

DAFTAR PUSTAKA

- Tabloid Info Kuliner Panduan Usaha dan Wisata Kuliner Edisi 8.* (2008).
- Astawan. (1999). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional. (2000). *Standard Nasional Indonesia Garam No. 01-3556-2000*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *Standard Nasional Indonesia Minyak Goreng No. 01-3741-2013*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *Standard Nasional Indonesia Margarin No. 3541-2014*. Badan Standardisasi Nasional.
- Belitz, H. D., & Grosch, W. (1987). *Food Chemistry*. Verlag Berlin Heldenberg New York: Springer.
- Bradbury, J., & Nixon, R. (1998). The Acridity of Raphides from The Edible Aroids. *J. Sci. Food Agric Vol. 76(4)*, 608-616.
- Buckle, K. A., R. E., G. F., & M. W. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1979). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1997). *Daftar Komposisi Zat Gizi*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hartati, N., & T.K Prana. (2003). Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas (*Colocasia sculenta* L.schoot). *Jurnal Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI*.
- Herawati, H., & Widowati, S. (2009). Karakteristik Beras Mutiara dari Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). In *Buletin Teknologi Pasca Panen Pertanian 5 (1)* (pp. 39-48).

- Indastri, D. (2004). *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung dalam Pembuatan Cookies [Skripsi]*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Kang, J., Lee, J., Choi, M., Jin, Y., Chang, D., Chang, Y., et al. (2017). Physicochemical and textural properties of noodles prepared from different potato varieties. *Prev. Nutr. food Sci*, 246-250.
- Kumalasari, E. (2012). *Laporan Praktikum Uji Asam Lemak Bebas Margarin*. Retrieved 5 25, 2021, from kumalasarievhy wordpress.com: <http://kumalasarievhy.wordpress.com/tag/margarine/>
- Maharjati, & Koesoe, H. (1999). *Teori dan Resep Internasional*. Jakarta: GFR.
- Mayasari, N. (2010). *Penambahan Larutan Asam dan Garam sebagai Upaya Reduksi Oksalat pada Tepung Talas (Colocasia esculenta L. Schoot) [Skripsi]*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Nurchahya, H. (2013). *Budi Daya dan Cara Olah Talas untuk Makanan dan Obat*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, D. (2008). Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. In B. B. Panen. *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Purwono, & Purnamawati, H. (2007). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Retnaningsih, C. N. (2006). Evaluasi Fisikokimia dan Sensoris dari Puff pastry yang Disubstitusi dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiat). *J. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian 3*, 87-96.
- Richana, N. (2012). *Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Bandung: Nuansa.
- Risti, I. (2016). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 5(4).
- Simamora, Y. (2017). *Pengaruh Proporsi Tepung Talas (Colocasia esculenta L.Schoot) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakpao* . Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara .
- Soekarto, S. T. (2013). *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Bandung: Alfabeta.

- Sriwidodo, Wathoni, N., & M.R, D. (2007). Karakterisasi Pati talas (*Colocasia esculenta* L.Schoot) Alami serta Termodifikasi secara Hidrolisis Asam. Available at : <http://farmasi.unpad.ac.id/>, (diakses tanggal 12 April 2021).
- Sudaryani. (2003). *Kualitas Telur (Cetakan 4)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sundari, D., & Komari. (2010). Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya. 33 (1) : 93-101.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses pembuatan Roti, Panduan menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*. Solo: Tiga Serangkai Pustak Mandiri.
- Therik, F., Marliyati, S., & L.N.Yulianti. (2001). Pemanfaatan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Media Gizi dan Keluarga*, 24 (1): 45-52.
- Warsito, H., Rindiani, & F.N. (2015). *Ilmu Bahan Makanan Dasar I*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Wijaya, P. (2016). *Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Substitusi Tepung Mocaf*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Yuliatmoko, W., & I.S, D. (2012). Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi Kacang Hijau. *J. Matematika, Sains, dan Teknologi (Volume 13 No.2)*, 94-106.