

DAFTAR PUSTAKA

- Adiningrum, N. R. P., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Pure Talas Pada Pembuatan Vol Au Vents Dengan Selai Parijoto (*Medinilla Magnifica*) Sebagai Appetizer. *Prosiding Pendidikan Teknik* <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44528%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/download/44528/16560>
- Ammar, M. S., Hegazy, A. E., & Bedeir, S. H. (2009). Using of Taro Flour as Partial Substitute of Wheat Flour in Bread Making. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 4(2), 94–99.
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Arlington: AOAC International
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Assah, Y. F. (2017). Mixing Variations of Solid Vegetable Fat and Virgin Coconut Oil in the Making of Shortening. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 141–148.
- Astuti, E. J. (2012). Serat pangan dalam produk fungsional. *Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1), 168–172.
- Almatsier Sunita.(2013).*Prinsip Dasar Ilmu Gizi*.Jakarta:Gramedia.
- Azizi, Elsa Carla. (2020). Pengaruh Substitusi Tempe dan Penambahan Puree Wortel Terhadap Daya Terima, Nilai Gizi dan Nilai Ekonomi Sosis Untuk Jajanan Anak Sekolah. Skripsi. *Universitas Airlangga Fakultas Kesehatan Masyarakat*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Peraturan BPOM*, 11, 1–16.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Katalog: 4104001. *Statistik Penduduk Lanjut Usia Di Indonesia 2019*, xxvi + 258 halaman.
- Bohari, B., Ansori, M., Amaliah, L., Sartika, R. S., & Koerniawati, R. D. (2022). Informasi Nilai Gizi dan Keamanan Pangan Brownies Talas Beneng. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 13–17. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v1i1.10>
- BPOM. (2016). PerKa BPOM no 21 tahun 2016. *Kategori Pangan Indonesia*, 1–28.

- BSN. (2018). SNI roti manis. *Bsn Sni*.
- Carmanwati, Ni Luh Ayu (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Pure Talas (*Colocasia esculenta* (L.) schott) Terhadap Karakteristik Donat. Diploma Thesis. Poltekes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022.
- Christiningrum, N. D., & Murniati, D. E. (2020). Substitusi Tepung Talas dan Umbi Talas Pada Produk Pangsit dan Nasi Bakar Talas. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Physical Properties and Acceptability of Cookies from Modified Jackfruit Seed Flour. *Jurnal Prosiding Saintek*, 3, 9–10. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/264>
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, D. G. M. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Ebookpangan.com. (2006). Serat Makanan Dan Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(November), 1–18.
- Erri, D., Lestari, A. P., & Asymar, H. H. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 1–208.
- Fauziyah, N. (2020) .*Pie Tape Ketan Hitam*. Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung
- Fidyasari, A., Raharjo, S. J., & ., F. (2018). Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Fermentasi Umbi Bentul (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 24–32. <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i2.1286>
- Gusnadi, D & Rani, A.N. (2017). *Modul Praktikum Tata Boga (Roti dan Kue)*. Universitas Telkom.
- Hadijah, S., & Adriani, D. (2020). Substitusi Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Kue Tradisional Baroncong. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 2(2). <https://doi.org/10.30813/fame.v2i2.1986>
- Harahap, J., & Hutabarat, H. (2017). *Konsumsi Serat Makanan*. 1–8.
- Hardinsyah, M., & Supariasa, I. D. N. (2016). Ilmu gizi teori dan aplikasi. *Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC*, 131.
- Jannah, I, N., Mustika, A., & Puruhito, E, F. (2017). Reduction of Constipating Scoring System Among Women Aged 18-25 Years Old as A Result of

- Decocted Trengguli (*Cassia fistula* L.). *Journal of Vocational Health Studies*, 1 (2), 58-62
- Kadarwati, M., L. (2015) Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Yang Disubstitusikan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*)
- Kasus, S., Talas, P., Di, B., Pandeglang, K., Ramadhan, R. P., Aminah, S., Wardana, I. P., Subekti, N. A., Putra, M. T. P., Merdeka, J., & Bogor, N. (2021). *Beneng Berkelanjutan Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan – Badan Litbang Pertanian*, 981, 425–432.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). Situasi lansia di Indonesia tahun 2017: Gambar struktur umur penduduk Indonesia tahun 2017. *Pusat Data Dan Informasi*, 1--9.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti: Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktik)*. eBookPangan.
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Meo, M. (2020). Pengaruh penambahan pati talas (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap viskositas dan uji daya terima yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66–76. <https://doi.org/10.21067/jsp.v8i01.4566>
- Krisnawati, R., & Indrawati, V. (2014). Pengaruh substitusi puree ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) terhadap mutu organoleptik roti tawar. *Jurnal Boga*, 3(1), 79–88.
- Kusumasari, S., Eris, F. R., & Mulyati, S. 2019. (2019). *Karakteristik sifat fisiokimia tepung talas beneng sebagai pangan khas kabupaten padgelang*. 11(2), 227–234.
- Lawalata dkk. (2019) 'Karakteristik Kimia Food Bar Puree Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) dengan Penambahan Kenari (*Canarium indicum* L.)
- Leiwakabessy, J., Mailissa, R. R., & Leatemia, S. P. (2017). Komposisi Kimia Cacing Kacang (*Sipunculus nudus*) di Kabupaten Raja Ampat dan Kabupaten Manokwari. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 1(1), 53. <https://doi.org/10.30862/jsai-fpik-unipa.2017.vol.1.no.1.21>
- Lestari, A. D., & Maharani, S. (2017). Effect of Belitung Taro (*Xanthosoma sagittifolium*) Flour Substitution on Physical and Chemical Characteristics and Consumer Preference Level of White Bread. *Edufortech*, 2(2). http://www.academia.edu/download/39190683/Jurnal_Talas_2.pdf
- Ligo, H., Kandou, J., Cristine Mamujar, Ratulangi, U. S., Pertanian, J. T., Pertanian, F., Sam, U., & Manado, R. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung

Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dalam Pembuatan Roti. *Cocos*, 1(1).

