

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, I., & Supriyati, Y. (2022). Desain Kuasi Eksperimen Dalam Pendidikan: Literatur Review. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*.
- Adi, F. P., Atmojo, I. R., Saputri, D. Y., Sajidan, & Ardiansyah, R. (2023). *Paradigma Baru Pembelajaran Ipa Terapan*. Surakarta: Cv Pajang Putra Wijaya.
- Alam, A. A., Bafagih, A., & Lekahena, V. N. (2020). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tapioka Terhadap Mutu Sensori Dan Nutrisi. *Agritechnology*.
- Alsuheindra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Amin, M. A., & Juniati, D. (2017). Klasifikasi Kelompok Umur Manusia Berdasarkan Analisis Dimensi. *Jurnal Ilmiah Matematika*.
- Budaraga, I. K., Surani, S., Fanani Gunawan, M. I., Riandani, A. P., Rodianawati, I., Muhammad Saleh, E. R., . . . Fayyadh, Z. N. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Cv Hei Publishing Indonesia.
- Danar Praseptianga, S. M. (2023). *Potensi Dan Pemanfaatan Umbi-Umbian Lokal Dalam Mendukung Pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals)*. Deepublish.
- Erwantiningsih, E., Jalaudin, Aisyah, S., & Firmansyah, A. R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan. 379-386.
- Estiasih, T., Putri, W. D., & Waziirroh, E. (2017). *Umbi Umbian & Pengolahannya*. Ub Press.
- Fitri, N., & Purwani, E. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung. *Seminar Nasional Gizi*.
- Jaya, N. T., Hartati, R., & Widianingsih. (2016). Produksi Garam Dan Bittern Di Tambak Garam. *Jurnal Kelautan Tropis*, 43-47.
- Kusnadi, S. A., Farhaby, A. M., & Muftiadi, M. R. (2024). Analisis Cpue Dan Pola Musim Penangkapan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Spp.*) Yang Didaratkan Di Pangkalan Pendaratan Ikan (Ppi) Kurau Kabupaten Bangka Tengah. *Jurnal Sumberdaya Perairan*, 83-95.
- Lekahena, V. N. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap. *Jurnal Ilmiah Agribisnis Dan Perikanan (Agrikan Ummu-Ternate)*.
- Levyda, L., Giyatmi, G., & Ratnasari, K. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner Di Pulau Bangka. *Journal Of Tourism Destination And Attraction*, 71-80.

- Luh Suriati, I. K. (2023). *Teknologi Tepat Guna Produk Olahan Talas*. Scopindo Media Pustaka.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Bumbu. *Amerta Nutrition Volume 2, Issue 1* (Pp. 74-82). Surabaya: Universitas Airlangga.
- Masroh, L. (2015). Perkebunan Dan Perdagangan Lada Di Lampung. *Jurnal Elektronik Universitas Negeri Malang*, 64-78.
- Nada, D. Q. (2023). Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen Dendeng Lumat Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta).
- Nalendrya, I., Ilmi, I. M. B., & Arini, F. A. (2016). Sosis ikan kembung (Rastrelliger kanagurta L.) sebagai pangan sumber omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Nandang Hidayat, S. S. (2022). *Taropedia: Ensiklopedia Keanekaragaman Talas Di Kabupaten Bogor*. Penerbit Lindan Bestari.
- Nasution, L. M. (2017). Statistik Deskriptif. *Jurnal Hikmah*.
- Nur Manzalina Z.A, S. S. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim. 20-27.
- Nurdian, Sukainah, A., & Hambali, A. (2025). Diversifikasi Olahan Tepung Umbi Talas (Colocasia Esculenta) Dalam. *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin*.
- Onyeka, J. (2014). Status Of Cocoyam (Colocasia Esculenta And Xanthosoma Spp) In West And Central Africa. *Cgiar Research Program On Roots, Tubers And Bananas (Rtb)*, 1-39.
- Prastuti, O. P. (2017). Pengaruh Komposisi Air Laut Dan Pasir Laut Sebagai. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 35-41.
- Putri, R. I., & Ardiaria, M. (2016). Pengaruh Pemberian Kombinasi Minyak Rami Dengan Minyak Wijen. *Journal Of Nutrition College*, 504-512.
- Rachmat Subagyo, A. N. (2023). *Sifat Hidrofobik Daun*. Media Nusa Creative (Mnc Publishing).
- Rosalinda. (2025). Daya Terima Konsumen Pada Produk Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut.
- Sari, L. A. (2022). Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem Di Sma Negeri 2 Bangli.
- Soediaoetomo, A. (2004). *Ilmu Gizi Dan Profesi Untuk Mahasiswa*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Sudewo, B. (2012). *Basmi Kanker Dengan Herbal*. Visimedia.
- Sukoso, Kartikaningsih, H., Herawati, Astuti, R. T., Adilah, L. H., Diari, I. A., & Masta, A. F. (2025). *Mencegah Stunting Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan Dan Pengayaan Nutrisi*. Media Nusa Creative (Mnc Publishing).
- Sulaiman, I., & Noviasari, S. (2023). *Teknik Pengolahan Talas Dan Aplikasinya*. Syiah Kuala University Press.
- Sutisna, I. (2020). Statistika penelitian. Universitas Negeri Gorontalo, 1(1), 1-15.
- Syahputra, M. I. (2024). Daya Terima Konsumen Terhadap Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang Dengan Metode Pemasakan Awal Berbeda (Boiling, Poaching, & Steaming).
- Windyasmara, L., Sukaryani, S., & Susilowati, F. D. (2022). Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Kualitaskimiadan Mutu Sensorisnugget Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*.
- Wirawan, L. (2020). *80 Resep Asian Food Ala @Dada.Tastes*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yayasan Spiritia. (2015). *Lembaran Informasi Tentang Hiv Dan Aids Untuk Orang Yang Hidup Dengan Hiv*. Yayasan Spiritia.
- Yubianto, S. D. (2023). Understanding The Role Of Local Culture And Local Food In Indonesia's Gastronomy Tourism. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*.
- Zulfikar, S. F., Az-Zahra, N. F., & Radianto, D. O. (2023). Pemanfaatan Kulit Tahu Dalam Industri Pangan Dan Kesehatan:. *Jurnal Mahasiswa Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 49-55.