

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, S. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Talas (Colocasia esculenta L.) dan Konsentrasi Puree Wortel (Daucus carota L.) Terhadap Karakteristik Makaroni*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Adhi, R. K., dan Wahyudi, S. 2018. Pertumbuhan dan Hasil Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) verdc.) Varietas Lokal Lembang di Kalimantan Selatan. *Ziraa'ah* 43: 192-197.
- Adni, L. 2018. *Variasi Konsentrasi Bubur Buah Mulberry (Morus nigra L.) Dalam Produk Churros Berbasis Tepung Umbi-Umbian*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Akmal, Y. 2014. Perbedaan Minat Beli Konsumen dalam mengkonsumsi Gula Aren Asli dan Tidak Asli (Studi Kasus Konsumen Industri Kecil Gula Aren Di Kecamatan Rambah. Universitas Pasir Pengaraian. Riau.
- Alozie, Y. E., Iyam, M. A., Lawal, O., Udofia, U., dan Ani, I. F. 2009. Utilization of Bogor Groundnut Flour Blends in Bread Production. *Journal of Food Technology*. 7(4): 111-114.
- Amanto, B. S., Siswanti., dan Atmaja, A. 2015. Kinetika Pengering Temu Giring (*Curcuma heyneana* Valenton dan van Zijp) Menggunakan *Cabinet Dryer* dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8 (2) : 107–114.
- Andarwulan, N., Kusnadar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggi, H. P., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flake Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1071-1082.
- Anggraheni, G. W. 2021. *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Churros dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas var. A) dan Puree Brokoli (Brassica Oleracea L.)*. [Skripsi] Fakultas Pertanian-Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical

- Chemist. *Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.*
- Apriani, R. R. N., Setyadjit., 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 Pascapanen Pertanian Bogor*. Accessed 28 Oktober 2015.
- Astuti, R. M., Palupi, N. S., Suhartono, M. T., Lioe, H. N., Kusumaningtyas, E., dan Cempaka, L. 2022. Karakteristik Fisiko-Kimia Biji dan Kulit Ari Kacang Bogor Asal Jampang-Sukabumi Jawa Barat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 33 (2) : 178–188.
- Avriyani, N. 2011. *Variasi Campuran Tepung Talas (Colocasia esculenta (L.) Schott) pada Pembuatan Biskuit Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Gizi dan Kadar Serat*. [Skripsi] Universitas Gadjah Mada.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Dhanpal, K., Reddy, V.S, Naik B.B., Venkateswarlu, G., Reddy A.D., Basu S. 2012. Effect of cooking on physical, biochemical, bacteriological characteristics and fatty acid profile of tilapia (*Oreochromis mossambicus*) fish steaks. *Archives of Applied Science Research* 4(2): 1142-1149.
- Ferial, M., Abu, S., dan Azza, A. 2011. Effect of supplementation of Bambara groundnut (*Vigna subterranean L.*) flour on the quality of biscuits. *Academic Journal*. 5(7): 376-383.
- Fitrah, Z. A. 2015. *Modul Umbi Talas dan Produk Pengolahannya*. Bandung.
- Inneke, S. 2020. *Karakteristik Organoleptik Churros Ubi jalar ungu dengan Tepung Mocaf*. [Skripsi] Program Studi Gizi. Politeknik Kesehatan Riau.
- Izza, K. N., Hamidah, N., dan Ira, Y. 2019. Kadar Lemak dan Air Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*. 8(2): 106-114.
- Jorgi, A., Dewi, P. D., dan Wahyuningsih, S. 2022. Pengaruh substitusi tepung talas (*Colocasia esculenta*) dan tepung beras merah (*Oryza nivara*) terhadap kadar proksimat dan kadar zat besi pada mochi. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 05(2): 141-150.
- Judiono, J., dan Widiastuti, Y. 2017. *Ilmu Pangan : Aspek Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Kanetro, B. 2017. Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan. Plantaxia.
- Kurek, M., Scetar, M., & Galic, K. (2017). Edible coatings minimize fat uptake in deep fat fried products: A review. *Food Hydrocolloids*. 71: 225-235.
- Kurniawan, S. 2019. *Karakteristik Fisikokimia dan Profil Gelatinisasi Tepung Kacang Bogor Berdasarkan Perbedaan Warna Kulit Ari Kacang Bogor*. [Skripsi] Program studi teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Kusnandar F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta (ID): Dian Rakyat.
- Kusumayanti, A. G. D. 2011. Pentingnya Pengaturan Makanan Bagi Anak Autis. *Jurnal Ilmu Gizi: Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar*. Vol.2 No.1 Hal.3.
- Kuswanto, W. B., Pramantasari R. A., Canda, S. 2012. Koleksi dan Evaluasi Galur-Galur Lokal Kacang Bogor (*Vigna subterranea*). Seminar Nasional Perhimpunan Ilmu Pemuliaan Indonesia; 2012 Nov 6; Bogor, Indonesia.
- Mahmud M. K., Hermana, N. A., Zulfianto, R. R., Apriyantono, I., Ngadiarti, B. Hartati., Bernadus., dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Masindeni, D. R. 2006. *Evaluation Of Bambara Groundnut (Vigna subterranea) For Yield Stability and Yield Related Characteristics*. [Thesis] University of the Free State.
- Mazahib, A. M., Nuha M. O., Salawa I. S., and Babiker E. E. 2013. *Some nutritional attributes of bambara groundnut as influenced by domestic processing*.
- Mulidavi, M. R., Anggun, D. S., Eva, E. O., Iffah, M., dan Arief, R. A. 2019. Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik *Churros* Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. ISSN 2086-6429. (1): 53-64.
- Murni, T., N. Herawati dan Rahmayuni. 2014. Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (MSM), tepung tempe dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). *JOM*. 1(1).
- Mustaqim, M. 2012. *Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu, Pati*

