

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. (2008) *Mutu Bahan / Produk*.
- Apriyani AD., Fardiaz NL., Puspitasari S dan Budiyanto. 2011. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. IPB-Press. Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (2022) 'Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan', *Peraturan BPOM*, 11, pp. 1–16.
- Hasnelly, Nurminabari, Siti, I. and Meiliawati, Audina, D. (2020) 'Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* L. Schott) Dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batatas* L) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran Hasnelly, Ina Siti Nurminabari, Audina Meiliawati', *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2).
- Hibai, A. R. Y, dkk. (2016) 'Antibacterial Activity Assay Of Ethanolic Extract Of Bulbs Sticky Taro (*Colocasia esculenta*) Use TLC-Bioautografi', 07(01), pp. 1–23.
- Hutami, R. (2017) 'Pembuatan Mochi Pelangi Dengan Substitusi Tepung Talas Dan Pewarna Alami', *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), pp. 100–104. Available at: <https://doi.org/10.30997/jah.v1i2.365>.
- Iskandar, H., Patang, P. and Kadirman, K. (2018) 'Pengolahan Talas (*Colocasia Esculenta* L., Schott) Menjadi Keripik Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variasi Waktu', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), p. 29. Available at: <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6217>.
- Ismail, N. M., Bait, Y., dan Kasim R. (2023). 'Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten' *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(1), pp. 32-44.
- Larasati, K., Patang, Lahming, (2017) 'Analisis Kandungan Kadar Serat dan Karakteristik Sosis Tempe dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3, 67 - 77.
- Liputo S. A. *et al.* (2022) 'Uji Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Kue Tradisional Ku'u dari Tepung Ubi Talas (*Colocasia esculenta*), *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(2), pp. 97-106.
- Misbakul, A.T. *et al.* (2019) 'Pemanfaatan dan pengolahan talas menjadi olahan makanan di Dusun Sengonkerep', *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1, pp. 25–27.
- Nita Arlan Sari, W. S. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cupcake .

- Nurhidayati, V.A. *et al.* (2022) 'Pengembangan Mochi Tinggi Serat Dan Rendah Lemak Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dan Aneka Sayuran', 2(2), pp. 55–64. Available at: <http://journal.binawan.ac.id/JAKAGI>.
- Peka, S.M., Malelak, G.E.M. and Kale, P.R. (2021) 'Pengaruh Penggunaan Tepung Keladi (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Pengganti Tapioka Terhadap Kualitas Organoleptik Sosis Babi', *Nukleus Peternakan*, 8(1), pp. 1–5.
- Perwalkot Bogor (2018) 'Berita Daerah Kota Bogor', p. 123. Available at: <https://jdih.kotabogor.go.id/assets/file/peraturan/20190424031739.pdf>.
- Putri, N.A., *et al.* (2021) 'Studi Awal Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Potensi Produk Unggulan Banten' *Journal of Tropical AgriFood*, 3 (2), pp. 63-72.
- Rachmawan, O., Taofik, A. and Suwarno, N. (2013) 'Penggunaan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Nagget Ayam Petelur Afkir', *Jurnal ISTEK*, 7(2), pp. 152–162.
- Rara, M. R., Koapaha, T., dan Rawung, D. (2019) 'Sifat Fisik Dan Organoleptik Mie Dari Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Terigu dengan Pencampuran Sari Bayam Merah (*Amaranthus blitum*)' *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10 (2), pp. 102-115.
- Safriansyah, W. *et al.* (2021) 'Karakter Morfologi Talas (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Indikator Level Kadar Oksalat Menggunakan Lensa Makro', *Jambura Journal of Chemistry*, 3(1), pp. 37–44. Available at: <https://doi.org/10.34312/jambchem.v3i1.9912>.
- Tarwendah, I.P. (2017) 'Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- USDA (2018) 'United States Department of Agriculture National', *Annual Dairy Report*, (866), pp. 1–2. Available at: <http://www.nass.usda.gov/>.
- Wahyuningtias, D. *et al.* (2010) 'Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant Pendahuluan Latar Belakang Masalah Studi Pustaka', *Binus Business Review*, 1(9), p. 118. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/167626-ID-uji-organoleptik-hasil-jadi-kue-mengguna.pdf>.
- Wijaya, B.A., Citraningtyas, G. and Wehantouw, F. (2014) 'Potensi Ekstrak Etanol Tangkai Daun Talas (*Colocasia Esculenta* [L]) Sebagai Alternatif Obat Luka Pada Kulit Kelinci (*Oryctolagus Cuniculus*)', *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi-Unsrat*, 3(3), pp. 211–219.
- Wijaya, S., (2022) 'Analisis Tipe-Tipe Amilum Pada Umbi-Umbian Sebagai Referensi Praktikum Anatomi Tumbuhan', *Braz Dent J.*, 33(1), pp. 1–12.
- Winarno FG. 2012. Kimia Pangan dan Gizi. Mbrion Pres. Bogor
- Wulandari, P. and Putri, N.A. (2022) 'Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan

Tepung Talas Beneng Dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering', *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1). Available at: <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i1.2860>.

Yanti, Karimuna L., dan Ansharullah. (2023) 'Kajian Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit Tinggi Protein Berbasis Tepung Kedelai (*Glycine max L. Meril*) dan Tepung Umbi Talas (*Calocasia esculenta L. Schott*)', *Jurnal Riset Pangan*, 1(1), p. 108-124.

Yuniarsih, E., 2018. Karakteristik Tepung Komposit Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) Dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Serta Aplikasi Pada Produk Kukis. Tesis Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.