

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, Zhafira. (2015). Modul Umbi Talas dan Produk Pengolahannya. Bandung
- Amiruddin. (2013). Perubahan Sifat Fisik Talas (*Colocasia Esculenta L. Schoot*) Selama Pengeringan Lapis Tipis. *Skripsi*. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Azzahra, H., Difa, Y., Lubis, M., & Hartanti, S. D. (2020). Teknik Budidaya Tanaman Talas (*Colocasia esculenta Scho.*) sebagai Upaya Peningkatan Hasil Produksi Talas di Desa Situgede. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(3), 412–416.
- Arbi, Armein Syukri. (2013). Modul 1 Pengenalan Sensoris. Jakarta : Universitas Terbuka.
- Azura.(2020). Penambahan Kacang Pistachio Dan Gula Aren Pada Kue Bolu Kering Sebagai Alternatif Pangan Sehat. *Karya Ilmiah*. Bandung : Universitas Telkom
- Amda, Pajna Paramitha Elaeis, Diana Sofi Hanfiah, and Emmy Harso Kadhinata. (2020). Karakteristik Morfologis dan Hubungan Kekerabatan Tanaman Nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr*) Di Kabupaten Kampar Dan Siak Provinsi Riau. *Jurnal Rhizobia* 2(2):134–44.
- Ardi, Joni, Melia Akrisa, and Muhammad Arpah. (2019). Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr*) Di Kabupaten Indragiri Hilir.” *Jurnal Agro Indragiri* 4(1):34–38.
- Amalia, slamiati Putri, Hery Winarsi, Ramadhan, and Gumintang Ratna. (2021). *Development of Taro Flour – Mung Bean Sprouts and Purple Sweet Potato (TALAHIBU) Steam Brownies for Pregnant Women with Chronic Energy Deficiency*. *J. Gipas* 5(2):48–62.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Tanaman Pangan. <https://kendalkab.bps.go.id/iluas-panen-produktivitas-dan-produksi-talas.html>. Diakses pada tanggal 15 Oktober 2021.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Riau. (2022). Produksi Tanaman Buah-Buahan. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html> Diakses pada tanggal 7 Januari 2022
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). Syarat Mutu Makanan Diet Kontrol Berat Badan.SNI-01-4216-1996. Jakarta : BSN. Diakses pada tanggal 7 Januari 2022
- BPTP Riau. (2021). Sentra Pengembangan Kedali Ungu di Kecamatan Sinaboi. <http://riau.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/berita/2176-ka-bptp-riau-kunjungi-keladi-ungu-sinaboi>. Diakses pada tanggal 15 Oktober 2021.
- BPTP Riau. (2018). Buletin Inovasi Pertanian. 4(1) : 1-61

- Basuki, W.W. Atmaka, W.Muhammad, D.R.A. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1):115-123
- Constantin, O. E., & Istrati, D. I. (2016). *Functional Properties of Snack Bars*. *Functional Foods*, 1(1), 1–13.
- Chotimah, S., & Fajarini, D. T. (2013). Reduksi Kalsium Oksalam dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan untuk Meningkatkan Kualitas Sente Sebagai Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(2), 76–83
- Dwiyani, H. (2013). Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai serta Mineral, Fe dan Zn Balita Gizi Kurang. *Skripsi*, 1–83
- Dewi, S., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2017). Pengurangan Kadar Oksalat Pada Umbi Talas Dengan Penambahan Arang Aktif Pada Metode Pengukusan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 2–5. <https://doi.org/10.17728/jatp.191>
- Data Komposisi Pangan Indonesia (2018). <https://panganku.org/id-ID/>. Diakses pada tanggal 17 Oktober 2021.
- Dinas Ketahanan Pangan Riau. (2019). Buku Statistik Pangan Tahun 2019.
- Direktorat Gizi. (2018). DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).
- Eva, Dian, Noviar Harun, and Yusmarini. (2018). Kombinasi Tepung Kacang Hijau dan Buah Nanas dalam Pembuatan *Snack Bars*. *JOM UR* 2(2):1–13.
- Gozalli, Muhammad; Nurhayati, and Nafi A. (2015). Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal. *Jurnal Agroteknologi* 09(02):191–200.
- Kasim, Rahmiyati, Siti Aisa Liputo, Marleni Limonu, and Sunarto Kadir. (2018). *Snack Food Bars Rendah Indeks Glikemik Berbahan Dasar Pangan Lokal*. Gorontalo : *Ideas Publishing*
- Koswara, Sutrisno. (2014). Teknik Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 1 : Pengolahan Umbi Talas. USAID. 1-20.
- Karim, Mutemainna, Aryanti Susilowati, and Asnidar. (2013). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Otak-Otak Dengan Bahan Baku Ikan Berbeda.” *Balik Diwa* 4(1):25–31.
- Khairunissa, Noviar Harun, and Rahmayuni. (2018). “Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Flakes* (*Utilization of Taro Flour and Mung Bean Flour in Making Flakes*).” *Jurnal SAGU Universitas Riau* 17(1):19–28.

- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan *Foodbars* (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Muthiahwari, Fiddina, and Maria B.Manalu.(2020). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagitifolium*) Pada Poduk *Cookies* Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung. *Jurnal Culinaria* 2(2):1–17.
- Mustika, Dina. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie.” Skripsi 1–18.
- Megadianti, J. R., Purba, J. S. R., & Agusanty, S. F. (2020). Analisis Zat Gizi dan Daya Terima *Cookies* Tepung Talas Pontianak. *Pontianak Nutrition Journal* (PNJ), 3(1), 24. <https://doi.org/10.30602/pnj.v3i1.627>
- Ningsih, M. W., Darawati, M., & Widiada, I. G. N. (2021). Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Lokal terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Serat *Snack Bar* Sebagai Alternatif Jajanan Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Prima*, 6(1), 42–52.
- Nopianti, T. (2019). Formulasi *Snack Bar* Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) dengan Penambahan Tepung Daun Bayam (*Amaranthus tricolor L.*). *Pontianak Nutrition Journal* (PNJ), 2(1), 6. <https://doi.org/10.30602/pnj.v2i1.476>
- Novidiyanto, W. Z. (2016). Daya Terima dan Kadar Protein *Snack Bar* Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) - Kacang Tanah Rendah Lemak (*Arachis hypogaea L.*). *Kesehatan Pangkalpinang*, 7(1), 75–81. <https://doi.org/10.32922/jkp.v4i2>
- Ogukwe, Amaechi, & Enenebeaku. (2017). *Studies on the Flowers and Stems of Two Cocoyam Varieties: Xanthosoma sagittifolium and Colocasia esculenta. Natural Products Chemistry & Research*, 5(3), 1–6. <https://doi.org/10.4172/2329-6836.1000263>
- Parvin, S., Dilruba, D., Sheikh, A., Biswas, M., Sharma, S.C.D., Jahan. (2015). *Nutritional Analysis of Date Fruits (Phoenix dactylifera L.) in Perspective of Bangladesh. American Journal of LifeScience* 3 (4): 274-278
- PT. Otsuka Amerta Indah. (2021). *About Soyjoy*. Available at : <http://www.soyjoy.co.id/soyjoy-fact/about-soyjoy>. Diakses tanggal 20 Oktober 2021.
- Rukmana, Rahmat; Yudirachman, Herdi. (2015). *Untung Berlipat dari Budi Daya Talas Tanaman Multi Manfaat*. Yogyakarta : Lily Publisher
- Rohimah, Ika. (2013). Analisis Energi dan Protein serta Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.

- Singgano, C. T., Teltje, K., & Mamuja F., C. (2019). Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik *Snack Bar* Berbahan dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 28–35.
- Sastika, Nadhiya. (2017). “Kualitas dan Umur Simpan Tepung Talas dengan Teknik Pengeringan yang Berbeda.” Skripsi 1–18.
- Saputra, A.E. (2014). Pengeringan Lapisan Tipis Kacang Tanah Utuh dan Biji Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae L*) Varietas Gajah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sari, Dwi Yulia Estika, Dudung Angkasa, and Prita Dhyani Swamilaksita. (2017). Daya Terima dan Nilai Gizi *Snack Bar* Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi* 6(1):1–11.
- Sumanti, D. M., Tita R., Indira L., dan In-In H. (2016). Produksi Bakteri Probiotik Siap Pakai dan Aplikasinya dalam Produk Pangan Fungsional untuk Menunjang Ketahanan Pangan Jawa Barat. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.
- Sari, Nita Arlan., Syarif, Wirnelis., Holinesti, Rahmi. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas *Cupcake*. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik *Snack Bar* Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*) dan Kacang Mete. *Food and Agroindustry Journal*, 2(2), 41–52.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Towaha, J. dan N. Heryana.(2012). Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh. Sukabumi : Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar
- Trisno, Dranis Seko, and Maria B.Manalu.(2019). Uji Kesukaan Roti Canai dengan Substitusi Tepung Talas. *Jurnal Culinaria* 1(2):1–17.
- USDA.(2015). *National Nutrient Database for Standard Reference.Basic Report 25048, Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar. The National Agricultural Library, USA*
- Widyaningsih, Tri Dewanti,Wijayanti, Novita, Nugrahini, Nur Ida Panca. (2017). *Pangan Fungsional Aspek Kesehata, Evaluasi, dan Regulasi. Malang : Universitas Brawijaya*

Wahyuni.(2021). Pengembangan Produk Kue Bagea Sehat Sebagai Pangan Darurat. Makassar : Universitas Hasanuddin.