

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, P. 2019. Optimasi Formula Snack Berbasis Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagitifolium*), Tepung *Black Mulberry* (*Morus nigra L.*), dan Tepung Tapioka. Universitas Pasundan. Bandung.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraeni, P. Y dan Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada *Chips Ubi Jalar* (*Ipomea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* ;2(2):59-69.
- Anggraini, R.W. 2007. Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV Pati Ganyong (*Canna edulis*), Kentang (*Solanum tuberosum*), dan Kimpul (*Xanthosoma violaceum Schott*) Sebagai Prebiotik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arisandy, O. M. P dan Estiasih, T. 2016. Beras Tiruan Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1. 253-261.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) pada Bahan Pangan. Universitas Udayana. Denpasar.
- Barak, S., Mudgil, D., dan Khatkar, B.S. 2013. *Relationship of Gliadin and Glutenin Proteins with Dough Rheo-logy, Flour Pasting and Bread Making Performance of Wheat Varieties*. *LWT-Food Science and Technology*, 51: 211—217.
- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Springer Verlag. Berlin.
- Bogasari. 2011. *Quality Control of Raw Material Wheat Flour and By Product*. PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills. Jakarta.
- BPOM. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.33.12.12.8915 Tahun 2012 tentang Penerapan Pedoman Cara Pembuatan Obat yang Baik. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Cuq, B., Boutrot, F., Redl, A., Lullien-Pellerrin V. 2000. *Study of The Temperature Effect on The Formation of Wheat Gluten Network Influence on Mechanical Properties and Protein Solubility*. *J. Agric Food Chem.* 48(7) 2954-2959.
- Dewi, H.N. 2014. Formulasi Kudapan Pmt-As ‘Rilgut’ Risoles Berbasis Pati Garut Dengan Penambahan Tepung Torbangun (*Coleus amboinicus Lour*) Sebagai Sumber Zat Gizi Mikro. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Dewi, S.K., B. Dwiloka, dan B.E. Setiani. 2017. Pengurangan Kadar Oksalat pada Umbi Talas dengan Penambahan Arang Aktif pada Metode Pengukusan. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fauziyah dan Afifah, N.A.C. 2014. Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Bayam (*Amaranthus Spp*) Pada Hasil Jadi Kulit Pangsit. *ejournal-boga volume 3 nomer 2*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 4, No. 2* ISSN : 1978 – 0303.
- Fitriadenti, M.J. 2011. Kualitas fisik dan sensoris chicken nugget dengan substitusi filler tepung mocaf (*Modified cassava flour*). Skripsi, Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fitriana, L. N, Larasati, A dan Issutarti. 2015. Pengaruh Rasio Tepung Beras Dan Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik Dan Elastisitas Kulit Lumpia Non Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan, Vol. 38, No. 1*. 77-88. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Goesaert H, Fergau R, Vander KC, Morris CF. 2006. *Comparison Of Methods For Gluten Strength Assessment*. *Cereal Chemistry*. 83(3): 284-286.
- Inayah, N. R. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Indrasti, Dias. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indrastuti. E, Harijono dan Susilo, B. 2012. Karakteristik Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata L.*) yang Direndam dan Dikeringan Sebagai Bahan *Edible Paper*. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 3*. Universitas Brawijaya. Malang.

