

DAFTAR PUSTAKA

Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta Press.

Annur, C.M. (2023). "Daftar Kue Lebaran Pilihan Warga RI, Nastar Nomor Satu." *databoks*. Diakses melalui <https://databoks.katadata.co.id/produk-konsumen/statistik/9dfdd6265bdfd71/daftar-kue-lebaran-pilihan-warga-ri-nastar-nomor-satu>.

Apriani, R.N., Setyadjit, & Arpah, M. (2011). "Karakteristik Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir dan Beneng Serta Tepung Yang Dihasilkan dan Keempat Varian Umbi Talas." *Jurnal Ilmiah Penelitian Ilmu Pangan*, 1(1).

Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. Banten: CV. AA Rizky.

[APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu. (2023). *Fortifikasi Tepung Terigu Di Indonesia*. Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional.

[NFA] Badan Pangan Nasional RI. (2024). *Standar Mutu Produk Pangan Lokal dalam Rangka Penganekaragaman Pangan*. Jakarta: Direktur Jenderal Peraturan Perundang-undangan Kementrian Hukum Republik Indonesia.

Dana, R. (2018). "Pengaruh Substitusi Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schoot) Pada Pembuatan Eclair Terhadap Daya Terima Konsumen." [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Diharto, A.K. (2022). *Manajemen Inovasi dan Kreativitas*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara.

E-book Pangan. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. E-bookpangan.com

Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid I*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Fitriani, N., & Holinesti, R. (2022). "Kualitas Nastar Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Talas." *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1): 133-138.

Florenta, L., Widanti, Y.A., & Suhartatik, N. (2019). "Karakteristik Kue Putri Salju Modifikasi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max* (L)(Merr) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*)." *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 48-56.

Hassan, Z.H. (2014). "Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal." *PANGAN*, 23(1): 93-107.

Hendrasty, H.K. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Ismail, N.M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). "Pengaruh Perbandingan Tepung Talas dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten." *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1): 32-44.

[Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.

Lestari, S., & Susilawati, P.N. (2015). "Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten." *PSNMBI*, 1(4): 941-946.

Lindriati, T., Masahid, A.D., & Daroini, I.K. (2020). "Aplikasi Daging Analog Berbahan Dasar Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Isolat Protein Kedelai Pada Pembuatan Sosis." *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1): 7-16.

Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). Universitas Pasundan Bandung.

Novrini, S., & Danil, M. (2019). "Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi." *Jurnal Wahana Inovasi*, 8(1): 186-190.

Perdani, E.R.G. (2024). "Modifikasi Lidah Kucing Substitusi Tepung Jangung (*Zea mays L.*) dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin". [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Primarasa. (2018). *Panduan Memasak : Kue Kering*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.

Primarasa. (2018). *Usaha Boga : Kue Kering*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.

Purwono, L., & Purnamawati. (2007). *Budidaya Tanaman Pangan*. Jakarta: Agromedia.

[Pusdatin] Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2023). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023*. Jakarta: Kementrian Pertanian.

- Putra, I.N.K., Wisaniyasa, N.W., & Wiadnyani, A.A.I.S. (2016). "Optimisasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air Pada Produksi Pati Talas Kimpul Termodifikasi dengan Teknik *Heat Moisture Treatment* (HMT)." *Jurnal Agritech*, 36(1) 302-307.
- Ramdhiana, R.F., Jannah, A., & Wibaningwati, D.B. (2020). "Pengaruh Perlakuan Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) Pada Klon yang Berbeda." *Journal of Agribusiness and Agrotechnology*, 1(2): 58-68.
- Rialdi, S. (2021). "Formulasi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L. Schoot) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Sensori Donat". [Skripsi]. Semarang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., & Sari, M.P. (2018). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Steenis, CGGJ Van. (1981). *Flora, Untuk Sekolah Di Indonesia*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Aceh: Syah Kuala University Press.
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnaningtyas, H. (2021). "Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian : Modernisasi dan Inovasi Kuliner Khas Kota Serang Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Durian." *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1): 20-27.
- Sulaiman, I., & Noviasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Suriati, L., Selamat, I.K., & Sukmadewi, D.K.T. (2023). *Teknologi Tepat Guna Produk Olahan Talas*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Susilawati, P.N., Yursak, Z., Kurniawati, S., & Saryoko, A. (2021). *Petunjuk Teknis Budidaya dan Pengolahan Talas Varietas Beneng*. Banten: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Banten.
- Syam, S.O. (2022). "Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Terhadap Kualitas Kerupuk Berbahan Dasar Pati Tapioka". [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Tjoandra, L. (2022). *Happy Baking with Lina Tjoandra*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Untari, D.T. (2020). *Buku Ajar Statistik 1*. Bekasi : CV. Pena Persada.

Waluyo, E., Yahya, & Perdana, A.W. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Malang: UB Press.

Wibowo, N.I., & Akbar, A.A. (2023). "Analisis Kandungan Protein dan Daya Terima Putri Salju Substitusi Tepung Edamame (*Glycine max* (L) Merrill)." *Jurnal Kesehatan*, 6(4): 430-442.

Wibowo, R.A., & Handayani, S. (2014). *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Winiati, P.R., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori (Edisi 2)*. Banten: Universitas Terbuka.

