

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, dan Herawati. 2013. Analisis kimia pangan. Jakarta, Dian Rakyat.
- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja [skripsi]. Progam Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemist 16th edition. AOAC International. Virginia.
- Apriyani, R.N.N., Setyadit, dan Arpah, M. 2011. Karakterisasi empat jenis umbi talas varian mentega, hijau, semir, dan beneng serta tepung yang dihasilkan dari keempat varian umbi talas. *Jurnal Ilmu Pangan*: 1(1):5-6.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995 tentang Standar Mutu Roti Tawar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bargumono, M., dan Wongsowijaya, S., 2013. 9 Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional. Yogyakarta : Leutikaprio.
- FAO. The Future of Taro. <http://fao.org/docrep/009/a0800e/a0800e00.htm>. Tanggal akses 17 Desember 2020.
- Beizadeh et al. 2016. Effect of Psyllium Husk on Physical, Nutritional, Sensory, and Staling Properties of Dietary Probiotic Sponge Cake. *Czech J. Food Sci* (6):534-540
- Brainstain et al. 2013. Major Cereal Grain Fibers and Psyllium on Relation to Cardiovascular Health. *Journal Nutrients* 5, Page 1471-1487
- Damayanti, E., Marliyati. S.A., Syarif, H., Sukandar D. 1997. Percobaan Makanan. [Diktat]. Fakultas Pertanian [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Ekowati Gustini, dkk., "Sumber Glukomanan dari *Edible Araceae* Di Jawa Timur", *J-PAL* 6 no. 1 (ISSN: 2087-3522 dan E-ISSN: 2338-1671), 2015.
- Imita H. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada Pembuatan Burger. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor
- Koswara, S. Ebook Pangan.com. Teknologi Modifikasi Pati. Diakses tanggal 18 Maret , 2016.
- Kay, D.E. 1973. Root Crops. The Tropical Products Institut. Foreign and Common Wealth Office. London.
- Lestari Nani. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies .

- Lean, M. 2013. Ilmu Pangan & Gizi Kesehatan edisi ke-7. Yogyakarta. Pustaka Belajar
- Li, Hong Mei, et al., "Inhibitory Effects of Colocasia esculenta L. Schott Constituents on Aldose Reductase. Molecules", 2014.
- Lingga, P., dan Sarwono. 1992. Bertanam Ubi-Ubian. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rafika. 2012. Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan *Cake*. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 35(2):213-222.
- Rahmat Rukmana & Herdi Yudirachman. (2015). Untung Berlipat dari Budi Daya Talas
Tanaman Multi Manfaat. Yogyakarta: Lily Publisher Nielsen, S. S. 1995. Introduction to The Chemical Analysis of Food, Chapman and Hall, New York.
- Ridal, S. 2003. Karakteristik Sifat Fitokimia Tepung dan Pati Talas dan Kimpul dan Uji penerimaan α -amilase Terhadap patinya. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Reymundo A, Fradinho P, dan Nunes MC. 2014. Effect of psyllium fibre content on the textural and rheological characteristics of biscuit and biscuit dough. *Journal Bioactive Carbohydrate And Dietary Fibre* 3 pages 96-105
- Rohimah, E., 2008. Bolu Kukus. JUR. PEND. KESEJAHTERAAN KELUARGA/196005
041986012-ADE_JUWAEDAH/Bolu_kkus.pdf. Akses Tanggal 31 oktober 2012, Makassar.
- Rosita Vicky. 2019. Skripsi Mutu Gizi, Indeks Glikemik, dan Sifat Sensori Brownies Shorgum (*Shorgum bicolor* L. Moench) Panggang Dengan Penambahan Sekam Psyllium dan Variasi Lemak. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Rukmana. 1997. Budidaya Talas. Kanisius: Yogyakarta.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary fiber*) dan manfaat bagi kesehatan. *Jurnal Magistra* 2(78):38-44
- Saputri, D. 2017. Skripsi. Analisa Kadar Protein dan Umur Simpan Pada Bolu Kukus Dengan Penambahan Bekatul Beras. (*Rice Bran*). Program Studi S1 Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES). PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fibre*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Magistra* 23(78):38-44
- Setyaningsih, D. Anton, A. dan Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan*

dan Argon. Bogor. IPB Press.

Singh.2007. Psidium as therapeutic and drug delivery agent. *International Journal of Pharmaceutics* 334:(1-2) 1-14

Soekarto, S. T. 1985. *Penelitian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Sofiani, 2011. Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi 2006-2010. Jakarta: Menteri Negara Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional.

Sudarmaji., Slamet., Haryono., dan Suhadi, B. 1996. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Liberty, Yogyakarta.

Tsani Fitria . 2020. Skripsi. Karakteristik Mutu Fisik dan Sensori Roti Tawar Substitusi Pure Ubi alar Ungu dengan Penambahan Xanthan Gum dan Lama Fermentasi. Universitas Djunda Bogor

Winarno, F. G. 1997. Teknologi Produksi dan Kualitas Mi. IPB-Press, Bogor.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.

Winarno, F.G. 2014. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.

Yeyen, A. 2012. Laksansia dari Beberapa Tanaman Obat. Depok : Universitas Indonesia.