

KUALITAS NASTAR YANG DIHASILKAN DARI SUBSTITUSI TEPUNG TALAS

(The Quality Of Nastar Produced From the Substitution Of Taro Flour)

Nurjannah Fitriani¹ dan Rahmi Holinesti*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: r.holinesti@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to analyze the quality of nastar resulting from the substitution of taro flour as much as 15%, 30%, and 45% which includes shape, color, aroma, texture and taste. This type of research is a pure experiment using the Completely Randomized Design (CRD) method and carried out with 4 treatments and 3 treatments. This research was conducted in August – September 2021 at the Catering Workshop, Department of Family Welfare, Faculty of Tourism and Hospitality, Padang State University. The object of this research is nastar by replacing wheat flour with taro flour as much as 15%, 30%, and 45% of the quality of nastar. The types and sources of data used were yd or primary which were obtained directly from 5 expert panelists by filling in the organoleptic test format on the quality of taro flour nastar. The data analysis used Analysis of Variance (ANOVA) where if there was a significant effect it would be carried out with suji duncan. The results of the study showed that the substitution of taro flour had no significant effect on the quality of shape, aroma, texture and taste of taro starch starch. Meanwhile, a significant influence is found on the color quality of taro flour nastar. The result of the best quality test of taro flour nastar is the treatment (X1) with 15% taro flour substitution. For the next research, it is recommended to conduct further research on the nutritional content or shelf life with the best substitution of taro flour as much as 15% (X1).

Keyword: Taro Flour, Nastar, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas nastar yang dihasilkan dari substitusi tepung talas sebanyak 15%, 30%, dan 45% yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) serta dilakukan dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus – September 2021 yang bertempat di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Objek penelitian ini adalah nastar dengan penggantian tepung terigu dengan tepung talas sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas nastar. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik terhadap mutu nastar tepung talas. Analisis data menggunakan Analisis Variasi (ANOVA) dimana jika terdapat pengaruh yang signifikan maka akan dilakukan dengan uji duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung talas tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, aroma, tekstur dan rasa nastar tepung talas. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas warna dan rasa nastar pada nastar tepung talas. Hasil uji kualitas nastar tepung talas terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung talas sebanyak 15%. Untuk penelitian berikutnya disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi atau masa simpan dengan substitusi tepung talas terbaik sebanyak 15% (X1).

Kata kunci: Tepung Talas, Nastar, Kualitas

How to Cite: Nurjannah Fitriani¹, Rahmi Holinesti². 2022. Kualitas Nastar Yang dihasilkan Dari substitusi Tepung Talas. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (1): pp. 133-138, DOI: 10.24036/jptbt.v3i1.292



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Nastar merupakan salah satu kue kering yang disukai oleh masyarakat. bentuk nastar pada umumnya berbentuk bulat dan memiliki isian selai nanas, tetapi seiring perkembangan zaman nastar memiliki beragam bentuk dan isiannya. Holinesti dan Deni (2020) menyebutkan nastar pada umumnya berbentuk bulat dan memiliki isian selai nanas, tetapi karena zaman yang semakin berkembang nastar memiliki ragam bentuk dan isian mulai dari bentuk bunga, nastar gulung, daun, maupun bentuk lainnya serta isiannya bisa menggunakan cokelat, kurma, apel dan buah. Saat sekarang, nastar hanya divariasikan dari segi bentuk dan isiannya saja, sedangkan dari kulitnya nastar masih kurang dalam variasinya. Salah satu cara menambah variasi dalam olahan nastar yaitu dengan memanfaatkan bahan lokal seperti talas.

Talas merupakan bahan pangan yang banyak di jumpai di Indonesia. Talas termasuk ke dalam jenis tanaman umbi-umbian yang mudah untuk di budidayakan. Lestari dan Susilawati (2015) menyatakan bahwa tanaman talas merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan sebagai tanaman pangan. Umbi talas memiliki potensi gizi yang tinggi. Penggunaan talas dalam makanan dapat menambah nilai gizi bagi tubuh serta dapat meningkatkan nilai ekonomis. Pemanfaatan talas di Sumatera Barat masih berupa digoreng, contohnya seperti keripik talas. Agar talas dapat dimanfaatkan dengan baik, talas dapat diolah menjadi suatu bahan pangan salah satunya tepung.

