

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan* (pertama). UNJ Press.
- Amelia, P. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia (*Dahlia pinnata*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Kue Semprong [skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Afrianti, F., Efendi, R., & Yusmarini. (2016). Sago Strach and Coconut Flour Utilization In Making Kue. *JOM Faperta UR*, 3(2), 1-16.
- Astawan M. 2004. Sehat bersana aneka sehat pangan alami. Tiga serangkai. Solo.
- Ayu, D. C., & Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*).
- Anthony. (2000). Kue –Kue Indonesia., Jakarta: Gramedia Pustaka Ulama.
- Arifah, H. (2022). 4 Cara Agar Adonan Kue Kering Tidak Melebar saat Dipanggang, <https://sajiansedap.grid.id/read/103612372/4-cara-agar-adonan-kue-kering-tidak-melebar-saat-dipanggang-dijamin-antigagal?page=all>
- Betty, S. (2020). *Bakery*. Indo Camp.
- Chang. 1984. *Xanthosoma Scoot*. Herbarium Taiwan University
- Cahaya, H. N. 2014. Budidaya dan Cara Olah Talas Untuk Makanan dan Jurnal Bosaparis: 108 Obat. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Cahaya F. & Susanto, W.H. 2014. Pengaruh pohon pasca sadap dan kematangan buah kelapa terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik pasta santan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Darwin, P . 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Djaelani, M.A. 2016. Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L*) setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 24 (1): 122-127.
- Dewi, D. N. K., Damiati, D., & Marsiti, C. I. R. (2019). Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(2), 99.
- Estiasih, T. (2017). *Umbi-Umbian dan Pengolahannya* (Tim UB Press (ed.); pertama). UB Press.
- Efendi, R. 2011. Kombinasi pemberian natrium bisulfit ( $\text{NaHSO}_3$ ) dan pengurangan santan dalam pembuatan kelapa parut kering. SAGU.
- Fardiaz, D. 1998. Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor
- Faridah DN et al. 2008. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Faridah, A., Yuliana, & Holinesti, R. (2013). Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati (p. 192).
- Gardjito, Murdijati, dkk. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Hendrasty, H. K. (2014). *Bahan Produk Bakery* (satu). Graha Ilmu.
- Hendrasty, H. K. (2021). *Bahan Produk Bakery Edisi 2*. Graha Ilmu.
- Heri Warsito, Rindiani, F.N., 2015. Ilmu Bahan Makanan dasar I, Yogyakarta: Nuha Medika.

- Iskandar, H., Patang, & Kadirman. (2018). Pengolahan talas (*Colocasia esculanta* L. schott) menjadi keripik menggunakan alat vacuum frying dengan variasi waktu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Jatmiko J, G.P. & T. Estiasih. 2014. *Mie Dari Umbi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium)*.
- Maimunah, M., & Whidhiasih, R. N. (2017). Identifikasi mutu telur ayam berdasarkan kebersihan kerabang menggunakan jaringan syaraf tiruan. *Informatics for Educators and Professionals*.
- Minantyo, H., Sondak, M. R., & Hartanto, P. S. J. (2017). Pemanfaatan Tepung Mbote/Kimpul (*Araceae*) Sebagai Tepung Berbumbu Rasa Manis Dan Gurih Ditinjau Dari Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*,
- Marinih, 2005 Khamidah, A., & Antarlina, S. S. (2011). Mie basah berbasis pasta talas belitung (kimpul) dan tepung kedelai. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*
- Mutyia., 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar
- Muaris, H. 2004. Seri Makanan Favorit : kue lumpur. [www.bukabuku.com](http://www.bukabuku.com). Diakses tanggal 13 Januari 2020.
- Musvita, R., 2011. Pengaruh *Puree* Wortel (*Daucus Carota* L.) dan Penggunaan Teknik Pembuatan Adonan terhadap Sifat Organoleptik Roti Manis. Skripsi. Universitas Negeri Surabaya
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan dan Institusi Jasa Boga*. Bharata.
- Naibaho, N. M., Munthe, S., Popang, E. G., & Zamroni, A. (2019). Uji Sensoris Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) The Sensory Test of Dragon Fruit (*Hylocereus costaricensis*) Peel Drink. *Buletin LOUPE*, 15(01), 24–30.
- Nurcahya, H. (2014). *Budidaya dan Cara Olah Talas untuk Makanan Obat* (Flo (ed.); pertama). Pustaka Baru Press.
- Nurraadah. 2006. *Cita Rasa dan Tampilan Modern Puding santan Tampil Menawan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nurmilasari, H., Kalamilah, M., & Rosyada, F. A. (2019). Bokis (Bahan Olahan Kismis) : Solusi Mengurangi Tingkat Gizi Buruk Pada Balita Di Jawa Tengah.
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & kue Kering*. Kawan Pustaka.
- Paakki, M., Aaltojärvi, I., Sandell, M., & Hopia, A. (2019). The Importance of the Visual Aesthetics of Colours in Food at a Workday Lunch. *International Journal of Gastronomy and Food Science*,
- Priyadi., Silawati, T. 2004. *Sains Biologi Kelas 1 SMA*. Jakarta: Yudhistira
- Purwanto, C.C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). [Jurnal]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Vol 2 No 2 April 2013.

- Rafika, T., Nurjanah, N., & Hidayati, L. (2012). *Sifat organoleptik substitusi tepung kimpul dalam pembuatan cake taufik*. 35(2),213–222.
- Romdhijah, S. (2018). *Potensi Pengembangan Tepung Umbi-umbian Lokal sebagai Substitusi Terigu pada Pangan Olahan* (Y. Kusnita (ed.); pertama). Pustaka Bangsa.
- Rusalim, M. M., Tamrin, & Gusnawaty. (2017). Analisis sifat fisik mayonnaise berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati. *Journal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(5),
- Sari, D., Purwadi, & Thohari, I. (2019). *Upaya peningkatan kualitas yoghurt set dengan penambahan pati kimpul (Xanthosoma sagittifolium)*
- Sari, N. P. (2012). *Aplikasi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Kue Lumpur*. Digital Repository Universitas Jember.
- Sastrahidayat. (2011). *Mikologi Ilmu Jamur*.
- Syarbini, H. (2014). *Cake Preneur: Panduan Meningkatkan Keterampilan Dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake* (F. Casofa (ed.); pertama). Tiga Serangkai.
- Soekopitojo, S. (2010). *Fungsionalitas Santan*.
- Syarbini, H. (2016). *Pastry Preneur* (C. Prabowo (ed.); pertama). Tiga Serangkai.
- Syarif, W., & Hardiyanti, P. D. (2019). *Pengaruh Penggunaan Wortel Terhadap Kualitas Kue Lumpur*
- Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan* (1st ed.). Deepublish.
- Sukasih, E., Prabawati, S., Hidayat, T., & Rahayuningsih, M. (2009). Optimasi kecukupan panas pada pasteurisasi santan dan pengaruhnya terhadap mutu santan yang dihasilkan. *J Pascapanen*
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry dalam Perhotelan* (F. S. Suyantoro (ed.); 1st ed.). CV ANDI OFFSET.
- Sulistyowati, E., dan Wiryadiputra, S. 2010. *Hama Utama Kakao dan Pengendalian*. Buku Pintar Budidaya Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 177-203. Agromedia Pustaka : Jakarta
- Saputro, H., Surmarlan, S. H., & Susilo, B. (2013). Pengaruh waktu perendaman larutan cuka apel dan tekanan uap air autoclave terhadap penurunan kadar merkuri (hg) pada ikan pari ayam (*dasyatis sephen*) di pantai kenjeran surabaya. *Jurnal bioproses komoditas tropis*,
- Wulandari, N., Lestari, I., & Alfiani, N. (2017). Peningkatan Umur Simpan Produk Santan Kelapa dengan Aplikasi Bahan Tambahan Pangan dan Teknik Pasteurisasi. *Jurnal Mutu Pangan (Indonesian Journal of Food Quality)*
- Widiawan, I, Nocianitri, KA, dan Putra, NK. 2012. Karakterisasi sifat fisiko-kimia pati talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) termodifikasi dengan metode asetilasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*
- Winarti, W. (2020). *Identifikasi kandungan senyawa umbi talas Jepang colocasia esculenta l.(schott) var. Antiquorum dan talas kimpul xanthosoma sagittifolium l.(schott) dari dataran rendah (doctoral dissertation, universitas hasanuddin)*.
- Winarno, FG., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka