

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten. (2020). Talas Beneng Menembus Pasar Eropa dan Australia. Diambil dari https://m.facebook.com/499580020231568/posts/talas-beneng-menembus-pasar-eropa-dan-australiasalamagroinovasi-sobatanirabu-090/1425295234326704/?_se_imp=0Tw4qpsap4GmLWXis
- Dana, R. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Bogor (Colocasia Esculenta L.Schoot) Pada Pembuatan Eclair Terhadap Daya Terima Konsumen*. [skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Elisa. (2014). *Kreasi Brownies istimewa Panggang, Kukus, & Rebus*. Surabaya: Kawan Pustaka.
- Fadilah, F., Trisnawati, D., Marlinda, & Rostianti, T. (2021). Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta Makaroni Dari Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk). *Jurnal Pertanian & Industri Pangan*, 1(1), 1–10.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fasha, F. Y. (2022). *Perbedaan Mutu Sensoris Chocolate Mousse Yang Menggunakan Cokelat Compound Dengan Cokelat Couverture*. [skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Handayani, S., & Wibowo, R. A. (2014). *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Ismayani, Y. (2008). *Variasi Olahan Cokelat Candy Stick, Praline, & Truffle*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Kusumasari, S., Eris, F. R., Mulyati, S., & Pamela, V. Y. (2019). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekotek*, 11(2), 227–234.
- Lestari, N. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies*. [skripsi]. Universitas Negeri Padang.
- Lestari, S. (2015). Uji Organoleptik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Talas

Beneng (*Xanthosoma undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten, *1*, 941–946.

Mahdiyah. (2014). *Statistika Pendidikan*. PT Remaja Rodakarya.

Mastuti, I., & Rozalena, A. (2010). *Mencicipi Kesuksesan Amanda Brownies Kukus*. Bandung: Mizan Pustaka.

Muttakin, S., Muharfiza, & Lestari, S. (2015). Reduksi kadar oksalat pada talas lokal Banten melalui perendaman dalam air garam, *1*, 1707–1710.

Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *3*(3), 793–802.

Pratiwi, N. U., Faridah, A., & Syarif, W. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. [skripsi]. Universitas Negeri Padang.

Putri, E. D. H. (2017). *Buku Bahan Ajar Pastry Bakery*. Yogyakarta: Deepublish.

Putri, S. R. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) Yang Difermentasi Dengan Ragi Tape Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, Dan Sensoris Kukis Brownies. *Jurnal skripsi Teknologi Pangan*, 01.

Redaksi Trubus. (2021). *Talas Sandaran Pangan*. Depok: PT Trubus Swadaya.

Richana, N. (2012). *Araceae & Dioscorea Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Bandung: Penerbit Nuansa Cendekia.

Rofiah, F. N. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes K.Koch*) Pada Pembuatan Swiss Roll Cake Terhadap Daya Terima Konsumen*. [skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.

Rostianti, T., Hakiki, D., Ariska, A., & Sumantri, S. (2018). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, *1*(2), 1.

Rusydi, A. (2018). *Karakteristik Fisik – Kimia Brownies Cookies Dari Pati Umbi Garut (*Maranta arundinaceae Linn.*) Termodifikasi*. Universitas Muhammadiyah Malang.

Setjen Pertanian. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan 2020*. Pusat Pelayanan Data dan Informasi Pertanian.

Silfia. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering, *2*(1), 43–49.

Soekarto, S. T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: IPB Press.

- Sudaryono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Prenada Media.
- Suryani, A., Hidayat, E., Sadyaningsih, D., & Hambali, E. (2006). *Bisnis Kue Kering*. Depok: Penebar Swadaya.
- Susilawati, P. N., Yursak, Z., Kurniawati, S., & Saryoko, A. (2021). *Petunjuk Teknis Budidaya dan Pengolahan Talas Varietas Beneng*. Serang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Banten.
- Syam, S., Ari Fadiati, & Mahdiyah. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (Xantoshoma Undipes K. Koch) Terhadap Kualitas Kerupuk Berbahan Dasar Pati Tapioka*. [skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Syarbini, M. H. (2016). *A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai.
- Tanjung, A. A., & Mulyani. (2021). *Metodologi Penelitian: Sederhana, Ringkas, Padat Dan Mudah Dipahami*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Wahjusaputri, S., Bunyamin, B., & Nastiti, T. I. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Melalui Pemanfaatan Talas Beneng Sebagai Komoditas Unggulan Kelompok Tani Kelurahan Juhut, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM)*, 2(2), 186–203.
- Wibowo, R. A. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer Bolu, Kue Kering, & Roti*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Wulandari, P., & Ariani Putri, N. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Talas Beneng Dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1), 50–56.