

## DAFTAR PUSTAKA

- Andi Rizky Khairani. (2022). Pengaruh Bentuk Potongan Talas Satoimo (*Colocasia esculenta* var *antiquorum*) Pada Proses Pengeringan. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- AOAC International. (2012). AOAC Official Method 2011.25 Insoluble, Soluble, and Total Dietary Fiber in Foods. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. <https://doi.org/10.1093/9780197610145.003.2967>
- Apriyanto, M., Fangohoi, L., Aprilia, V., Diba, D. F., Prayitno, S. H., Nurhayati, N., & Sari, D. A. (2021). Editor : Annisa Ammalia Kiti. *Pangan Berbasis Fermentasi*.
- Ara, C., Wardoyo, E. R. P., & Ifadatin, S. (2024). Hubungan Kekerbatan Tanaman Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) di Kabupaten Bengkayang Berdasarkan Karakter Morfologi. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 12(1), 1410. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v12i1.11129>
- Bintanah, Hagnyowati, & F.F, J. (2024). Optimization of low carbohydrate and high fibre Talas Beneng (*Xanthosoma*). *Food Research*, 8(February), 108–112.
- Bintanah, S., Hagnyonowati, & Jauharany, F. F. (2021). Analisa zat gizi dan tingkat kesukaan pada tepung talas bening (*Xanthosoma undipes koch*) sebagai pangan fungsional untuk menurunkan kadar gula darah. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4, 1689–1697.
- Bondan Hary Setiawan, D. A. C. (2023). *Effect of Variety and Fermentation on Taro Flour Proximate*. *Pertanian Agribisnis*, 12(2), 15–22.
- CIE. (2004). *Vienna: International Commission on Illumination*.
- Diaguna, R., Santosa, E., Budiman, C., Zamzami, A., Permatasari, O. S. I., & Wijaya, A. K. (2022). Pemupukan Bahan Organik Untuk Pertumbuhan Dan Hasil Umbi Talas Sutra. *Jurnal Agrosains Dan Teknologi*, 7(1), 35–42. <https://doi.org/10.24853/jat.7.1.35-42>
- Eka, Y., Tifauzah, N., Lestari, N. T., & Wirawan, S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Sutra (*Colocasia esculenta* L. Schott) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Brownies Kukus. 6(1), 55–62.
- Erning Indrastuti, Susana, Dodi Iskandar, T. Y. W. (2021). Kadar Oksalat dan Karakteristik Fisikokimia Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) Akibat Fermentasi Alami. *Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan*.
- Firmansyah, H., Asrima, N., Syahfitri Siahaan, Y., Ardian Saputra, D., & Arif, M. (2023). Pemanfaatan dan Pengolahan Umbi Talas Menjadi Olahan Kripik Dalam Upaya Mengembangkan Ekonomi Masyarakat di Desa Sorkam Kiri Kabupaten Tapanuli Tengah. *Muhammad Arif Journal of Human And*

*Education*, 3(2), 231.

- Hartono, R., Hutasuhut, I. J., Endar Purnawan, Dodot Sudiyanto, & Wanto. (2025). Hilirisasi Buah Naga Melalui Pemberdayaan Petani di Era Revolusi Industri 4.0. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 54–66. <https://doi.org/10.37567/pkm.v5i1.3441>
- 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. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6156>
- Indriani, D. W., Sugiarto, Y., & Hawa, L. C. (2020). Analisis Fisikokimia Chip dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) pada Perlakuan Kadar Air dan Kecepatan Penggilingan. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(3), 208–216. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.03.02>
- 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>
- Ismawanti, Z., Prihatin, S., J Supadi, J. S., Permatasari, A. D. W., Muhlshoh, A., Setyaningsih, A., Permatasari, O., & Semedi, P. (2025). Analysis of Nutritional Value and Physical Characteristics of Modified Talas Flour As an Alternative Functional Food Ingredient. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 24(1), 8–13. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v24i1.5646>
- Jamaludin, J., & Andari, G. (2023). Analisis Waktu dan Suhu Pengeringan Chips terhadap Mutu Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*). *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 7(1), 70–83. <https://doi.org/10.51852/jaa.v7i1.580>
- Janiszewska-turak, E., Wierzbicka, A., Rybak, K., Pobiega, K., Synowiec, A., & Wo, Ł. (2024). *Studying the Influence of Salt Concentrations on Betalain and Selected Physical and Chemical Properties in the Lactic Acid Fermentation Process of Red Beetroot*. 1–19.
- Kapcum, C., Pasada, K., Kantiwong, P., Sroysang, B., Phiwtawee, J., Suphantharika, M., Belur, P. D., Agoon, E. M. G., Janairo, J. I. B., & Wongsagonsup, R. (2022). *Effects of different cooking methods on chemical compositions, in vitro starch digestibility and antioxidant activity of taro (Colocasia esculenta) corms*. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 5144–5154. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15823>
- Lestari Indah Sari, Siti Ifadatin, E. R. P. W. (2020). Hubungan Kekerbatan Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*) di Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat Berdasarkan Morfologi. *Buletin Kebun Raya*, 23(3), 173–178.

