

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M, dan S. Widowati. (2005). Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional. Laporan Hasil Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok, IPB, 7 (2) : 57-66.
- Astuti, Ani & Maulani. (2017). Pangan Indeks Glikemik Tinggi Dan Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II. *Journal Endurance* 2(2) June 2017 (225-231)
- BPS. (2015). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Basuki, Enny Karti., Titi Susilowati., Tatiek Sri Hajati. (2017). Food Bar Pepada dengan Proporsi Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Reka Pangan* Vol. 11 No. 2, 48 - 49.
- Dj Jenkins, J (2002) Glycemic index : Overweight View of Implications in Health and Disease. *Jurnal of Clinical Nutrition* , 273 - 276.
- Indrayani, D. (2012). Pemanfaatan Umbi Talas sebagai bahan substitusi Tepung Terigu dalam pembuatan *Cookies* yang disuplementasi dengan Kacang hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol 13 (2) (74 - 80).
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2012). Penggunaan Mixture Response Surface methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes k. Koch*) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Pascapanen* 9(2) , 96 - 106.
- Harmayani, E., Gardjito, M., & Djuwardi, A. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Khafa, Fiki Fitriya Silmi. (2012). Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dan Pemanfaatannya Dalam Pembuatan Cake (skripsi). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Lugito, A. W. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Puff Pastry Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (Skripsi). Surabaya: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Margareth, J. (2006). Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Goreng Berbahan dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) (skripsi). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor

- Melia, S., I. Juliyarsi., A. Rosya. (2010). Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Perternakan* Vol 7 No 2. 62-69.
- Mien. (2009) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi TR dan Sugiyono. (1989). *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Niba. (2003) Processing Effects on Susceptibility of Starch to Digestion in Some Dietary starch sources. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 97 - 109.
- Nurani, Darti. 2013. Optimasi Proses Produksi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*, L. Schott) Termodifikasi Secara Fermentasi. *Jurnal IPTEK, Volume 8 (1), April 2013: 65 - 71*
- Nurchaya, H. (2013). *Budidaya dan Cara Olah Talas Untuk Makanan dan Obat*. Yogyakarta: Pustaka baru press.
- Pratama. Israzul Aji. Fithri Choirun Nisa. (2014). Formulasi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 4 p.101-112
- Rachmawan, Obin., Ahmad Taofik., Nono Suwarno. (2013). Penggunaan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Nagget Ayam Petelur Afkir. ISSN 1979- 8911 Edisi Agustus 2013 Vol VII No.2, 157-159.
- Rahayu, W. (2001). *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rimbawan, & A, S. (2004). Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Riskesdas. (2013). Riset Kesehatan Dasar 2013. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kesehatan RI.
- Rudianto, Aminudin, S. dan Sriaah, A., 2014, Studi Pembuatan dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Morinaga Oleifera Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor.

- Samosir. (2010). Pengaruh Penggunaan Berbagai Massa Lengkuas (alpiniagalanga) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Simpan Ikan Nila (*oreochromis niloticu*) Segar (skripsi). Jurusan kimia UNM. Malang
- Sari, I. P. (2013). Indeks Glikemik Uwi, Gadung, dan Talas yang diberikan Pada Tikus. *Traditional Medicine Journal VOL 18 (3)*, 5 - 9.
- Siagian, R. (2004) *Indeks glikemik pangan*. Jakarta: Swadaya.
- Sidabutar, W. D. R. (2013). Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.I (4).
- Sundari, D . F. (2014). *Pengukuran Nilai Indeks Glikemik Cookies Tepung Talas Belitung*. *Jurnal Pangan Dan Gizi Edisi VOL 9*, 28 - 30.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi, (2007), *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta
- Susiwi. (2004). *Handout Penilaian Organoleptik* . Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutrisno Koswara . (2012). Tropical Plant Curriculum (tpc) Project. In Usaid, *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 1: Pengolahan Umbi Talas* (pp. 1-9). BOGOR:
- Tekle, A., (2009), *The Effect of Blend Proportion and Baking Condition The Quality of Cookies Made From Taro and Wheat Flour Blend*, Thesisi Addis Ababa University, Ethiopia.
- Tinambunan, Nursalimah. (2014). Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.2 (3).
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi* . Jakarta : Gramedia Pustaka Umum .
- Yuliati. (2001). Pemanfaatan Tepung Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies. *Media Gizi dan Keluarga VOL 24 (1)* , 48 - 53.
- Yuliatmoko. Welli (2012). Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, Volume 13 Nomor 2, 94-106

