

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. R., Widanti, Y. A., & Karyantina, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40-48.
- Anwar, R., Wibowo, T. A., & Untari, D. S. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* L. Schott) Terhadap Kualitas Uji Organoleptik Nugget Ayam Kampung: Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* L. Schott) Terhadap Kualitas Uji Organoleptik Nugget Ayam Kampung. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 4(02), 1-7.
- Arıcı, M., R. M. Yıldırım, G. Özülkü, B. Yaşar, O. S. Toker. (2016). Physicochemical and nutritional properties of taro (*Colocasia esculenta* L. Schott) flour as affected by drying temperature and air velocity. *LWT - Food Science and Technology* 74:434-440.
- Aryanti, N., Kusumastuti, Y. A., & Rahmawati, W. (2017). Pati talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) sebagai sumber pati industri. *Momentum*, 13(1), 46-52.
- Association of Official Analytical Chemists. (1999). *Official Methods of Analysis*. AOAC, Washington, DC.
- Badan Standardisasi Nasional. (2002). *Nugget Ayam*. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *Naget ayam (Chicken nugget)*.
- Badan Standardisasi Nasional RI. (2014). *Syarat Mutu Nugget SNI Nomor 6683: 2014*. Jakarta: BSN. BSN. 2014. *Standar Nasional Indonesia Naget Ayam (Chicken Nugget)*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional Indonesia.
- BSN. Badan Standardisasi Nasional. (2015). *Standar Nasional Indonesia Tempe Kedelai*. BSN. Jakarta.
- Calín-Sánchez, Á., & Carbonell-Barrachina, Á. A. (2021). Flavor and aroma analysis as a tool for quality control of foods. *Foods*, 10(2).
- Daroini, A., & Jayandri, W. E. (2016). Kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung pada perlakuan dosis tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 1(1), 39-44.

- Departemen Kesehatan RI, (1992). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan Jakarta.
- Dwijayanti, S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bakso Babi (Effect of Tapioca Flour Substitution with Taro meal On Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Pork Meatballs). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 1(4), 648–656.
- Hartanti, S, P., L. Anang, dan K. Nur. (2016). Pendugaan Umur Simpan pada Penyimpanan Dingin Tempe Kedelai(*Glycine max (L.) Merrill*) dengan Pengemasan Vakum Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4 (1) : 75-86.
- Hawa, L. C., Wigati, L. P., & Indriani, D. W. (2020). Analisa Sifat Fisik Dan Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta L.*) Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda. *Agrointek*, 14(1), 36–44.
- Herdiana, N., Susilawati, S., Koesoemawardani, D., & Rahayu, E. (2023). Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Pembentuk Tekstur Nugget Ikan Lele. *AgriTECH*, 43(2), 127.
- Hustiany, R. (2016). Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. In *Lambung Mangkurat University Press* (Vol. 1, Issue 1).
- 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(01), 32–44. <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i01.17203>
- Julian McClements, D., & Mahdi Jafari, S. (2017). Improving Emulsion Formation, Stability and Performance using Mixed Emulsifiers: A Review. *Advances in Colloid and Interface Science*, 251, 55–79.
- Kemenkes RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2017). Jakarta Kementerian Kesehatan RI. 2017.
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E., & Noorhidayah. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213–221.

- Maruta, A. R., Rosida, D. A., & Susanti, T. W. (2021). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Bakso Udang Dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schot). *Heuristic*, 18(1), 43–50.
- Misnani, A. (2011). Getuk Talas Oven Substitusi Wijen Sebagai Jajanan Tradisional. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Muthiahwari, F., & Manalu, M. B. (2020). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Pada Produk Cookies Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung. *Culinaria*, 2(2).
- Nasional, B. S. (1998). SNI 01-2891: Cara Uji Makanan dan Minuman. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/957>
- Nasional, B. S. (2006). SNI 01-2346-2006: Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensor. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nurhidayanti, N., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dengan Penambahan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), 40–48.
- Nutt, J. G., Hammerstad, J. P., de Garmo, P., & Carter, J. (1984). Cranial dystonia: double-blind crossover study of anticholinergics. *Neurology*, 34(2), 215–215.
- Peka, S. M., Malelak, G., & Kale, P. R. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Keladi (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Pengganti Tapioka Terhadap Kualitas Organoleptik Sosis Babi 1 (The effect of using taro flour (*colocasia esculenta*) as substitution of tapioca on organoleptics quality of pork sausage). *Jurnal Nukleus Peternakan*, 8(1), 1–5. <https://doi.org/10.35508/nukleus.v8i1.3620>
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & S, N. M. W. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun Krl Commuter Line Jakarta Selatan). *EPIGRAM (e-Journal)*, 19(2), 162–173.
- Rukmana, R. dan Yudirachman, H. (2015). Untung Berlipat dari Budidaya Talas. Penerbit ANDI. Yogyakarta. 200 hlm.

- Salsabilla, R. (2019). Mutu Organoleptik Nugget Tinggi Kalsium Dengan Variasi Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*).
- Simsek, S., & El, S. N. (2015). In vitro starch digestibility, estimated glycemic index and antioxidant potential of taro (*Colocasia esculenta* L. Schott) corm. *Food Chemistry*, 168, 257-261.
- Sormin, R. B. D., Gasperz, F., & Woriwun, S. (2020). Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 1–9.
- Sungkawa, H. B., Nurhayati, W., & Djohan, H. (2021). Perbedaan Kadar Protein Daging Sapi Dengan Perendaman Sari Buah Nanas (*Ananas Comocus* I.) Dan Sari Jahe (*Zingiber Officinale* Rose.) Metode Kjeldahl. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 5(1), 1.
- Sungkawa, H. B., Nurhayati, W., & Djohan, H. (2021). Perbedaan Kadar Protein Daging Sapi Dengan Perendaman Sari Buah Nanas (*Ananas Comocus* I.) Dan Sari Jahe (*Zingiber Officinale* Rose.) Metode Kjeldahl. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.30602/jlk.v5i1.946>
- Thiex, N., Novotny, L., & Crawford, A. (2012). Determination of ash in animal feed: AOAC official method 942.05 revisited. *Journal of AOAC International*, 95(5), 1392-1397.
- Utomo, N. U. A., Putra, I. N. K., & Puspawati, N. N. (2024). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Nugget Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(2), 358–369.
- Wang, S., Li, C., Copeland, L., Niu, Q., & Wang, S. (2015). Starch retrogradation: A comprehensive review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 14(5), 568-585.
- Warnelis, G. S., & Komala, R. (2023). Jurnal Tropicalanimal Pemberian Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Organoleptik Bakso Ayam. *JurnalTropicalanimal*, 1(1), 1–8.

- Waseso, W. J. (2016). Pengaruh proporsi tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik nugget jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Wenda, M., & Nangoi, R. (2020). Talas Plant Cultivation Techniques (*Colocasia esculenta* L.). *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 1(1), 5-7.
- Widowati, H., Sulistiani, W. S., & Sutanto, A. (2017). Pengaruh proses pengolahan terhadap kadar logam berat dan kadar gizi pada kacang panjang. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 8(2), 171-175.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Windyasmara, L. (2022). Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris Nugget Ayam Broiler. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 6(1), 38. <https://doi.org/10.32585/ags.v6i1.2514>