

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Y. F. R., Pamungkas, N. A. P., Rochmah, A. N., Suleman, D. P., & Widyastuti, R. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik pada Inovasi Cookies Penambahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Edamame (*Glycine max*). *Jurnal of Food and Argicultural Product*, 5(1), 63-74.
- Alsuhendra, dan Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. UNJ Press.
- Ambarini. (2015). *Kue Kering Ekonomis*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Amen, O., Jumiono, A., & Fulazzaky, M, A. (2020). Penjaminan Mutu dan Kehalalan Produk Olahan Susu. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), 42-48.
- Annur, C. M. (2023, April 28). Daftar Kue Lebaran Pilihan Warga RI, Nastar Nomor Satu. Retrieved from databoks: <https://databoks.katadata.co.id/produk-konsumen/statistik/9dfdd6265bdfd71/daftar-kue-lebaran-pilihan-warga-ri%20nastar-nomor-satu>
- Anwar, D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir Dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3 (3), 15–20.
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.
- Aulia, D. (2025). Mutu Sensori Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* Var. *Esculenta* (L.) Schoot) Dengan Persentase mentega Yang Berbeda. Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.
- Badan Pangan Nasional. (2024). Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2024 Tentang Standar Mutu Produk Pangan Lokal Dalam Rangka Penganekaragaman Pangan. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). Susu Bubuk. SNI 2970-2015. Jakarta.
- Cipta, N. A., & Kiky Asmara. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi)*, 9(6), 2321–2331.
- Ghifari, M. Al, & Gusnita, W. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Cookies Putri salju. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(3), 273–277.

- Gunardi, G. M., Wahjuningsih, S. B., & Putri, A. S. (2022). Rasio Tepung Terigu dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) Terhadap Mutu Mie Kering.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Rusliana, E., Saleh, M., Rodianawati, I., Ketut, I., Sri, B., Ramadhani, S. S., Santi, N., Astuti, D., Nurhayati, N., Naufal, Z., & Pangan, F. (2024). Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan. CV HEI PUBLISHING INDONESIA.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Handayani, S., dan Wibowo, A. (2014) Koleksi Resep Kue Kering. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Hoky, I. T., Astarini, I. A., & Pharmawati, M. (2022). Keanekaragaman Tanaman Umbi-Umbian Yang Berpotensi Sebagai Pangan Alternatif di Kecamatan Rendang dan Bebandem, Kabupaten Karangasem, Bali. *SIMBIOSIS*, 10(2), 122–139.
- Ihromi, S., Marianah, & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal AGROTEK*, 5(1), 73–77.
- Indriani, D., Hawa, C.L., Sugiarto, Y. (2020). Analisis Fisikokimia Chip dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) pada Perlakuan Kadar Air dan Kecepatan Penggilingan. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8 (3), 208-216.
- Islamy, izzul. (2019). Penelitian Survei Dalam Pembelajaran dan Pengajaran Bahasa Inggris. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Khalisa, Meldasari Lubis, Y., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi.L*)). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601.
- Kurniawan, H. (2021). Pengantar Praktis Penyusunan Instrumen Penelitian. Yogyakarta: Deepublish.
- Lestari, R. S., Dewi, T. K. B., Chaerunnimah, & Ningtyas, R. A. (2022). Daya Terima Sncak Bar Karaposa. *Media Gizi Pangan*, 29(1), 8–15.
- Liputo, A, S., Engelen, A., Umar, D, P., Dewa, M, D., Musa, A, W., Modanggu, L., Loa, S, R, T., Ladjiku, I, P., & Baree, A. (2022). Uji Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Kue Tradisional Ku’u dari Tepung Ubi Talas

- (Colocasia Esculenta). *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(2), hal 97-106.
- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 2, 20–27.
- Maulana, K., Idrus, S., & Yulendra, L. (2022). Kualitas Tepung Talas pada Pembuatan Cupcake Di Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Mataram. *Journal Of Responsible Tourism*, 2 (1)(1), 67–72.
- Mulyati, A. (2015). Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia Gigantea Hook F.*) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak Yang Berbeda. Universitas Negeri Semarang.
- Nggena, M. D. (2023). Analisis Prospek Peningkatan Produksi Kacang Mete (*Anacardium Occidentale*) di Indonesia [Universitas Tribhuwana Tungadewi].
- Novrini, S., & Danil, M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Jurnal Wahana Inovasi*. 8(1), hal 186-190.
- Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7 (3), 24532–24539.
- Prasastono, N., Pradapa, F. Y. S., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayuran dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma, dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677–689.
- Rachmawan, O., Taofik, A., & Suwarno, N. (2013). Penggunaan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Nagget Ayam Petelur Afkir. *UIN Sunan Gunung Djati*, VII (2), 152–162.
- Rachmawati, D., Riyanta, A. B., & Santoso, J. (2023). Pengaruh Suhu Terhadap Daya Simpan Biskuit Coklat Fermentasi Bekatul. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 12(2), 185-192.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto. R. (2019). Evaluasi Sensoris. Ed ke-2. Banten: Universitas Terbuka.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., dan Widhi, M, N. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *Jurnal Politeknik Negeri Jakarta*, 19 (2). 162-173.

- Ratnasari, D., Dewi R, Y., & Purniasih, L. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 02 (2), 7–14.
- Republik Indonesia. (1999). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999, pasal 1 (2) tentang Perlindungan Konsumen. Jakarta.
- Reynalda, M. (2021). *Dasar-Dasar Statistika*. Surabaya : Scopindo Media Pustaka.
- Samang, B. M. A., al Islamiyah, S., & Basma, C. V. (2024). Pendampingan Perancangan Kemasan Tepung Maizena di Desa Pamboborang, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3 (1), 17–27.
- Sari, Y. T. (2022). Eksperimen Pembuatan Kue Kering Putri Salju Menggunakan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu. Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.
- Sulaiman, I. & Noviasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Suriati, L., Selamat, K, I., & Sukmadewi, T, K, D. (2023). *Teknologi Tepat Guna Produk Olahan Talas*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Wicaksono, F. Y., Maxiselly, Y., & Janitra, M. I. (2016). Pertumbuhan dan Hasil Gandum (*Triticum aestivum* L.) yang Diberi Perlakuan Pupuk Silikon Dengan Dosis Yang Berbeda Di Dataran Medium Jatinangor. *Jurnal Kultivasi*, 15(3), 179–186.
- Winarno, F. G., dan Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wisudawanningrum, D, A, P, P. (2019). Pengaruh Proporsi Puree Gatot Instan Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *E-Journal Tata boga*, 8(1), 144-153.