- Liana Fitriani Hasymi, Esty Restiana Rusida, Eny Hastuti, Lisa Setia, Yustin Ari Prihandini, & Cast Torizellia. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Sumber Daya Pangan Lokal Tanaman Talas Untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat Dan Sebagai Tambahan Variasi Makanan Di Rumah Sakit. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 2(3), 531–538. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v2i3.776>
- Maria Mesly Kosamah. (2025). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Pisang Janten (*Musa eumusa*) Terhadap Kadar Air, Warna dan Sensori Tepung Pisang Janten.
- McCleary, B. V., McNally, M., Rossiter, P., Aman, P., Amrein, T., Arnouts, S., Arrigoni, E., Bauer, L., Bavor, C., Brunt, K., Bryant, R., Bureau, S., Camire, M. E., Champ, M., Chen, Q., Chin, M. L., Colilla, W., Coppin, J., Costa, D., ... Zheng, T. (2002). *Measurement of resistant starch by enzymatic digestion in starch and selected plant materials: Collaborative study. Journal of AOAC International*, 85(5), 1103–1111. <https://doi.org/10.1093/jaoac/85.5.1103>
- Natasia, I., Meliala, B. S., Daulay, A. S., & Nasution, H. M. (2023). (*Modified Taro Flour*) dengan Fermentasi *Lactobacillus casei* Berdasarkan Kadar Protein Optimization Of Making Modified Taro Flour By Fermentation Of *Lactobacillus casei*. 3(1), 10–16.
- Nia Ariani Putri, Rifqi Ahmad Riyanto, Slamet Budijanto, S. R. (2021). Studi Awal Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Potensi Produk Unggulan Banten. *Quality Improvement of Talas Beneng (Xanthosoma undipes K.Koch) Flour as Banten Potential Local Product: A Preliminary Study. Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 63–72. <http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.3.2.2021.6360.63-72>
- Nur'aini, S., Purnawanto, A. T., Sholikah, D. N. N., & Puspitasari, T. (2025). Pelatihan Pembuatan Ice Cream Talas untuk Meningkatkan Pemanfaatan Potensi Kekayaan Lokal di Desa Todanan Blora. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 138–147. <https://doi.org/10.37567/pkm.v5i2.3791>
- Nurhamsia, Sri Wahyuni, A. (2023). Diterima tanggal 12 Maret 2023 Disetujui tanggal 07 Desember 2023. Karakteristik Tepung Umbi Talas Hasil Modifikasi, 1(2), 75–84.
- Oyefeso, B. O., Abolade, E. O., & Fadele, O. K. (2024). *Proximate Composition of Pretreated Cocoyam (Xanthosoma Sagittifolium) Flour in Relation to Milling Methods. FUOYE Journal of Engineering and Technology*, 9(3), 386–391. <https://doi.org/10.4314/fuoyejet.v9i3.3>
- Rahmawati, R., & Sandrasari, D. A. (2023). Peningkatan Kualitas 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>

- Refitria Febrian Ramdhiana, Asmanur Jannah, D. B., & Wibaningwati. (2020). Pengaruh Perlakuan Perendaman terhadap Karakteristik Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) pada Klon yang Berbeda. *I*, 58–68.
- Ridwan Badhawi; Pramudya Kurnia. (2024). Analisis Proksimat Biskuit Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*) dan Pati Ganyong (*Canna edulis Kerr*). *32*(3), 1–15.
- S, B., Hagnyowati, & F.F, J. (2024). *Optimization of low carbohydrate and high fibre Talas Beneng (Xanthosoma undipes K.Koch) flour for type 2 DM patients. Food Research, 8*(February), 108–112.
- Saraswati Martika Padma<sup>1</sup>), Zulfa Shafira Prihastari<sup>2</sup>), Anjar Ruspita Sari, Ika Restu Revulaningtyas, D. I. N. (2021). Pengembangan Produk Pangan Lokal Talas Bogor (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Donat menggunakan Metode *Quality Function Deployment (QFD)*, *09*(2), 148–157.
- Septianto, Y. E., Tifauzah, N., Lestari, N. T., & Wirawan, S. (2022). Effect of Silk Taro Flour Substitution (*Colocasia esculenta L. Schott*) on Physical Properties, Organoleptic Properties, and Antioxidant Activity in Steamed Brownies. *Darussalam Nutrition Journal*, *6*(1), 55. <https://doi.org/10.21111/dnj.v6i1.7361>
- Shahira, S. F., Subagio, A., & Diniyah, N. (2023). Pengaruh Suhu Pemanasan dan Konsentrasi terhadap Karakteristik Kimia dan Fungsional pada Modifikasi Pregelatinisasi MOCAF. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, *11*(2), 207–219. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2023.011.02.10>
- Siletty, L., Polnaya, F. J., & Moniharapon, E. (2022). Karakteristik Kimia Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) Kultivar Tanimbar dengan Lama Fermentasi. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, *11*(1), 48–53. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.48>
- SNI. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. *Bsn, 01-2891–19*, 1–36.
- Sudarsih, S. K. (2018). Identifikasi dan Karakterisasi Berbagai Macam Jenis Tanaman Talas dan Karakterisasi Berbagai Macam Jenis Tanaman Talas yang Berpotensi sebagai Alternatif Pangan di Kabupaten Jember. *3*(2), 91–102.
- Tahir, T., Bait, Y., & Antuli, Z. (2024). Analisa Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia L., Schoot*) yang termodifikasi dengan Sodium Tripolyphosphate (STPP). *Jambura Journal of Food Technology*, *6*(1), 43–55. <https://doi.org/10.37905/jjft.v6i1.14023>
- Trisno, D. S., & Manalu, M. B. . (2019). Uji Kesukaan Roti Canai dengan Substitusi Tepung Talas. *Jurnal Culinaria*, *1*(2), 1–17.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Yahriz Eka Septianto. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Sutera (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Brownies Kukus. 10–30.

Yulistiani, R., Rosida, R., & Kumala, I. W. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flakes : Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi Dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 21–36. <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i1.2717>