Penggunaan talas sebagai tepung talas akan meningkatkan nilai ekonomis dan umur simpan produk talas (Rahmawati, *et al.*, 2012). Tepung talas dihasilkan dengan cara talas dikupas untuk membuang kulitnya kemudian dicuci menggunakan air bersih dan dilakukan pengirisan untuk mempermudah proses pengeringan. Talas yang sudah diiris kemudian direndam menggunakan larutan air dan garam untuk mengurangi kadar kalsium oksalat dan getah yang akan membuat talas menjadi menghitam. Setelah direndam talas dikeringkan menggunakan food dehydrator agar kadar airnya berkurang. Talas yang sudah kering kemudian dihaluskan dan diayak dengan ayakan 80 mesh supaya mendapatkan tekstur tepung yang halus. Talas yang sudah diproses menjadi tepung dapat diolah menjadi berbagai macam olahan yang menggunakan tepung seperti nastar tepung talas.

Nastar tepung talas merupakan suatu olahan baru yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dan menambah nilai gizi dari olahan nastar. Pada olahan ini tepung terigu disubstitusi oleh tepung talas. Substitusi tepung talas bertujuan untuk melihat dan membandingkan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada nastar. Berdasarkan hasil praspelitian yang sebelumnya dilakukan menggunakan substitusi tepung talas dengan perlakuan 15%, 30%, dan 45% nastar yang dihasilkan hampir mendekati kontrol. Sedangkan substitusi tepung talas diatas 50% membuat nastar menjadi lebih cokelat dan tekstur adonan nastar menjadi sulit dibentuk.

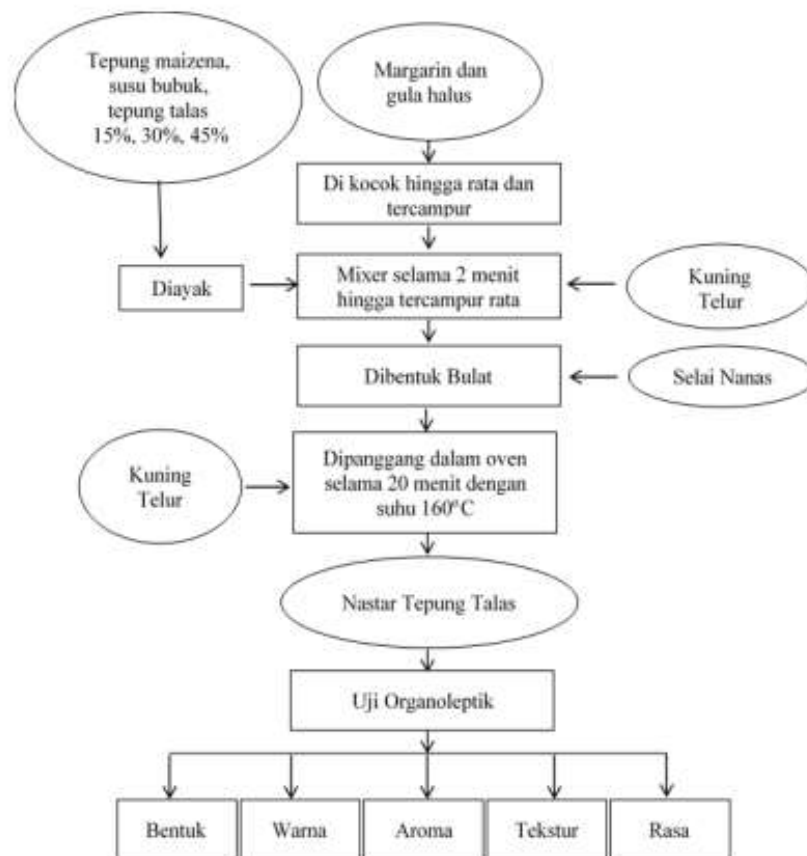
BAHAN DAN METODE

Bahan nastar yang dihasilkan dari tepung talas dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Bahan-bahan Nastar Yang Dihasilkan Dari Tepung Talas

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian		
		Substitusi 15%	Substitusi 30%	Substitusi 45%
1	Tepung Terigu	42,5 g	35 g	27,5 g
2	Tepung Talas	7,5 g	15 g	22,5 g
3	Tepung Maizena	5 g	5 g	5 g
4	Susu Bubuk	2 g	2 g	2 g
5	Margarin	35 g	35 g	35 g
6	Gula Halus	5 g	5 g	5 g
7	Kuning Telur	6 g	6 g	6 g

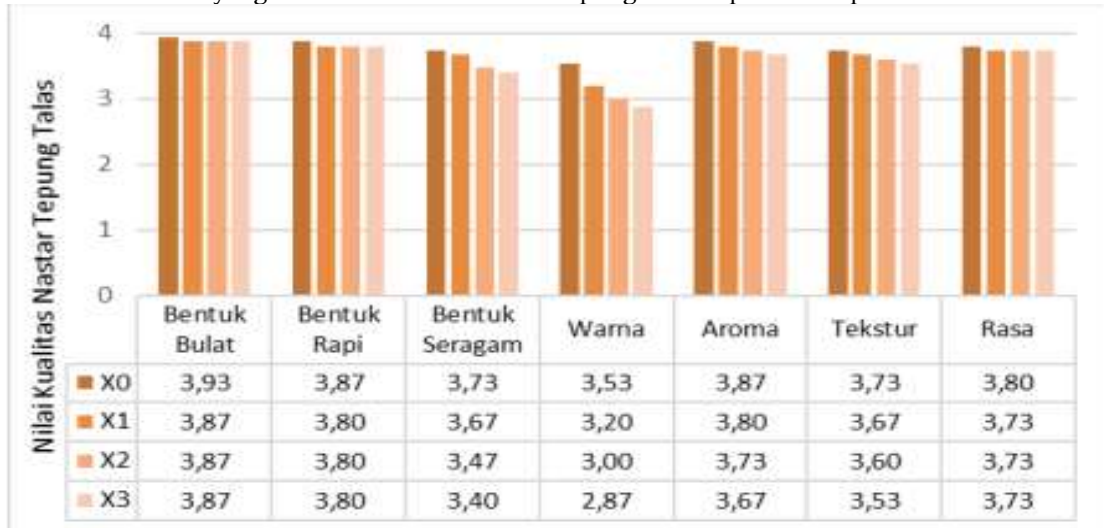
Penelitian ini memakai metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), tiga kali ulangan, dan tiga perlakuan. Ini meliputi: X1 (15%), X2 (30%), dan X3 (45%). Pengumpulan data dilakukan melalui uji indera dari 5 anggota panel ahli yaitu dosen IKK Konsentrasi Tata Boga, terhadap kualitas nastar yang dihasilkan dari substitusi tepung talas, meliputi bentuk (bulat, rapi dan seragam), warna (kuning keemasan), aroma (harum), tekstur (rapuh), dan rasa manis. Setelah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi, melakukan analisis varian (ANOVA), jika data yang diperoleh adalah $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji duncan. Proses pembuatan nastar yang dihasilkan dari substitusi tepung talas dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Nastar Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Talas

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kualitas nastar yang dihasilkan dari substitusi tepung talas dapat dilihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Nilai Kualitas Nastar Tepung Talas

Berdasarkan Gambar 2 diatas, hasil kualitas bentuk bulat terbaik dapat dilihat pada pengolahan X1, X2, dan X3 yaitu 3,87 yang termasuk dalam kategori bentuk bulat. Saat mengolah nastar, pada perlakuan X1, X2, dan X3 hasil kualitas bentuk rapi terbaik yaitu 3,80 termasuk dalam kategori rapi. Hasil kualitas bentuk seragam nastar terbaik yaitu 3,67 pada perlakuan X1. Hasil kualitas warna terbaik muncul pada proses X1 yaitu 3,20 yaitu cukup kuning keemasan. Hasil kualitas aroma terbaik yaitu pada perlakuan X1 dengan nilai 3,80 dengan kategori harum. Hasil kualitas rasa nastar terbaik pada pengolahan X1, X2,

dan X3 yaitu 3,73 dengan kategori cukup manis. Dari hasil di atas, dapat diketahui bahwa perlakuan komprehensif terbaik adalah X1 (15%), kualitas bentuk (bulat, rapi, dan seragam), warna (cukup kuning keemasan), aroma (harum), tekstur (rapuh), dan rasa (manis).

