

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, S. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) dan Konsentrasi Puree Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Karakteristik Makaroni. (Vol. 53, Issue 9). Pasundan.
- Aspir, Y. S. D. S. (2021). Kulit Sensoris dan Kualitas Kimia dari Kue Semprit dengan Kombinasi Tepung Sagu dan Tepung Kacang Hijau. Sebelas Maret.
- Atmaja, I. M. P. D., & Melinita, N. N. S. (2022). Pengolahan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Kue Semprit. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 10–19. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i1.684>
- Aulia, N., & Ismawati, R. (2022). Daya Terima Stick Tepung Almond dan Tepung Kedelai serta Analisis Kandungan Magnesium, Aktivitas Antioksidan Sebagai Camilan Anak Autism Spectrum Disorder (ASD). *Jurnal Gizi Unesa*, 02, 100–107.
- Berliantari, R. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Gandum (*Triticum Aestivum* L) terhadap Setting Time pada Bahan Cetak Alginat. Brawijaya.
- Bragista, S. (2019). Pembuatan Produk Permen Jeli Sehat Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Desitasari. (2020). Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) terhadap Karakteristik Fisiko–Kimia Beserta Organoleptik Biskuit Semprit. Muhammadiyah Malang.
- Fadul, F. M. (2019). Substitusi Tepung Talas Sutera terhadap Sifat Fisik Brownies Kukus. Poltekkes Kesmenkes Yogyakarta.
- Habibah, N., & Astika, I. W. (2020). Analisis Sistem Budi Daya Tanaman Talas (*Colocasia esculenta* L.) di Kelurahan Bubulak, Bogor Barat, Jawa Barat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(5), 771–781.
- Hadijah, S., & Adriani, D. (2020). Substitusi Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Kue Tradisional Baroncong. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 2(2). <https://doi.org/10.30813/fame.v2i2.1986>
- Harahap, A. O. (2019). Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Bit sebagai Pangan Fungsional. Politeknik Kesehatan Medan.
- Harneta, R. R. (2020). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim Susu Kambing Dengan Penambahan Pati Umbi Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Penstabil. 1–46.
- Hawa, L. C., Wigati, L. P., & Indriani, D. W. (2020). Analisa Sifat Fisik dan Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) pada Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Agrointek*, 14(1), 36–44. <https://doi.org/10.211>

- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Khotmasari, R. P. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Donat. Muhammadiyah Surakarta.
- Koswara, B. (2011). Restorasi Waduk Saguling Melalui Aplikasi Metode Ekoteknologi. *Jurnal Akuatika*, II, 126–134.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lesmiawati, L. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit dan Ukuran Partikel Tepung terhadap Karakteristik Spaghetti dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Pasundan.
- Maghfirah, Santosa, E., & Suwanto. (2022). Karakterisasi Morfo-fisiologi dan Keragaman Genetik Aksesori Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) Morpho-physiological. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 50(2), 155–163. <https://doi.org/10.24831/jai.v50i2.41872>
- Mustika, D. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 21(2), 1689–1699. [https://www.oecd.org/dac/accountable-effective-institutions/Governance Notebook 2.6 Smoke.pdf](https://www.oecd.org/dac/accountable-effective-institutions/Governance%20Notebook%202.6%20Smoke.pdf)
- Muthiahwari, F., & Manalu, M. B. F. (2020). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Pada Produk Cookies Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung. *J. Culinaria*, 2(2), 1–17.
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32.
- Nurbaya, S. R., & Estiasih, T. (2013). Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 46–55.
- Pitaloka, M. D. A. (2018). Kualitas Brownies Kukus dengan Kombinasi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). Atmajaya Yogyakarta.
- Putri, P. Anisa S. (2018). Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Tepung

Komposit Terigu dan Tepung Kulit Pisang [Poltekkes Denpasar]. http://forschungsunion.de/pdf/industrie_4_0_umsetzungsempfehlungen.pdf 0Ahttps://www.dfki.de/fileadmin/user_upload/import/9744_171012-KI-Gipfelpapier-online.pdf%0Ahttps://www.bitkom.org/sites/default/files/pdf/Presse/Anhaenge-an-PIs/2018/180607-Bitkom

- Rialdi, S., Wahjuningsih, S. B., & Putri, A. S. (2021). *Formulasi Tepung Talas (Colocasia esculenta L.schott) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Sensori Donat*. 21(April), 85–98.
- Richana, N. (2019). *Araceae & Dioscorea* Manfaat Umbi-Umbian Indonesia. 26.
- Ristanti, A. A., Safita, N., Khairunnisa, R., & Ermawati, S. (2021). Efektivitas Gel Ekstrak Tangkai dan Daun Talas (*Colocasia esculenta*) Terhadap Penyembuhan Luka Diabetes. *University Research Colloquium*, 378–388.
- Rostianti, T., Hakiki, D. N., Ariska, A., & Sumantri, S. (2018). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.410>
- Rustamaji, G. A. S., & Ismawati, R. (2021). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi Unesa*, 01(01), 31–37.
- Salsabila, N. F. (2020). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. Indica*) Terhadap Karakteristik Bakpao (Vol. 8, Issue 75) [Poltekkes Denpasar]. <https://doi.org/10.1016/j.jnc.2020.125798> 0Ahttps://doi.org/10.1016/j.smr.2020.02.002%0Ahttp://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/810049%0Ahttp://doi.wiley.com/10.1002/anie.197505391%0Ahttp://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780857090409500205%0Ahttp:
- Setyawan, B. (2015). Peluang Usaha Budidaya Jahe. *Jurnal Medula*, 7(5), 42–46. <https://bit.ly/3E0d2YF>
- Setyowati, T. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Daging Tiruan Berbahan Dasar Tempe Gembus dan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*). Brawijaya.
- Sucipto, Wardani, R. I., Kamal, M. A., & Setiyawan, D. T. (2020). Jurnal Teknologi Industri Pertanian. *Journal of Agroindustrial Technology*, 19(1), 36–44. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/2126>
- Sudarman, M. (2017). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 3(1), 29–33. <https://doi.org/10.36733/medicamento.v3i1.1047>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- TKPI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Triyas, S., N.A, C. A., & Rahayu Dewi Soeyono, N. A. (2021). Pemanfaatan

- Tepung Pangan Lokal pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 59–63. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/37808>
- Wati, N. L. (2012). Identifikasi Karakteristik Lahan Berdasarkan Zona Agroekologi Untuk Pewilayahan Tanaman Gandum (*Triticum astivum* L.) Varietas Dewata Di Kabupaten Semarang. *Https://Medium.Com/*. <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- Winata, A. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia sp.*) dan Penamahan Baking Powder dalam Pembuatan Cookies (Issue Universitas Brawijaya).
- Wisnu. (2016). Studi Kelayakan Bisnis Cookies Putri Salju Berbahan Substitusi Tepung Mocaf [Pendidikan Indonesia]. In *Nature Methods* (Vol. 7, Issue 6). <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26849997%0Ahttp://doi.wiley.com/10.1111/jne.12374>
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Zaitoun, M., Ghanem, M., & Harphoush, S. (2018). Sugars: Types and Their Functional Properties in Food and Human Health. *International Journal of Public Health Research*, 6(4), 93–99. <http://www.openscienceonline.com/journal/ijphr>