

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarini, Y. N. (2018) 'Variabilitas Karakter Morfologi Plasma Nutfah Talas ( *Colocasia esculenta* ) Lokal Pulau Jawa ( Morphological Character Variability of Javanese Local Taro [ *Colocasia esculenta* ] Germplasm )', 24(1).
- Aviana, T. and Loebis, H. (2017) 'Pengaruh Proses Reduksi Kandungan Kalsium Oksalat Pada Tepung Talas dan Produk Olahannya Effect of Reduction Process on Calcium Oxalate Content in Taro Flour and Its Products', 34, pp. 36–43.
- Ayustaningwarno, F. and Diponegoro, U. (2015) 'Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi', (January 2014).
- Buah, E. *et al.* (2017) 'Uji Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Vitamin C Ekstrak Buah Naga Merah Keunguan ( *Hylocereus Lemairei* (Hook.) Britton & Rose) Secara Spektrofotometri Uv-Vis', 9(1).
- Hassan, Z. H. (2014) 'Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal'.
- Lubis, E. *et al.* (2016) 'Perlindungan Hukum Hasil Kekayaan Alam Talas Bogor Dalam Perspektif Hak Kekayaan Intelektual Legal Protection Of Taro As Bogor Original Natural Resource In The Perspective Of Intellectual Property Rights', 8, pp. 149–160.
- Muflihunna, A. and Sarif, L. M. (2010) 'Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu ( *Morinda Citrifolia* L .) Dengan Metode Dpph', 2(2), pp. 97–101.
- Sains, J. *et al.* (2017) 'Pengaruh Substitusi Tepung Talas ( *Colocasia Esculenta* L.Schoott) Terhadap Nilai Sensorik Dan Nilai Gizi Roti Manis', 2(4), pp. 749–758.
- Sargassum, C. *et al.* (2017) 'Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Senyawa Fenolik Makroalga', 20(November), pp. 117–123.
- Suliasih, N. (2018) 'Efek Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Daun Kelor ( *Moringa oleifera* )', 5(2), pp. 133–145.
- Kinasih, M. J. (2017). Analisis deskriptif kuantitatif brownies dengan variasi varietas dan lama fermentasi umbi talas (Doctoral dissertation, Universitas Jenderal Soedirman).
- Rahmadewi, Y. M., & Wahyuningsih, I. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Dusun Padangan, Nglegi, Patuk, Gunung Kidul dalam Meningkatkan

Potensi Umbi Talas. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama*, 19(2), 105-112.

Matahari, R., Utami, F. P., & Ikhsanudin, A. (2018). Pengembangan Produk Makanan Berbahan Talas Guna Meningkatkan Keterampilan Berbasis Ekonomi Mandiri Pada Anggota Bina Keluarga Lansia Di Desa Sendangsari, Kab. Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Dikemas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 2(1).

Depkes RI. Riset Kesehatan Dasar 2013. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan Republik Indonesia Desember 2013; 2013

Depkes RI. Hasil Riset Kesehatan Dasar 2018. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan Republik Indonesia

Ruhutami, D., Setyowati, S., & Fatimah, F. (2018). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Pada Pembuatan Brownies Singkong Kukus Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Protein. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 14(2), 46-55.

Tarigan, I. Y. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah Dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Organoleptik Brownies Kukus (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 21-27.

Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2017). Penggunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat.