

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amrinola, W. (2015). Pati Alami Vs Pati Termodifikasi. *Food Tech Binus University*. <https://foodtech.binus.ac.id/2015/10/12/pati-alami-vs-pati-termodifikasi/>
- Anisa, S., Dalimunthe, G. I., Lubis, M. S., & Yuniarti, R. (2023). Isolasi Amilopektin dari Pati Jagung (*Zea Mays L*) yang Berpotensi sebagai Film Coated pada Tbalet. *Jurnal Farmasainkes*, 3(1), 51–57.
- Bambu, S., Sriyana, H. Y., Indrasmara, B. P., Mangunwijaya, P. K., Sriwijaya, J., Semarang, N., & Tengah, J. (2022). Bioplastik Berbahan Dasar Tepung Tapioka dengan Modifikasi Gliserin dan Serat Bambu. *Chimica et Natura Acta*, 10(2), 60–65. <https://doi.org/10.24198/cna.v10.n2.40331>
- Cahyadi, W. (2006). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Fadiati, A., Mahdiyah, & Widowati, I. (2009). *Optimalisasi Sagu Pangan Masyarakat Tradisional Menuju Ketahanan Pangan Regional Serta Komersialisasinya dalam Upaya Menembus Pasar Global*. Universitas Negeri Jakarta.
- Faradila, I. (2023). *Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*)* [Universitas Negeri Jakarta]. <http://repository.unj.ac.id/id/eprint/37817>
- Gani, Z. (2015). *Gerakan Nasional Santan Eksklusif*. Media Nusa Creative.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan* (Edisi Pert). Penerbit Kencana.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Harmayani, E. (2022). *Seri Pustaka Cita Rasa Indonesia: Ragam Kudapan Jawa* (Ed.I). Nigtoon Cookery.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini, & Suliansyah, I. (2022). Pati pada Berbagai Sumber Tanaman. *Jurnal Agroteknika*, 5(1), 26–39.
- Hastuti, P. (2016). *Makanan Kesempatan Khusus dan Diet Khusus 1*. Pusat

Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan
Bisnis dan Pariwisata.

- Indrati, R., & Gardjito, M. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Penerbit Kencana.
- Ketaren, S. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press.
<https://books.google.co.id/books?id=S8pTDwAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- Made, N., Yanti, F., Gusti, I., Agung, N., & Putra, D. (2023). Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Dalam Pembuatan Amilum Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium* (L.) Schott) Dengan Oven. *Journal Transformation of Mandalika*, 4(1).
<http://ojs.cahayamandalika.com/index.php/jtm/issue/archive>
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Remaja Rosdakarya.
- Majid, A. A. (2021). *UJI COBA PEMBUATAN KUE LAPIS PEPE DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BERAS DENGAN BUAH TIN* [Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti].
https://library.iptrisakti.ac.id/index.php?p=show_detail&id=8195&keywords=
- Mayasari, N. (2010). *Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam Sebagai Upaya Reduksi Oksalat pada Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott)*. Institut Pertanian Bogor.
- Muchsiri, M., Sylviana, & Rendi, M. (2021). Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan (Jedb) Pemanfaatan Pati Ganyong sebagai Substitusi Tepung Tapioka pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 10(1), 17–26.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2013). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta.
- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan K*. Graha Ilmu.
- Nugroho, A. N. (2023). Pengaruh Substitusi Puree Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Pembuatan Kue Lumpur Kentang Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. *ADVANCES in Social Humanities Research*, 1(9).
- Nursaadah. (2006). *Puding Santan Tampil Menawan*. Gramedia Pustaka Utama.

- Polnaya, F. J., Breemer, R., Augustyn, G. H., & Tuhumury, H. C. D. (2015). Characteristic of Physico-Chemical Properties of Sweet Potato, Cassava, Cocoyam, and Sago Starches. *Agrinimal: Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 5(1), 1–42. https://ejournal.unpatti.ac.id/ppr_iteminfo_lnk.php?id=1225
- Prihatiningrum. (2012). Pengaruh Komposit Tepung Kimpul Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 72–78.
- Pudjirahaju, A. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. (2018). *Aneka Umbi Unggul: Ubi Kayu Ubi Jalar - Talas*. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka.
- Ridal, S. (2003). *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (Colocasia esculenta) dan Kimpul (Xanthosoma sp.) dan Uji Penerimaan a-amilase Terhadap Patinya* [Institut Pertanian Bogor]. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/23726>
- Rischana, N. (2019). *Araceae & Dioscorea, Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Penerbit Nuansa Cendekia.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang University Press.
- Rombhijah, S. (2018). *Potensi Pengembangan Tepung Umbi-umbian Lokal Sebagai Substitusi Terigu pada Pangan Olahan*. Pustaka Bangsa.
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah Kering dan Sereal. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(3), 200–212. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.03.04>
- Saraswati, L. A. P., & Putra, I. G. N. A. D. P. (2023). Pengaruh Variasi Waktu Pengeringan Oven Terhadap Karakteristik Fisik Amilum Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Journal Transformation of Mandalika*, 4(1). <http://ojs.cahayamandalika.com/index.php/jtm/issue/archive>
- Setiawan, B. (2020). *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi*. Pustaka Baru Press.
- Smewing, J. (1999). *Hydrocolloids in Food Texture: Measurement and Perception*. Aspen Publisher.
- Sulaiman, I., & Noviasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Syiah Kuala University Press.

Tethool, E. F., Santoso, B., & Dewi, A. M. P. (2019). *Teknologi Pengolahan Ubi-ubian dan Sagu*. Deepublish Publisher.

Teviningrum, S., Ayuningsih, F., Pridia, H., Hadiati, M. S., Hapsari, F., Muliani, L., & Savitri, B. (2016). *Kuliner Betawi Selaksa Rasa & Cerita*. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.

Yasa Boga. (2015). *Kue-Kue Indonesia: 165 Resep Panganan Populer Nusantara*. Gramedia Pustaka Utama.

Yuliasari, H., Syska, K., Putri, L., Program, A., Pangan, S. T., Sains, F., Teknologi, D., Purwokerto, U., Sultan, J., 42, A. N., Tengah, J., & Korespondensi, P. (2021). Efek Penambahan Pati Talas Belitung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensoris Nugget Ayam Dengan Substitusi Jamur Tiram. *Journal of Science and Technology*, 1(1).
<https://jurnal.unupurwokerto.ac.id/index.php/sciline>