Muzakar & Audina, B. (2018) Pengaruh Pemberian Jus Alpukat (*Persea Gratissima*) Terhadap Perubahan Konstipasi Pada Lansia Di Panti Tresna Werdha Teratai Of Palembang City in 2016. *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*.1(1):30-35.

Orhevba, B. A., & Ndanaimi, Y. (2021). Proximate and Sensory Properties of Wheat-Cocoyam (*Colocasia Esculenta*) Composite Bread. *European Journal of Agriculture and Food Sciences*, 3(3), 86–90. <https://doi.org/10.24018/ejfood.2021.3.3.297>

Pancasasti, R. (2016). Pengaruh Elevasi Terhadap Kadar Asam Oksalat Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Di Sekitar Kawasan Gunung Karang Provinsi Banten. *Setrum : Sistem Kendali-Tenaga-Elektronika-Telekomunikasi-Komputer*, 5(1), 21. <https://doi.org/10.36055/setrum.v5i1.890>

Paschoalin, V., Pereira, P., Mattos, É., & Corrêa, A. C. (n.d.). Taro Corms. *Researchgate.Net*. https://www.researchgate.net/profile/Patricia-Pereira-31/publication/349505909_Taro_Corms/links/60423525a6fdcc9c7812596a/Taro-Corms.pdf

Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *JUITECH (Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality)*, 3(2). <https://doi.org/10.36764/ju.v3i2.257>

Pratiwi, A., Ansharullah, & Baco, A. R. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.Schoott) Terhadap Nilai Sensorik Dan Nilai Gizi Roti Manis. *Yogyakarta: Liberty.*, 2(4), 749–758.

Proverawati, Atika & Wat, E, K.(2017). *Ilmu Gizi Untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika

Poti, J. M., Braga, B., & Qin, B. (2017). Ultra-processed food intake and obesity: what really matters for health—processing or nutrient content? *Current Obesity Reports*, 6(4), 420–431.

Putri, N. A., Riyanto, R. A., Budijanto, S., & Raharja, S. (2021). *Quality Improvement of Talas Beneng (Xanthosoma undipes K . Koch) Flour as Banten Potential Local Product : A Preliminary Study*. 3(2), 1–10.

Rahmah, A., Rezal, F., & Rasma, R. (2017). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*

Unsyiah, 2(6), 8.

- Rahmawati, R. & Syahidah, S. N. (2015) Gambaran Kebutuhan Spiritual Pada Lansia Yang Beragama Islam Di Desa Sratujejo Kecamatan Baureno Kabupaten Bojonegoro Tahun 2014. *Asuhan Kesehatan : Jurnal Ilmiah Ilmu Kebidanan dan Keperawatan*, 6 (2).
- Riska, V. V. (2021). Analisis Tingkat Kesukaan dan Kandungan Air, Serat dan Vitamin C Jus Lidah Buaya dan Nanas Prabumulih untuk Pencegahan Konstipasi Pada Lansia. Skripsi: *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya*
- Riska. (2018). Pengaruh Komposit Tepung Terigu, Tepung Dangke Dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit (Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar)
- Rostianti, T., Hakiki, D. N., Ariska, A., & Sumantri, S. (2018). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.410>
- Sahar, J., Rekawati, E., Studi, P., Keperawatan, I., Kedokteran, F., Sam, U., Manado, R., Ilmu, F., & Universitas, K. (2020). *Penanganan Konstipasi Pada Lansia Dengan Urut Perut Dan Latihan Eliminasi (Uplanasi) [Management of Constipation in Eldery With Abdominal Massage and Toilet Training or Uplanasi*. 08(1), 6–11.
- Sari, K. P. & Pitoyo, J., (2019). Hubungan Antara Asupan Serat Dan Asupan Air Putih Dengan Kejadian Konstipasi Pada Lansia. *Journal of Applied Nursing (Jurnal Keperawatan Terapan)*, 5(1), 22. <https://doi.org/10.31290/jkt.v5i1.896>
- Setyawati, R. (2020). Pengolahan Patiseri. *Politeknik Negeri Balikpapan*. <http://perhotelan.poltekba.ac.id/modul-pengolahan-patiseri/>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. PT Penerbit IPB Press.
- Setyorini, E., & Trisnawati, Y. (2020). *Potensi Pangan Lokal Indonesia*. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- Sianipar, N. B. (2015). Konstipasi pada Pasien Geriatri. *Cdk-231*, 42(8), 572–577.
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71–77.
- Susilawati, P. N., Yursak, Z., Kurniawati, S., & Saryoko, A. (2021). *Petunjuk Teknis Budidaya dan Pengolahan Talas Beneng*.

- Sutarna, A., Asiah, A., & Sari, N. P. (2020). Pengaruh Asupan Tinggi Serat Dan Cairan Terhadap Terjadinya Konstipasi Pada Lansia. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 947–954. <https://doi.org/10.38165/jk.v8i1.102>
- Syarbini, M. Hussin. (2018). Referensi Komplit A-Z Bakery. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tarigan, A. P. (2017). *Proses Penuaan Kulit*: Medan. Perpustakaan Nasional Katalog Dalam Terbitan (KDT) Ameta.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyudi. (2003). *Memproduksi Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