- Jatmiko, G.P. dan Estiasih, T. 2014. Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2.127-134. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kasih, Z.G dan Murtini, E.S. 2017. Inovasi Bubur Instan Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Kedelai Hitam (*Glycine soja*) (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Agar). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 18 No. 3. Universitas Brawijaya. Malang.
- Khamidah, A dan Alami, N. E. 2011. Pembuatan Brownies Kukus Kasava (Non-Terigu) Dengan Substitusi Talas Belitung Dan Tomat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur.
- Koswara, S. 2010. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Bogor Agricultural University. Bogor.
- Koswara, Sutrisno. 2014. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 5: Pengolahan Ubi Jalar*. SEAFast Center, Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.
- Kumara, F. M dan Purwani, E. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Kurdi, W. 2002. Reduksi Kalsium Oksalat pada Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L). Schott)) sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Keripik Talas. IPB. Bogor.
- Kurniasari. 2018. Pengaruh Perlakuan Gelombang Mikro terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semarang.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Larotonda, Fabio, D.S, Matsui, K.N, Soldi, V, Laurindo, J.B. 2004. *Biodegradable Films Made From Raw And Acetylated Cassava Starch*. Brazilian Archives Of Biology And Technology. An Internasional Journal 47 (3): 477-484.
- Lestari, A. D dan Maharani, S. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Roti Tawar. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Marinih. 2005. Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado dengan Tingkat Pedas yang Berbeda. Tugas Akhir D3 Jurusan Teknologi Boga dan Produksi. Universitas Semarang. Semarang.

- Marliana, E. 2011. Karakterisasi Dan Pengaruh NaCl Terhadap Kandungan Oksalat Dalam Pembuatan Tepung Talas Banten. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mayasari, N. 2010. Pengaruh Penambahan Larutan Asam Dan Garam Sebagai Upaya Reduksi Oksalat Pada Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). Skripsi. IPB. Bogor.
- Minantyo, H, ondak, M. R dan Hartanto, P. S. J. 2017. Pemanfaatan Tepung Mbote/Kimpul (*Araceae*) Sebagai Tepung Berbumbu Rasa Manis Dan Gurih Ditinjau Dari Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik. Jurnal Gastronomi, Vol. 1, No. 1, Juni 2017: 16 – 21. Universitas Ciputra. Surabaya.
- Naomi, A. T. H. V., Purwijantiningsih, E., dan Swasti, Y. R. 2016. Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Kulit Lumpia Dengan Substitusi *Spirulina Platensis*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Nurani, S dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (*Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 .50-58. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pontoluli, D. F, Assa, J. R dan Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas I*). Jurnal Fakultas Pertanian. Vol. 1. No. 8. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh Komposit Tepung Kimpul Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rasyad, H. 2004. *Peluang Bisnis Tepung*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Revitriani, M, Wedowati, E.R dan Puspitasari, D. 2013. Kajian Konsentrasi Tepung Kimpul Pada Pembuatan Mie Basah. Jurnal Reka Agroindustri. 1 (1): 1-9.
- Ridal, S. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan Alfa Amilase terhadap Patinya. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian IPB. Bogor.
- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Saadah, K. 2020. Lama Waktu Pemanasan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Lumpia Basah Kemas Non Vakum Selama Penyimpanan Suhu

Ruang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. Semarang.

Standar Nasional Indonesia. 2013. Lumpia. SNI 7756:2013. SNI.

Suharti, S. Alamsyah, A dan Sulastris, Y. 2019. Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Pro Food* (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 5 No. 1. ISSN: 2443-1095. Universitas Mataram. NTB.

Suhono, Budi dan Tim LIPI. 2010. *Ensiklopedia Flora jilid 1*. PT. Kharisma Ilmu. Bogor.

Suismono. 2011. Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-ubian untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan* Vol. X No. 37: 37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.

Suprpti, M. L. 2009. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius (Anggota IKAPI). Yogyakarta.

Tinambunan, N, Rusmarilin, H dan Nurminah, M. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol.2 No.3. Fakultas Pertanian USU. Medan.

US Wheat Associates. 2006. *Elementary Cookie and Craker Course*. UFM Baking and Cooking School. Thailand.

Widjajaseputra, A. I., Harijono, Yuniarta, dan Estiasih, T. 2011. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Air Terhadap Karakteristik Kulit Lumpia Basah. *Jurusan Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 22 (2). Universitas Brawijaya. Malang.

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

Yuliatmoko, W. dan Satyatama, D. I. 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.