

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. & Febby S. (2017). *Ambang Deteksi dan Preferensi Rasa Umami dalam Model Pangan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 28 No. 1.
- Alsuhendra&Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press
- Apriani R.N, Setyadjit, M. Arpah. 2011. *Karakteristik Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng Serta Tepung yang Menghasilkandari Keempat Varian Talas, Jurnal Ilmiah dan Peneliian Ilmu Pangan*. Vol.01. No.01
- B. Moh Sofyan dan R. Yunia. 2017. *Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (Xanthosoma undipes K.Koch) Berdasarkan Kandungan Gizinya*. Badan Perencanaan dan Penegmbangan Daerah Provinsi Banten. Vol. 1. No 1
- Baker, E. 2002. *Taro Mama*. <http://www.taromama.com>
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian (Balai Pascapanen). 2010. *Talas Potensial Banten*. www.Pascapanen.lilbang.deptan.go.id
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Provinsi Banten. 2012. *Talas Beneng. Banten*.
- Budiarto .M.S dan Rahayuningsih.Y. 2017. *Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (Xanthosoma Undipes K.Koch) Berdasarkan Kandungan Gizinya*. Vol. I No.1. Juni 2017
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 492/menkes/per/IV/2010 tentang persyaratan kualitas air minum. Depkes RI; 2010. Jakarta
- Drummond KE and Brefere LM. 2010. *Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's, Seventh Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Feraldo. A, J. Rona, Yusraini. E,. 2017. *Pengaruh Perbandingan Jumlah Daging Ikan Pora-Pora Dan Pati tapioka Terhadap Mutu Kerupuk Ikan Pora-Pora Selama Penyimpanan*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert. Vol.5 No. 2
- Ferdiansyah. H. Abitur A. 2016. *Bagaimana Kerupuk Dibuat*. Utan Kayu Sejati. Jakarta

- Gaspersz, Vincent. 1997. *Manajemen Kualitas*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- H. Rahmat R. dan H. Herdi Y. 2015. *Untung Belipat dari Budi Daya Talas, Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher. Yogyakarta
- Irsya. 2011. *Perbaikan Proses Untuk Meningkatkan Umur Simpan Dodol Talas*. Skripsi. IPB. Bogor
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. [Online]. Tersedia di:
<http://bahasa.kemdiknas.go.id/kbbi/index.php>. Diakses 15 Desember 2019.
- K. Dwi, H. M. Koeswardiani,. 2015. *Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Puree Jengkol (Pithecellobium Jiringa) Terhadap Mutu Organoleptik Kerupuk*. e-Journal Boga, Vol. 4 No. 3
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Gramedia. Jakarta
- Kotler, Philip.1997. *Manajemen Pemasaran Analisis Perencanaan, Implementasi dan Kontrol*. PT. Prenhallindo. Jakarta.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices) Second Edition*. Springer. New York
- Mahdiyah. 2016. *Statistik Pendidikan*. Bandung. PT Remaja Rosdakarya.
- Murdijati, Indra R, dkk. 2019 *Gastronomi Indonesia Jilid 2*. Global Pustaka Utama. Yogyakarta.
- Nifah. K, Astuti N,. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung (Tapioka–Tempe) Dan Metode Pembuatan Adonan Terhadap Sifat Organoleptik Dan Fisik Kerupuk Temp*. e-Journal Boga. Vol. 04 No. 03
- Perez, E., Schultz, F.S., dan Delahaya, E.P. 2007. *Characterization In Some Properties Of Starched Isolated From Santoma Sagittifolium (Tannia) And Colocasia Esculenta L (Taro)*. *J. Carbohydrate Polimer* 60:139-145.
- Quach, M., Melton, L.D., Harriss, P.J., Burdon, J.N., dan Smith.B.G. 2000. *Cell Wall Compositions Of Raw And Cook Corms Of Taro (Colocasia Esculenta)*. *J. Sci Food Agri* 81:311-319
- Rahmawati,A., Supartono., dan C. Edy. 2015. *Kandungan Kimia Dan Potensi Beberapa Jenis Tepung Ubi Jalar Pada Pembuatan Roti*. Indonesian Journal of Chemical Science 4 (1).

- Ridal, Stif. 2003. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (Colocasia esculenta) dan Kimpul (Xanthosoma sp.) dan Uji Penerimaan α -amilase terhadap Patinya*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rostianti, T. Hakiki, D.N. Ariska, A. Sumantri. 2018. *Karakteristik Sifat Fisikoimia Tepung Talas Beneng Sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang*. Gorontalo Agriculture Technology Journal. Vol 1 - No.02
- Rusbana, TBR., Syabana, MA., Mulyati, S. 2012. *Identifikasi Sifat Fungsional dan Pskiokimia Tepung dan Pati Talas Beneng dan Difersikan Produknya Sebagai Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Alternatif*. Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Siyoto, Sandu dan Ali Sodik. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Soekartawi. 1999. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sugiyono. 2006. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung. Alfabeta.
- Suprpti, Lies. 2006. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Jogjakarta: Penerbit Kanisius
- Susanti, M.R. 2007. *Difersifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (Trichiuruasp)*. Skripsi Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi AKPRIND. Yogyakarta
- Syamsir, E. 2012. *Talas andalan Bogor*. Kulinologi Indonesia, [online], 4(5), 11
- Us. Wheat Associates (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta, Penerbit DJamatan.
- W. Sintha, Bunyamin, N. Thasia Indah. 2018. *Pengembangan Ekonomi Kreatif Melalui Pemanfaatan Talas Beneng Sebagai Komuditas Unggulan Kelompok Tani Kelurahan Juhut, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madanni. Vol 2 – No. 02.
<http://Journal.unj.ac.id/unj/index.php/jpm/index>
- Wahjusaputri, S, Bunyamin dan Nastiti, T.I. 2018. *Pengembangan Ekonomi Kreatif Melalui Pemanfaatan Talas Beneng Sebagai Komuditas Unggul Kelompok*

Tani Kelurahan Juhut, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Vol. II No. 2, Desember 2018

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Yuliani, S. 2013. *Karakteristik Pesikokimia Umbi dan Tepung Talas Beneng (Xantosoma Undipes K.Koch) Hasil Budidaya dan Liar*. Skripsi. Fapetra. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.

Yursak Z, Susilawati PN. 2017. *Talas Beneng “Si Raksasa” Dari Banten*. Serang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten

Z. Nova. A, Swastawati. F, Romadhon,. 2014. *Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri (Scomberomorus Commersoni) Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol. 3 No. 4

Zayas, J.F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Springer-Verlag, Berlin

