

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. In *Universitas Negeri Jakarta*. UNJ Press.
- Ambaryanti, D. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Tenggiri Pada Pembuatan Crackers Sayur Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Arifin, A. Y., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2021). *Pemanfaatan Daun Katuk sebagai Substitusi Pewarna dan Isi pada Produk Bakpao 2020*. 7(5), 1565–1573.
- Ariyanti, D., Budiyati, C. S., & Kumoro, A. C. (2014). Modifikasi Tepung Umbi Talas Bogor (*Colocasia Esculentum* (L) Schott) Dengan Teknik Oksidasi Sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu. *Universitas Diponegoro*.
- Astuti, S., S., S. A., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 232. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1440>
- Banun, L., & Margawati, A. (2014). Hubungan Kebiasaan Sarapan Dan Status Hidrasi Dengan Konsentrasi Berfikir Pada Remaja. *Journal of Nutrition College. Universitas Diponegoro*.
- Cahdian, R., Elida, & Gusnita, W. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Kue Sus. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga. Univeristas Negeri Padang*.
- Dana, R. (2018). *Pengaruh substitusi tepung talas bogor (colocasia Esculenta L.Schoot) pada pembuatan eclair terhadap daya terima konsumen*. <http://repository.unj.ac.id/id/eprint/534>
- Erdiyawati, M., & Astuti, N. (2020). Uji Kesukaan Rich Biscuit Dengan Penambahan Bubuk Daun Katuk. *JTB Vol. 9 No. 1 (2020) 123-129 ISSN: 2301-5012*.
- Hardjanti, S. (2008). Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk Dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Penelitian Saintek, Universitas Mercu Buana Yogyakarta*.
- Juhaeti, T., & Hidayati, N. (2014). *Prospek dan Teknologi Budi Daya Beberapa Jenis Sayuran Lokal* (T. Juhaeti & N. Hidayati (eds.)). Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., & Dewi, D. P. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis* L.) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar

Protein dan kadar Serat Pada Cookies Talas Rendah Protein. *Nutrisia*, 18(1), 51–57.

Kamilia. (2022). *Pengaruh Penggunaan Campuran Pati Ubi Jalar Putih, Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Sereal Flakes*. Universitas Negeri Jakarta.

Khairunissa, Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes [Utilization of Taro Flour and Mung Bean Flour in Making Flakes]. *Jurnal SAGU Universitas Riau*.

Koswara, S. (2013). Teknologi pengolahan umbi-umbian. *Research and Community Service Institution IPB*.

Kurnia, D. (2021). *Variasi Jenis Tepung Terhadap Daya Simpan Cookies*.

Mahmudah, N. A., Amanto, B. S., & Widowati, E. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan Substitusi Pati Garut. *Teknologi Hasil Pertanian*, X(1), 32–40.

Mukhoiyaroh, S., Ammar, M. H., Pangesti, M., & Muflihati, I. (2020). Pengaruh Jenis Beras Terhadap Karakteristik Flakes yang Dihasilkan. In *Jurnal Sains Boga*.

Nastiti, M. A., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 91–99.

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.

Nurchaya, H. (2018). *Budidaya dan Cara Olah Talas.pdf*. Pustaka Baru Press.

Papunas, M. E., Djarkasi, G. S. S., & Moningka, J. C. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Ejournal Unsrat*, 3(5). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/2494/2030>

Paramita, A.H., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flake Talas. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1071–1082. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/230>

Prasetyo, L., Ali, A., & Zalfiatri, Y. (2018). Pemanfaatan Tepung Biji Durian dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Flakes. *Universitas Riau*.

- Rahmawati, W., Kusumastuti, Y. A., & Dr. Nita ARYANTI, ST, M. (2012). Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri Di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri, Univeristas Diponegoro*.
- Santoso, U. (2016). *Katuk , Tumbuhan Multi Khasiat*. Badan Penerbit Fakultas Pertanian (BPPF) Unib.
- Sirajuddin, S., Bahar, B., Hadju, V., Studi, P., Gizi, I., Masyarakat, F. K., & Hasanuddin, U. (2022). Daya Terima Cookies Daun Katuk ( *Sauropus Androgynus* ) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui Acceptance of Katuk Leaf Cookies ( *Sauropus Androgynus* ) As Additional Food for Breastfeeding Mothers. *JGMI : The Journal of Indonesian Community Nutrition, 11*(1), 47–55.
- Situmorang, C., Swamilaksita, D. P., Anugrah, N., Gizi, P. I., Kesehatan, F. I., & Unggul, U. E. (2017). Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat dan Tinggi Protein Sebagai Sarapan Sehat. *Universitas Esa Unggul, Jakarta*.
- Suhartatik, N., Mustofa, A., Teknologi, P., & Pertanian, H. (2023). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering Substitusi Tepung Talas ( Colocasi esculenta ) d engan Penambahan Daun Katuk ( Sauropus androgynus )*. 8(1), 40–48.
- Sukasih, E., & Setyadjit, N. (2012). Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.70-76>
- Surya Panca, I. (2020). *Pengaruh Substitusi Kacang Hijau Melalui Inovasi Self Raising Pada Formula Premix Terhadap Daya Terima Kue Kapas*. Universitas Negeri Jakarta.
- Susanti, I., Loebis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Modifikasi Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Warta Industri Hasil Pertanian, Univeristas Juanda, 34*.
- Trianes, A. (2021). *Pengaruh Persentase Baking Powder Pada Cereal Breakfast Tepung Sukun Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen*.
- Umar, M. I., Ansarullah, & Syukri, M. (2018). Pengaruh Formulasi Breakfast Cereal Flakes Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sp*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 3*(2), 1176–1193. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/4420/3416>
- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays L.*)

Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA), UNUD*. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p04>

Yulistiani, R., & Kumala, I. W. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes : Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat. *UPNV Jawa Timur*.

Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Suryana, N. T. T., Utami, N., Yunieswati, W., Fitriani, W. I. F. N. R. J., Argaheni, N. B., Puspa, F. F. A. R., Atmaka, D. R., & Lubis, A. (2021). *Ilmu Gizi Dasar* (J. S. Alex Rikki (ed.)). Yayasan Kita Menulis.