- Garut dan Tepung Koro Pedang Putih*. [Skripsi] Teknologi dan Hasil Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Negara, J. K. 2016. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. [Skripsi] Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurlita, H., dan N. Asyik. 2017. Pengaruh penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi biskuit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (3): 562-574.
- Olivia, U. D., Baharta, E., dan Gusnadi, D. 2019. Inovasi *Churros* Berbasis Wortel. Vol (6): 423.
- Oyeyinka, S. A., Adegoke, R., Oyeyinka, A. T., Salami, K. O., Olagunju, O. F., Kolawole, F. L., Joseph, J. K., dan Bolarinwa, I. F. 2018. Effect of Annealing on The Functionality of Bambara groundnut (*Vigna subterranea*) Starch palmitic Acid Complex. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(2): 549–555.
- Pangastuti, H. A., D. R. Affandi, dan D. Ishartani. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Journal of Food Science*. 2 (1) : 20-29
- Prasetio, P. O., Puspita, I. D., dan Fatmawati, I. 2021. Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 20(2): 130-138.
- Pratiwi, Ariana, Ansharullah, dan Rahman Baco, Abdu. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.schoott) Terhadap Nilai Sensorik dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(4): 749-758.
- Radam, R. R., & Rezekiah, A. A. 2015. Pengolahan Gula Aren (*Arenga Pinnata* Merr) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*. 3(3) : 267-276.
- Rahayu, P. I. S., Miwada, I. N. S., dan Okarini, I. N. 2020. Efek Marinasi Ekstrak Tepung Batang Kecombrang Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Broiler. *Makalah Ilmiah Peternakan*. Vol. 23 (3): 118-123.
- Rahayu, W. P. 1998. Penurunan Praktikum Penilaian Organoleptik Jurusan

Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Redjeki, E.S. 2007. Pertumbuhan dan hasil tanaman kacang bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdcourt) galur Gresik dan Bogor Pada Berbagai Warna Biji. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian yang dibiayai oleh Hibah kompetitif. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rostianti, T., Hakiki, D, N., Ariska, A., dan Sumantri. 2018. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, ISSN: 2614-2848. 1(2): 1-7.
- Rukmana, R., dan Yudirachman, H. 2015. Untung Berlipat dari Budi Daya Talas Tanaman Multi Manfaat. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sholehah, D. A., Suwardiah, D. K., Purwidiana, N., dan Miranti, M. G. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Puree Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Sifat Organoleptik *Churros*. *Jurnal Tata Boga*, ISSN: 2301-5012. 12(1): 50-59.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. 13(2): 38-44
- Sitohang, K. A. K., Lubis dan L. M. Lubis. 2015. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3 (3) : 308-315.
- Sitompul, I. 2020. Karakteristik Organoleptik *Churros* Ubi Ungu dengan Tepung Mocaf. Politeknik Kesehatan Riau.
- Stanlie, K., Fitrilia, T., dan Aminullah. 2021. Profil Pasting dan Mutu Fisik Tepung Kacang Bambara Bogor Berdasarkan Warna Kulit Ari. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(1): 45-55.
- Sudarmadji, S. B., Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Suharti, S. (2018). Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*):1-15.
- Sukma, S. 2012. *Proses Pengolahan Sultana Cake Menggunakan Tepung Sorgum*

(*Shorgum bicolor L.*) dengan Kombinasi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). [Skripsi]. Program Studi Agroindustri. Politeknik Negeri Pertanian Pangkep.

- Sundari, D., Almasyhuri., dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Vol 25 (4): 235-242.
- Titin, A., Mu'awanah, I. A. U., dan Widyantara, A. B. 2018. Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. 2(2): 45-50.
- Warnelis, G. S., dan Komala, R. 2023. Pemberian Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Tropical Animal*. 1(1): 1-8.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Sinar Tani Edisi 6 Mei 2009. Jakarta: PT Duta Karya Swasta.
- Widyasanti, A., Silvianur., dan Zain, S. 2019. Pengaruh Perlakuan Blanching dan Level Daya Pengeringan *Microwave* Terhadap Karakteristik Tepung Kacang Bogor. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 23(1): 80-90.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta . Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta Windrati, W. S. 2010. Sifat Nutrisional protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*). *Jurnal Agrotek*. 4(1)
- Yuliatmoko, W. 2012. Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. 13(2) : 94-106.
- Yuniarifin, H., Bintoro, V. P., dan Suwarastuti, A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi Terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1): 55-61.