Hasil analisis of varian (ANOVA) dari uji sensoris kualitas bentuk (bulat, rapi, seragam), aroma (harum), tekstur (rapuh) dan rasa (harum) tidak berbeda nyata. Namun terdapat perbedaan yang signifikan pada warna (kuning keemasan) sehingga perlu dilakukan uji duncan, seperti terlihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Hasil Uji Duncan Kualitas Nastar Tepung Talas

No	Indikator	Nilai sampel			
		X0	X1	X2	X3
1	Warna Kuning Keemasan	3,53 ^a	3,20 ^b	3,00 ^b	2,87 ^b

Keterangan: Huruf berada dibelakang angka dalam tabel menyatakan perbedaan yang signifikan

Berdasarkan Tabel 2 di atas, dapat dilihat bahwa hasil uji Duncan untuk warna kuning keemasan pada perlakuan 0% (X0) tidak berbeda nyata dengan 15% (X1) sedangkan 0% (X0) dengan 30% (X2) berbeda nyata dan perlakuan 0% (X0) dengan 45% (X3) juga berbeda nyata. Perlakuan 15% (X1) dengan 30% (X2) berbeda nyata, perlakuan 15% (X1) dan 45% (X3) berbeda nyata dan perlakuan 30% (X2) dengan 45% (X3) tidak berbeda nyata. Berikut ini kualitas nastar yang dihasilkan dari tepung talas berdasarkan indikatornya.

1. Bentuk

Bentuk merupakan penampilan yang menyeluruh dari makanan, jika bentuknya saja sudah tidak menarik orang akan malas untuk menyentuh makanan tersebut. Bentuk nastar pada saat sekarang ini sudah mulai beragam, mulai dari nastar yang digulung, dibentuk karakter hewan, berbentuk bunga, ataupun bentuk lain yang dirasa menarik untuk dibuat nastar. Irmae *et al.*, (2018) menyatakan bentuk nastar yaitu bulat dengan diameter 2 cm.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bentuk nastar yang dihasilkan adalah bulat, rapi, dan seragam. Hasil ANOVA dapat diperoleh dari hipotesis penelitian yang diterima H_0 , sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung talas terhadap kualitas bentuk nastar. Rata-rata kualitas bentuk bulat menunjukkan tidak terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan yaitu 3,87 pada perlakuan X1, X2, dan X3 dengan kategori bentuk bulat. Bentuk rapi nastar juga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dengan rata-rata 3,80 pada perlakuan X1, X2, dan X3 dengan kategori rapi. Bentuk seragam nastar tidak berbeda secara signifikan dengan yang lainnya, rata-rata kualitas bentuk seragam pada X1 dengan nilai 3,67, X2 dengan nilai 3,47, dan X3 dengan nilai 3,40 dengan kategori bentuk seragam.

Bentuk bulat, rapi, dan seragam, didapatkan dengan cara pencetakan dengan tangan yang sama dan menimbang adonan serta isian sehingga mendapatkan bentuk nastar yang bulat, rapi dan seragam. Sejalan dengan pendapat Holinesti dan Deni (2020), pada saat proses pembentukan nastar bentuk yang dihasilkan sangat berpengaruh pada besar kecilnya bentuk bulatan yang dihasilkan, jika bulatannya terlalu besar atau terlalu kecil akan sangat berpengaruh terhadap keindahan dari nastar tersebut. Merujuk kepada pendapat ahli tersebut, kualitas nastar yang dihasilkan sudah sesuai dengan kriteria tersebut.

2. Warna

Warna pada makanan merupakan kualitas yang pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk makanan karena warna dapat mempengaruhi seseorang. Noviyanti *et al.*, (2016) juga menyebutkan warna merupakan atribut yang sangat penting dalam menentukan daya terima suatu bahan pangan karena penilaian seseorang sangat menentukan kualitas suatu produk pangan. Warna yang dihasilkan pada penelitian ini adalah kuning keemasan.

Hasil Analisis Varian (ANAVA) kualitas warna menunjukkan adanya pengaruh terhadap warna nastar tepung talas yang berarti H_0 ditolak. Angka rata-rata dari masing-masing perlakuan berturut-turut X1, X2, dan X3 yaitu 3.20, 3.00 dan 2.87 dengan kategori cukup kuning keemasan. Warna nastar tepung talas dipengaruhi oleh sifat warna bahan baku yang digunakan pada pembuatan nastar sehingga tepung talas tidak mempengaruhi warna nastar. Taufik *et al.*, (2019) berpendapat bahwa faktor yang mempengaruhi warna pada suatu makanan yaitu sifat warna dari bahan baku itu sendiri. Selain itu proses pembakaran juga dapat mempengaruhi warna cookies akibat dari karamelisasi yang menghasilkan cookies berwarna cokelat jika di oven pada suhu yang terlalu tinggi (Handayani dan Wibowo, 2014). Merujuk kepada pendapat ahli tersebut, kualitas nastar yang dihasilkan sudah sesuai dengan kriteria tersebut.

