

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A.A. (1996). *Mempelajari Pengaruh Substitusi dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Tepung Talas*. IPB.
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Cahyana, C., & Ismayanti, Y. (2009). *Kue Kering Keju (I. Hardiman (ed.))*. Gramedia Pustaka Utama.
- Candra Disafitri Ayu, Setyo Sudarminto Yuwono. (2014). *Pengaruh Suhu Blansing Dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium)*. FTP, Universitas Brawijaya.
- Cohen, L. (2007). *Research Methods in Education (6th ed.)*. New York : Routledge Falmer.
- Dedi, F. (1992). *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Deodikbud Ditjen PT PAUP dan G IPB.
- Desak Nyoman Kartika Dewi, Damiati, Cokorda Istri Raka Marsiti (2018). *Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Didi, D. (2015). *Bikin Kue Kering Yuk!*. F Media.
- Fitria Riska. (2020). *Santan Bisa Memberi Rasa Gurih Alami Pada Masakan dan Kue*. detikFood. <https://food.detik.com/berita-boga/d-5216572/santan-bisa-memberi-rasa-gurih-alami-pada-masakan-dan-kue>.
- Haris, H. (2001). *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka Untuk Pengemas Lempuk*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia, 3.
- Hartati, N., & Prana, T. K. (2003). *Analisis Kadar Pati dan Serat Tepung Beberapa Kultivar Talas (Colosacasia esculenta L. Schoot)*. Jurnal Natur Indonesia.
- Koswara, S. (2013). *Teknik Pengolahan Umbi-Umbian*. PT Gramedia.
- Mahdiyah. (2016). *Statistika Pendidikan (2nd ed.)*. PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Muchtadi, D. (2011). *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta.
- Mulyati, M. T. (2017). *Studi Pembuatan Kue Kering Dari Tepung Sagu dengan Penambahan Tepung Blondo*. Universitas Hasanuddin.
- Mutiara, & Artanti, G. D. (2017). *Teori dan Proses Pembuatan Pastry*. UNJ.
- My Trubus Favorite Food. (2015). *Super Sagu*. Trubus.

- Nur Hani Aprianti (2017). *Perbandingan Tepung Singkong Dengan Tepung Talas Dan Konsentrasi Serbuk Teh Hijau Terhadap Karakteristik Cookies (Kue Kering) Berbasis Umbi-Umbian*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Papilaya, E. C. (2009). *Sagu untuk Pendidikan Anak Negeri*. IPB Press.
- Paramita Octavianti, S.Pd, M.Sc. (2011). *Identifikasi Kandungan Gizi Tepung Umbi – Umbian Lokal Indonesia*. FT, Universitas Negeri Semarang.
- Purba, Rini Aprianti and Renate, Dharia and Mursyid, Rini Aprianti (2021). *Perbandingan Tepung Talas Kimpul Dan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Modifikasi*. S1 thesis, Universitas Jambi.
- Putri Amanda (2019). *Optimasi Formula Snack Berbasis Tepung Talas Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium), Tepung Black Mulberry (Morus Nigra L.), Dan Tepung Tapioka*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Rafika Nurul (2017). *Pengaruh Penambahan Tepung Talas Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) Pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima*. UMS.Surakarta
- Rafika Taufik, & Nurjanah Nunungi. (2012). *Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul Dalam Pembuatan Cake*. Teknologi Kejuruan, Universitas Negeri Semarang.
- Rehena, Z., & Ivakdalam, L. M. (2019). *Pengaruh Substitusi Rumput Laut Terhadap Kandungan Serat. Cookies Sagu*. Jurnal Agribisnis Perikanan, 12(1), 157–161.
- Rosya, A. (2010). *Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Substitusi Tepung Tapioka*. Nutrition and Food Sciences Research, 55–62.
- Rukmana, R. (1997). *Ubi Kayu : Budi Daya dan Pasca Panen*. Kanisius.
- Sinar Tani. (2014). *Bio industri Umbi Talas*. *Tabloid Sinar Tani*.  
<http://:tabloidsinartani.com/content/read/bioindustri-umbi-talas>.
- Siregar, R.J.H. (2011). *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Talas dan Karboksimetil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Roti Tawar*. Universitas Sumatera Utara.
- Soewitomo, S. (2015). *Resep Praktis Kue Kering*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sufi, S. Y. (2009). *Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu*. Universitas Surabaya.
- Tim Ide Masak. (2015). *150 Resep Kue Kering Favorit Sepanjang Masa*. Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia.