

DAFTAR PUSTAKA

- AACC 10-05. 2000. "Rapeseed displacement method." In: *Approved Methods of the AACC. 10th ed.* St. Paul: American Association of Cereal Chemists.
- Akbar, A. 2019. "Analisis Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Basah Berbasis Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L)." *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 5(1), 159 - 170. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v5i1.726>
- Ali, A., Shehzad, A., Khan, M. R., Shabbir, M. A., & Amjid, M. R. 2012. "Yeast, its Types and Role in Fermentation During Bread Making Process-A." *Pakistan Journal of Food Sciences*, 22(3), 171-179.
- Amalia, I. P., Winarsi, H., & Ramadhan, G. R. 2021. "Pengembangan Brownies Kukus Tepung Talas-Kecambah Kacang Hijau Dan Ubi Ungu Kukus (Talahibu) Untuk Ibu Hamil Kurang Energi Kronik (Kek)." *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 5(2), 48-62.
- Amaliyah, S. R. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Bakpao." (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Ammar, M.S., Hegazy, A.E., dan Bedeir, S.H. 2009. "Using of Taro Flour as Partial Substitute of Wheat Flour in Bread Making." *World Journal of Dairy & Food Sciences* 4 (2): 94-99.
- Anggraini, P. 2018. "Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium." *Jurnal ARGIPA*, 3(1), 26-36.
- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry International 20th Edition*. Arlington: AOAC Inc.
- Badan Pusat statistik. 2020. *Data Impor Gandum Indonesia 2017-2021*. Badan Pusat Statistik (bps.gp.id) [Diakses 18 Februari 2023].
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. "SNI 01-3840-1995 Roti Manis".
- Budi, N. S. 2019. "Karakteristik Cake yang dibuat dengan Substitusi Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatus* L.)."
- Cahdian, R., Elida, E., & Gusnita, W. 2018. "Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Kue Sus." *Jurnal Pendidikan dan keluarga*, 9(2), 83-91.

- Carmanwati, N. L. A. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Pure Talas (*Colocasia esculenta (L.) schott*) Terhadap Karakteristik Donat" (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Damayanti, I. 2021. "Analisis Kandungan Gizi *Smoothies* Dari Pisang Ambon, kurma, Dan Stroberi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Hipertensi". *Jurnal Gizi Universitas Surabaya*, 7-14.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. 2020. "Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik *Cookies*." *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186.
- Danarti, N. S. 2006. "*Kopi Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*." Dalam Jakarta, Indonesia: Penebar Swadaya.
- Desrosier, N. W. 1988. "Teknologi Pengawetan Pangan." Penerjemah Muchji Muljoharjo. UI-Press Jakarta.
- Dogan, I. S., Yildiz, O., & Tasan, B. 2010. "*Spread nnd Microwave Oven Baking Test for Bread Making Quality*." *International Journal of Agriculture and Biology*, 12(5), 697-700.
- Engelen, A. 2018. "Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor." *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 10- 10.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. 2018. "Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*)." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 95-105.
- Fatoni, A. 2019. "Optimasi Formula Mie Berbasis Tepung Talas Hasil Fermentasi Terkendali Dengan Inokulum Komersial." Dalam *Prosiding Seminar Nasional LPPM Unsoed*. jurnal.lppm.unsoed.ac.id, 8(1).
- Fitriani, N. 2021. "Pengaruh Substusi Tepung Talas terhadap Kualitas Nastar" (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Forsalina, F., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. 2016. "Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) terhadap Karakteristik Bakpao." *Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(2), 40-50.
- Habibah, N., & Astika, I. W. 2020. "Analisis Sistem Budi Daya Tanaman Talas (*Colocasia esculenta L.*) di Kelurahan Bubulak, Bogor Barat, Jawa Barat." *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2(5), 771-781.

- Hendrasty, H. K. 2013. Bahan produk bakery. *Yogyakarta: Graha Ilmu.*
- Hidayat, R. R., Sugitha, I. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2019. "Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) dengan Terigu terhadap Karakteristik Bakpao." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 207-21.
- Huang, S., & Miskelly, D. 2016. *Introduction of Steamed Bread. In Elsevier*
- Imanningsih, N. 2012. "Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan." *Jurnal Panel Gizi Makan*. 35 (1): 13-22.
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., & Dewi, D. P. 2016. "Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis L.*) terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein dan Kadar Serat pada *Cookies* Talas Rendah Prrotein." *Jurnal Nutrisia*, 18(1), 51-57.
- Koswara, S. 2010. "Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 7: Pengolahan Umbi Garut." *Tropical Plant Curriculum (TPC) Project. Bogor, Indonesia: IPB.*
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Meo, M. 2020. "Pengaruh Penambahan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Stabilizer Terhadap Viskositas dan Uji Organoleptik Yogurt." *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66- 76.
- Lestari, A. D., & Maharani, S. 2017. "Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Roti Tawar." *EDUFORTECH*, 2(2).
- Liputo, S. A., Umar, D. P., Dewa, M. D., Musa, A. W., Modanggu, L., Loa, S. R. T., & Bare, A. 2022. "Uji Karakteristik Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Kue Tradisional Ku'u Dari Tepung Ubi Talas." In *Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 1, No. 2, pp. 97-106).
- Ma, S., wag, Z, Liu, N., Zhou, P., Bao, Q., & Wang, X. 2020. "Effect of Wheat Bran Dietary Fibre on the Rheological Properties of Dough During Fermentation and Chinese Steamed Bread Quality." *International Journal of Food Science and Techonology*, 1-8. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14781>.
- Mohamed, S., Hasbullah, N. A., Kamis, A., Hanapi, Z., Puad, F. N. A., & Kamaruzzaman, M. Y. 2018. "The Innovation of Steamed Bun (Pau) Using

Water Roux: Bakery Studentsâ Acceptance.” *The Journal of Social Sciences Research*, 177-183.

- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. 2004. “Membuat Aneka Roti.” *Penebar Swadaya. Jakarta*, 80.
- Mustika, D., Elida, E., & Syarif, W. 2021. “Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie.” *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Nur, R. 2012. “Manfaat Umbi-umbian Indonesia.” *Penelitian di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian: Bogor*.
- Nurbaya, S. R., & Estiasih, T. 2013. “Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) dalam Pembuatan Cookies.” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 46-55.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., & Apriani, S. W. 2020. “Pemanfaatan Buah Matoa sebagai Cita Rasa Es Krim yang Baru.” *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55-62.
- Permatasari, K. B. D., Ina, P. T., & Yusa, N. M. 2018. “Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) terhadap Karakteristik *Chiffon Cake* Berbahan Dasar *Modified Cassava Flour* (Mocaf).” *Jurnal ITEPA Vol*, 7(2).
- PERSAGI, A. 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi Edisi 4*. EGC.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. “Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis *Internet of Things*.” *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96.
- Prihatiningrum, A. E. 2012. “Pengaruh Pupuk Biologi Dan Varietas Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Kentang (*Solanum tuberosum L*) Di Kebun Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.” *Jurnal Agrofiah*, 8(2), 64-72.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. 2018. “Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa.” *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29-42.
- Putri, M. F. 2014. “Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat.” *KNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).

- Putri, N. A. 2021. "Kajian Karakteristik Sensoris, Karbohidrat, Dan Serat Kasar Brownies Kukus Berbahan Dasar Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus."
- Rahmawati, W., Kusumastuti, Y. A., & Aryanti, N. 2012. "Karakterisasi pati talas (*Colocasia esculenta (L.) schott*) sebagai alternatif sumber pati industri di Indonesia." *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 347-351.
- Rianto, J. 2018. "Pemanfaatan Pati Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis." *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(3).
- Richana, N. 2012. "Araceae & Dioscorea: Manfaat Umbi-Umbian Indonesia." Dalam Nuansa. Bandung.
- Ridal, S. 2003. "Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan pati talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan α -amilase Terhadap patinya." Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Saewan, S. A., & George, S. S. 2020. "Preparation of Pumpkin Pulp and Peel Flour and Study Their Impact in the Biscuit Industry." *Journal of Biology, Agriculture and Healthcare*, 10(6), 25–33. <https://doi.org/10.7176/jbah/10-6-05>.
- Sari, N. A., Syarif, W., & Holinesti, R. 2015. "Pengaruh Substitusi Tepung Talas terhadap Kualitas Cupcake." *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1).
- Suminarti, N. E. 2015. "Pengaruh Tingkat Ketebalan Mulsa Jerami pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott var. Antiquorum*)." *Jurnal Agro*, 2(2), 1-13.
- Suryatna, B. S. 2015. "Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*." *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(2).
- Tensiska, E. S., & Natalia, D. 2006. "Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus idaeus (Linn.)*) dan Aplikasinya pada Sistem Pangan." *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, 18(1).
- Wahyono, Agung, Tifania, A. Z., Kurniawati, E., Kasutjianingati, Kang, W. W., & Chung, S. K. 2018. "Physical properties and cellular structure of bread enriched with pumpkin flour." *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 207(1), 1–6. <https://doi.org/10.1088/1755-481315/207/1/012054>.

- Wijayanti, M., Dewi, D. R. S., & Maukasr, A. L. 2017. “Studi Alternatif Pembuatan Bakpao dengan Menggunakan Tepung Suweg sebagai Pengganti Tepung Terigu.” *Widya Teknik*, 9(2), 193-202.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan gizi.
- Yana, S. 2015. “Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar.” *Industrial Engineering Journal*, 4(1).