3. Aroma

Aroma makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu membangkitkan Indera penciuman sehingga membangkitkan nafsu makan. Aroma juga dapat digunakan sebagai tanda pembusukan atau tidak pada suatu makanan. Kristenningsih (2011) menyatakan bahwa aroma merupakan salah satu bau yang sulit diukur karena biasanya menimbulkan argumentasi yang berbeda dalam menilainya dan setiap orang memiliki tingkat kesukaan yang berbeda-beda. Maerunis (2012) juga menyebutkan faktor-faktor yang mempengaruhi aroma kue akibat penggunaan margarin pada adonan.

Hasil analisis Varian (ANOVA) aroma menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap aroma dari nastar yang artinya HO diterima. Angka rata-rata dari masing-masing perlakuan berturut-turut X1, X2, dan X3 yaitu 3.80, 3.73, dan 3.67 dengan kategori harum. Aroma nastar tepung talas dipengaruhi oleh adanya penggunaan margarin dalam adonan sehingga tepung talas tidak terlalu mempengaruhi aroma nastar. Aroma nastar yang dihasilkan pada penelitian ini dipengaruhi oleh penggunaan margarin dan bahan lainnya.

Menurut pendapat Anik, *et al.*, (2017) Lemak merupakan salah satu hal yang penting dalam pembuatan cookies karena lemak berfungsi sebagai penambah aroma, sehingga aroma tepung talas dapat ditutupi dengan adanya margarin. Maerunis (2012) juga menyebutkan faktor yang mempengaruhi aroma kue cookies dikarenakan adanya penggunaan margarin dalam adonan. Merujuk kepada pendapat ahli tersebut, kualitas nastar yang dihasilkan sudah sesuai dengan kriteria tersebut.

4. Tekstur

Tekstur makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di dalam mulut atau sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ketika digigit, dikunyah, ditelan atau disentuh dengan jari. Penilaian tekstur makanan bervariasi seperti halus, keras, lembut, kering, basah, dan sesuai kebutuhan (Hanifa, *et al.*, 2021). Tekstur yang diharapkan pada penelitian ini adalah rapuh.

Hasil analisis varian (ANOVA) menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap tekstur nastar tepung talas yang artinya HO diterima. Angka rata-rata dari masing-masing perlakuan X1 dengan nilai 3.67, X2 dengan nilai 3.60, dan X3 dengan nilai 3,53 dengan kategori rapuh. Tekstur nastar dipengaruhi oleh protein yaitu komponen utama yang terdapat pada terigu tersebut. Namun kadar gluten pada talas cenderung rendah sehingga tepung talas tidak mempengaruhi tekstur nastar.

Sesuai dengan pendapat Ode *et al.*, (2017) faktor yang mempengaruhi tekstur cookies yaitu protein sebagai komponen utama yang terdapat dalam tepung. Selain itu, kandungan pati juga dapat mempengaruhi tekstur cookies. Tekstur pada cookies juga ditentukan oleh kadar air, kandungan lemak, dan bahan lain yang menyusunnya (Wulandari *et al.*, 2016). Merujuk kepada pendapat ahli tersebut, kualitas nastar yang dihasilkan sudah sesuai dengan kriteria tersebut.

5. Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang paling berpengaruh terhadap minat konsumen dalam menerima atau menolak suatu makanan. Rasa makanan dapat dikenali dan dibedakan dengan taste buds yang terletak pada papila, yaitu bintik-bintik jingga-merah pada lidah. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu suhu, senyawa kimia, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lainnya (Akyunin, 2015).

Hasil Analisis varian (ANOVA) menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap nastar tepung talas yang artinya HO diterima. Angka rata-rata dari masing-masing perlakuan berturut-turut yaitu X1, X2 dan X3 yaitu 3,73 dengan kategori manis. Rasa nastar di dapat dari bahan baku lain seperti gula halus, margarin dan kuning telur sehingga penggunaan tepung talas tidak mempengaruhi rasa nastar.

