W. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., & Syamsir, E. (2019). Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 46-53.
- Iskandar, H., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pengolahan talas (*Colocasia esculenta l., schott*) menjadi keripik menggunakan alat vacum frying dengan variasi waktu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 29-42.
- Khairunisa, K., Harun, N., & Rahmayuni, R. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes. *Jurnal Sagu*, 17(1), 19-28.
- Cahayani, Y. A. (2018). *Pengaruh Penambahan Brokoli Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Mie* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).

- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Universitas Udayana*.
- Arisma, A. (2017). *Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Talas (Colocasia esculenta L. Schott)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Lestari, A. D., & Maharani, S. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Roti Tawar. *EDUFORTECH*, 2(2).
- Purba, R. A., Renate, D., & Mursyid, R. A. (2021). Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Modifikasi (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Kusumasari, S., Eris, F. R., Mulyati, S., & Pamela, V. Y. (2019). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglag. *Jurnal Agroekoteknologi*, 11(2), 227-234.
- Aman, J. H., Ahmadi, K. G. S., & Sasongko, P. (2020). Proporsi Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) Dengan Tepung Jagung Pulut (*Zea mays ceratina kulesh*) Dan Konsentrasi Sodium Bikarbonat Pada Pembuatan Stik Serta Analisis Kelayakan Usaha.
- Riska. (2018). Pengaruh Komposit Tepung Terigu, Tepung Dangke Dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit (Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar).
- Yulianti. (2020). Sensori, Kadar Asam Oksalat Dan Kalsium Oksalat Bubur Instan Talas-Ikan Cakalang Yang Disuplementasi Tepung. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian Vol*, 25(1).
- Meliyana, M., Johan, V. S., & Zalfiatri, Y. (2022). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Crakers. *Jurnal Sagu*, 18(1), 1-8.
- Yanti, S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat. *Food and Agro-industry Journal*, 1(1), 1-9.
- Fajri, N., Hidayat, F., & Juliani, J. (2018). Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) Dan Lama Fermentasi Terhadap Organoleptik Donat. *Jurnal Agriovet*, 1(1), 95-108.

- Sabatini, S. D., Yusa, I. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Terigu terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 612-620.
- Wibowo, A., Lestari, E., & Rusdiana, E. (2020, December). Desiminasi inovasi dan pengembangan jejaring kemitraan pada kelompok usaha kripik talas untuk membangun desa wisata (Desa Tambakmerang Kecamatan Girimarto Kabupaten Wonogiri). In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 2, pp. 255-264).
- Kusuma. (2022). Gambar umbi talas Indonesia, <https://dpkusuma-1/umbi-talas-indonesia>, diakses pada 11 Mei 2022 pukul 10.30.