

## DAFTAR PUSTAKA

1. Silaban, Etna Adriana; Kardhinata, E.Harso; Hanafiah DS. Inventarisasi dan Identifikasi Jenis Tanaman Talas-Talasan dari Genus *Colocasia* dan *Xanthosoma* di Kabupaten Deli Serdang dan Serdang Bedagai. *J Agroekoteknologi*. 2019;7(1):46–54.
2. Setyowati M, Hanarida I, Sutoro N. Karakteristik Umbi Plasma Nutfah Tanaman Talas (*Colocasia esculenta*). *Buletin Plasma Nutfah*. 2007;13(2).
3. Koswara S. Teknologi pengolahan umbi-umbian Bagian 1 : Pengolahan umbi talas. *Ipb*. 2014;5(1):1–44.
4. Pitaloka MDA. KUALITAS BROWNIES KUKUS DENGAN KOMBINASI TEPUNG KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) DAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*). UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA; 2018.
5. Putra Jatmiko G, Estiasih T, Kunci: Gluten K, Kimpul M, Bioaktif S, Kimpul T, et al. MIE DARI UMBI KIMPUL (*Xanthosoma Sagittifolium*): KAJIAN PUSTAKA Noodles from Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*): A Review. *J Pangan dan Agroindustri*. 2014;2(2):127134.
6. Erni N, Kadirman K, Fadilah R. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). *J Pendidik Teknol Pertan*. 2018;4:95–105.
7. Zuhro M, Lutfi M, Hawa LC. PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK – KIMIA TEPUNG KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*). *Bioproses Komod Trop*. 2015;3(2):26–32.
8. Tjitrosoepomo G. Taksonomi Tumbuhan (spermatopyta). Yogyakarta: Gajah Mada University Press; 2002.
9. Minantyorini, Hanarida I. Panduan Karakterisasi dan Evaluasi Plasma

Nutfah Talas. 2002. 83 p.

10. Riansyah A, Supriadi A, Nopianti R. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*. 2013;2(1):53–68.
11. Syarief R, Halid H. Teknologi penyimpanan pangan. Bogor Agricultural University; 1993.
12. Aventi. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah Proses Pengeringan (Drying). *Semin Nas Cendekiawan 2015*. 2015;1(1):12–27.
13. Koswara S. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. United States Agency International Development. Bogor: United States Agency International Development; 2013.
14. Daud A, Suriat, Nuzulyant. Kajian Penerapan faktor yang mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air metode Thermogravimetri. *J Lutjanus* [Internet]. 2019;24(2):11–6. Available from: [https://ppnp.e-journal.id/lutjanus\\_PPNP%0AKajian](https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP%0AKajian)
15. Hawa LC, Shinta RD, Izza N, Wigati LP. Analisa karakteristik fisik chips umbi talas (*Colocasia esculenta* L.) berbasis machine vision (studi pengeringan dengan tray dryer). *J Rekapangan*. 2016;10(1):22–8.
16. Hawa LC, Ubaidillah U, Wibisono Y. Proper model of thin layer drying curve for taro (*Colocasia esculenta* L. Schott) chips. *Int Food Res J*. 2019;26(1):209–16.
17. Ndisya J, Mbuge D, Kulig B, Gitau A, Hensel O, Sturm B. Hot air drying of purple-speckled Cocoyam (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) slices: Optimisation of drying conditions for improved product quality and energy savings. *Therm Sci Eng Prog* [Internet]. 2020;18(April):100557. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.tsep.2020.100557>
18. Asgar A, Zain S, Widyasanti A, Wulan A. Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) Menggunakan Mesin Pengering Vakum. *J Hortik*. 2016;23(4):379.