Senada dengan pendapat Hastuti (2012), penambahan bahan lain seperti gula, margarin dan kuning telur dalam pembuatan cookies juga meningkatkan cita rasa cookies karena gula cenderung memberikan rasa yang khas dari adanya karamelisasi. pemanggangan yang aman. Akyunin (2015) juga menyebutkan "Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu suhu, senyawa kimia, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lainnya". Merujuk pada pendapat ahli, kualitas nastar yang dihasilkan sudah sesuai dengan kriteria tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kualitas nastar yang dihasilkan dari substitusi tepung talas yang telah dilakukan uji organoleptik dan hasil analisis varian (ANOVA) tidak ada pengaruh nyata substitusi tepung talas sebanyak 15%, 30%, dan 45% pada sifat bentuk (bulat, rapi dan seragam), Aroma (harum), tekstur (rapuh), dan rasa (manis). Kualitas warna (kuning keemasan) menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung talas sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap nastar. Perlakuan terbaik substitusi tepung talas pada kualitas nastar adalah 15% (X1), dengan kualitas bentuk

(bulat, rapi dan seragam), warna (cukup kuning keemasan), aroma (harum), tekstur (rapuh), dan rasa (manis).

Setelah dilakukan penelitian, penulis ingin memberikan saran sebagai berikut :

1. Pada saat pembuatan tepung talas setelah dikupas talas diiris tipis kemudian direndam dengan larutan garam agar kandungan kalsium oksalat (rasa gatal) berkurang serta membuat warna talas tidak berubah.
2. Pada saat pengeringan talas, sebaiknya talas dikeringkan menggunakan food dehydrator agar warna talas tidak berubah.
3. Pada saat pengayakan, sebaiknya menggunakan ayakan 80 mesh agar menghasilkan tepung yang halus.
4. Sebaiknya adonan dan selai ditimbang sebelum di isi agar bentuk yang dihasilkan ukurannya seragam. Pada penelitian ini berat adonan nastar 7gr sedangkan berat selai nanas 2 gr.
5. Suhu yang digunakan pada saat membakar nastar harus diperhatikan, karena jika suhunya terlalu tinggi akan menyebabkan warna nastar berubah dan permukaannya menjadi retak. Pada penelitian ini suhu yang digunakan 120 C dengan waktu 20 menit.
6. Sebaiknya pemolesan kuning telur dilakukan sebanyak dua kali agar mendapatkan permukaan yang licin dan mengkilap.
7. Simpan nastar di dalam wadah tertutup rapat agar teksturnya tetap rapuh.
8. Nastar merupakan makanan yang sangat digemari dan banyak diminati pada suatu perayaan, maka disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai kemasan, masa simpan, dan kandungan gizi

DAFTAR REFERENSI

- Fauzia Kusuma Wulandari, Bhakti Etza Setiani, Siti Susanti. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4) : 107-112.
- Hanifa Maulida Anwar., Faridah, A., Hasnur, Y., Syarief, W., & Budiarti, A. P. 2021. "Substitusi Tepung Jagung Terhadap Kualitas Sus Kering". *Jurnal ISBN 978-623-95788-2-4*.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Jakarta : Dunia Kreasi.
- Irmac, Noor Tifauzah, Rina Oktasari. 2018. Variasi Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Nutrisia*, 20(2) : 77-82.
- Maerunis.h2012.sPengaruh Suhu dan Lama Pengeringanl Terhadap Kuantitas dankualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 4(3): 26-30.
- Noviyanti, Sri Wahyuni, Muhammad Syukri. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1) : 58-66.
- Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Deni. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2) : 15-21.
- Sania Kurota Akyunin,. 2015. "Eksperimen Pembuatan Browniesm Kukus Yang Dibuat dengan Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*)". Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Sri Lestari dan Pepi Nur Susilawati. 2015. Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xantoshoma Undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(4) :941-946.
- Wa Ode Irmayanti., Hermanto., Nur Asyik. 2017. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuits Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2): 413-424.
- Wida Rahmawati, Yovita Asih Kusumastuti, Nita Aryanti. 2012. Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia Esculenta L. Schott*) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri Di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*,d1(1) : 347-351.
- Zusnaini Kristianingsih. 2011. "Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus". Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang