

DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T., & Nopriyanti, M. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Dengan Tepung Jagung (*Zea Mays.L*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Mutu Organoleptik Kue Onde-Onde. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, Volume 3, 7–14. <https://Jurnal.Politap.Ac.Id/Index.Php/Lipida>
- Affandi, D. R., Khotimah, K., Afiah, R. N., Asmediana, A., Abdi, Y. F. R., Adi, P., & Mulyani, R. (2023). Perkembangan Makanan Tradisional Indonesia Berbahan Tepung Beras (A. H. Zein, G. D. Ayu, & A. T. Eldian, Eds.). Deepublish Digital.
- Ahmad Bayu Ariawan, Harapin Hafid, & Nur Santy Asminaya. (2023). Implementasi Marinasi Susu Sapi, Minyak Nabati, Dan Strain Ayam Berbeda Terhadap Kualitas Fisik, Kerenyahan, Dan Kadar Kolesterol *Fried Chicken*. *Jurnal Triton*, 14(2), 451–472. <https://doi.org/10.47687/Jt.V14i2.508>
- Aini Agustin, N., Indriyani Syafutri, M., Yanuriati, A., Malahayati, N., Aryani, D., & Airlangga, T. (2022). “Revitalisasi Sumber Pangan Nabati Dan Hewani Pascapandemi Dalam Mendukung Pertanian Lahan Suboptimal Secara Berkelanjutan” Penurunan Kadar Oksalat Pati Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes K. Koch*) Pada Berbagai Konsentrasi Nacl Dan Lama Perendaman *Decreasing Oxalate Levels Of Taro Beneng (Xanthosoma Undipes K. Koch) Starch At Various Nacl Concentrations And Soaking Time*.
- Amah, Y. A., Meiyasa, F., Tega, Y. R., Studi Teknologi Hasil Perikanan, P., Sains Dan Teknologi, F., Kristen Wira Wacana Sumba, U., & Suprpto, J. R. (2022). Kajian Mutu Garam Di Beberapa Sentra Produksi Di Kabupaten Sumba Timur [*Study Of Salt Quality In Some Production Centers In East Sumba District*]. In *Jurnal Aquatik*, Oktober (Vol. 5, Number 2). <http://ejurnal.undana.ac.id/jaqu/index>
- Amala, A., & Rahmawati, F. (2021). Pemanfaatan Umbi Talas (*Colocasia Esculenta (L.) Schoot*) Sebagai Bahan Pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) Dengan Isian Sambal Cakalang Daun Kemangi.
- Anastasia, M., Martiyanti, A., & Natalia, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange.
- Anugrahtama, P. C., & Supriyanta, T. (2020). Pembentukan Bintil Akar Dan Ketahanan Beberapa Aksesori Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Pada Kondisi Salin. <https://jurnal.ugm.ac.id/agrinova/>
- Asih, S. (2019). Terampil Mengolah Ketan Menjadi Kudapan Lezat Menyehatkan (I. N. Pratama, Ed.). Irtanti Mitra Utama.
- Bila, S., Putri, D., Oktavianty, H., & Adisetya, E. (2022). Pemanfaatan Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Untuk Pembuatan Getuk Panggang Sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo.
- Cahyaningrum, L. D. T., Muhandri, T., Hunaefi, D., Armetha, V., Alghifari, A. F., & Santosa, E. (2026). Karakteristik Fisikokimia Tepung Talas Beragam Varietas Asal Jawa Barat Dan Potensi Aplikasinya. *Jurnal Mutu Pangan* :

- Indonesian Journal Of Food Quality*, 13(1), 9–21.
<https://doi.org/10.29244/jmpi.2026.13.1.9>
- Darmawan, M., Handayani, Tuti., & Mutia, A. K. (2024). Pengaruh Jarak Tanam Pada Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Talas (*Colocasia Esculenta L.*). Jurnal Pertanian Berkelanjutan, Volume 12.
- Dinas Pertanian Kab. Bangka Tengah. (2024). Luas Panen, Produksi Dan Produktivitas Dari Talas, 2023. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangka Tengah. <https://bangkatengahkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTM4lzl=/Luas-Panen-Produksi-Dan-Produktivitas-Dari-Talas.html>
- Estiasih, Teti., Harijono., Waziroh, E., & Fibrianto, Kiki. (2016). Kimia Dan Fisik Pangan (S. Budi. Hastuti, Ed.; Cetakan Pertama). Bumi Aksara.
- Fibrianto, K., Miftachurrohman, A., & Bimo, I. A. (2024). Ilmu Sensori Perspektif Fisiologi, Psikologi, Dan Psikofisik Pada Penginderaan Pangan. Media Nusa Creative.
- Futuh, U., Azmi, G., Agus, P. P. S., Heryanita, R., Santa, S., Sumarlin, C. N., Borti, D., Ulla, S. N., Dwiayu, Y., Balai, R., Standardisasi, B., & Jasa, P. (2022). Diversifikasi Talas Sebagai Solusi Mengatasi Krisis Pangan Indonesia *Diversification Taro As An Alternative For Solving Food Crisis In Indonesia*.
- Giliestyningrum, A. (2016). Perbedaan Kualitas Onde-Onde Cepelis.
- Gunawan, M. I. Fanani., Riandani, A. Putri., Saleh, E. R. Muhamad., & Dkk. (2024). Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan (I. Eva. Yani, Ed.; Cetakan Pertama). CV. Hei Publishing Indonesia.
- 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. <https://doi.org/10.24843/jsimbiosis.2022.V10.I02.P01>
- Hudi, L., Budiandari, R. U., & Sari, L. N. I. (2023). Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Termodifikasi Metode Fermentasi. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 98–104. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3678>
- Irene Prameswary, A., Sinung Pranata, F., & Maria Ekawati Purwijantiningsih, L. (2022). Kualitas Bolu Klembe Dengan Substitusi Tepung Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dan Tepung Umbi Talas (*Xanthosoma Sagittifolium*) (*Quality Of Klembe Sponge Cake With Substitution Of Cowpea Tempe Flour (Vigna Unguiculata) And Taro Tuber Flour (Xanthosoma Sagittifolium)*).
- Khairunnisa, Anis., & Arbi, A. Syukri. (2021). *Good Sensory Practices Dan Bias Panelis*.
- Komari, Noer., & Astuti, M. Dewi. (2022). Kimia Bahan Pangan (Sunardi., Ed.; Cetakan Pertama). CV. Banyubening Cipta Sejahtera.
- Mahdiyah. (2016). Statistik Pendidikan.

- Maimun Ismail, N., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. In *Jambura Journal Of Food Technology (Jjft)* (Vol. 5).
- Marbun, M. E., Putu Suparthana, I., & Wayan Wisaniyasa, N. (2025). Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tolo Merah (*Vigna Angularis*) Dan Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Karakteristik *Flakes The Effect Of Adzuki Bean Flour (Vigna Angularis) And Taro Flour Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) Ratio On The Characteristics Of Flakes*. Dkk. /Itepa, 14(4), 2025–2652.
- Moulia, M. N., Ummah, N., & Kumalasari, R. (2025). Karakteristik Fisikokimia Tepung Talas Belitung (*Xantoshoma Sagittifolium*) Dipengaruhi Oleh Suhu Dan Lama Pengeringan. Jurnal Teknotan, 19(2), 109–114. <https://doi.org/10.24198/Jt.Vol19n2.5>
- Nyoman Kartika Dewi, D., & Istri Raka Marsiti. (2018). Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon. In Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Vol. 9, Number 2).
- Pertiwi, V., Fadhlani, A., Azli Ritonga, M., Kusuma, H., Sophia, A., Karimi, K., & Pujani, V. (2025). Diversifikasi Produk Berbasis Talas Untuk Peningkatan Ekonomi Desa Tuapejat Mentawai, Sumatra Barat. In *Communnity Development Journal* (Vol. 6, Number 2).
- Priyani, D. Anggi., Moody, S. D., & Yuliana, Tri. (2019). Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral Dan Cemaran Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar Dan Kecambah Kedelai Hitam). Jurnal Triton, Volume 10, 21–37.
- Rahmawati, P. A. D., Oktavianty, H., & Adisetya, E. (2023). Pengolahan Kimpul (*Xanthosoma Sigittifolium*) Menjadi Getuk Panggang Gula Aren Sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo, Sleman. *Biofoodtech : Journal Of Bioenergy And Food Technology*, 2(01), 1–14. <https://doi.org/10.55180/Biofoodtech.V2i1.612>
- Rahmawati, R., & Sandrasari, D. A. (2023a). Peningkatan Kuyalitas Tepung Talas Kimpul Melalui Fermentasi Di Kecamatan Kedawung Kabupaten Sragen – Jawa Tengah. Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik, 5(1), 1. <https://doi.org/10.24853/Jpmt.5.1.1-8>
- Refli, A. O. M., Dima, R. S. M., Vinsensius M, Ati, D. A., & Aprilia Sustan Selly. (2025). Respon Kultivar Wijen (*Sesamum Indicum L.*) Lokal Rote “Lene” Yang Diinduksi Cekaman Kekeringan Pada Fase Generatif. Jurnal Biotropikal Sains, Vol. 22, 9–17.
- Resta Kanya, M., Ratna Sari, S., Sari, Y., & Rama Nopan Ariyadi, M. (2023). *Analysis Of Maillard Reaction In Natural Food Preservatives Chitosan Combination Of Rice Husk Liquid Smoke With Different Concentrations*. In Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias) (Vol. 4, Number 2).
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). Kajian Penambahan Madu Dan Pati Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Pada Snack Bar Buah Kering

- Dan Serealia. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(3), 200–212. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jkptb.2022.010.03.04>
- Saputri, S. Retno., & Rahmawati, Fitri. (2021). Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* L.) Pada Pembuatan Mini Roll Rainbow Cake Substitution Of Taro Flour (*Colocasia Esculenta*) In The Making Of Mini Roll Rainbow Cake.
- Setiono, R. H., Kandriasari, A., & Singamurni, I. G. A. N. (2025). Pengaruh Substitusi Pati Kimpul Terhadap Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Kue Lapis Pepe.
- Shuangyi, Z., Zhiguo, G., & Simeng, W. (2025). Comprehensive Insights Into Oil Absorption In Fried Foods: The Role Of Surface Characteristics. *Food Chemistry Journal*.
- Sijabat, E., Lumban Gaol, N., Wahyuningtyas, A., & Marvie, I. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ragi, Waktu Pemasakan Dan Penyimpanan Terhadap Perubahan Fisiko-Kimia Dan Sensori Tapai Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). 18(2), 75.
- Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Mi Kering Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dengan Penambahan Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*). In *JITIPARI* (Vol. 8, Number 1).
- Sulaiman, I., Annisa, C., Lubis, Y. M., Rozali, Z. F., Noviasari, S., Eriani, K., & Asrizal, C. W. (2021). Decreasing Oxalate Levels In Kimpul Tubers (*Xanthosoma Sagittifolium*) By Physical And Chemical Methods. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 667(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/667/1/012015>
- Wahyu Widyanto, K., Oktavia Azzahro, F., Khairunnisa, A., Tyannisa, F., Nurfadillah, S., Yehezkiel Tampenawas, R., Nurtiana, W., Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., Sultan Ageng Tirtayasa, U., Raya Palka Km, J., Serang, K., & Banten, P. (2025). Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Onde-Onde Dengan Substitusi Modified Cassava Flour (Mocaf) Dan Tepung Talas Beneng Judul Bahasa Indonesia (Organoleptic And Physicochemical Characteristics Of Onde-Onde With Substitution Of Modified Cassava Flour (Mocaf) And Beneng Taro Flour).
- Winiati, P. R., Nurosiyah, Siti., & Widyanto, R. (2019). Evaluasi Sensori (Arryta. Cauty & Armein. Syukri, Eds.; Edisi Kedua). Universitas Terbuka.
- Xie, D., Guo, D., Guo, Z., Hu, X., Luo, S., & Liu, C. (2022). Reduction Of Oil Uptake Of Fried Food By Coatings: A Review. In *International Journal Of Food Science And Technology* (Vol. 57, Number 6, Pp. 3268–3277). John Wiley And Sons Inc. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15266>
- Yulindha, M. L. A., Nurwantoro, Dan, Studi, P. S., Pangan, T., & Peternakan Dan Pertanian, F. (2021). Karakteristik Fisik Santan Kelapa Dengan Penambahan Emulsifier Biji Ketapang Physical Characteristics Of Coconut Milk With The Addition Of Ketapang Seed Emulsifier. 11(01), 1–14.
- Yusfira Rahma, O., Mardiyana, E., Gusnadi, D., Studi Perhotelan, P., Telekomunikasi, J., & Buah Batu -Bojongsoang, T. (2024). Dekonstruksi

Onde-Onde Menjadi Mousse Cold Dessert. *Open Journal System*, Volume 19, 3565–3574. <https://Binapatria.Id/Index.Php/Mbi>

Zadidah, Y. R. (2024). Pengaruh Variasi Campuran Tepung Talas ((*Colocasia Esculenta* L) Dengan Tepung Ketan (*Oryza Sativa Glutinosa*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Produk Kue Mochi.

Zahra, N. F., Mahdiyah, & Cahyana, C. (2025). Kualitas Fisik Dan Mutu Sensori Sable Cookies Dengan Substitusi Tepung Ketan Merah (*Oryza Sativa* Var. *Glutinosa*). *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, Volume 8, 8755–8761.

Zuliyama, Rahmanpiu, & Mulyana, W. O. (2023). Deskripsi Kualitas Minyak Goreng Hasil Pemanasan. *Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 12. [Http://Sains.Uho.Ac.Id/Index.Php/Journal](http://Sains.Uho.Ac.Id/Index.Php/Journal)

