
MIE BASAH ORGANIK BERBAHAN TALAS LOKAL DENGAN KOMBINASI KANGKUNG LOMBOK DI HOTEL PRATAMA (ORGANIC TARO WATER SPINACH WET NOODLES)

Oleh

Lukman Ahmadi¹, Lalu Yulendra², I Putu Gede³

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email : Lukman@gmail.com

Article History:

Received: 05-01-2022

Revised: 17-01-2022

Accepted: 22-02-2022

Keywords:

Mie Basah Kangkung,
Kangkung Organik, Talas
Lokal & Hotel Pratama.

Abstract: Minimnya pilihan makanan organik di sekitar kita menjadi perhatian serius dari para peneliti serta meningkatnya penggunaan pengawet sintesis tanpa kita sadari efek makanan anorganik yang berbahaya untuk waktu yang lama. Atas dasar itu, penelitian ini bertujuan untuk memotivasi produksi talas dengan kangkung/kangkung sehingga dapat menjadi pangan organik yang dapat dinikmati oleh segala usia dan yang terpenting berkelanjutan sehingga petani talas juga dapat merasakan manfaat ekonominya. Selama ini pembuatan mie basah selalu menggunakan bahan tambahan, baik sintesis maupun alami, yang semuanya untuk meningkatkan elastisitas, namun dampaknya membuat kita cepat mengantuk, untuk itu penelitian ini sebagai solusi alternatif. Hasil penelitian ini diperoleh kombinasi tepung talas dan tepung terigu sesuai dengan tingkat kesukaan panelis, yang intinya proses pencampuran harus pada waktu yang tepat. Hasilnya formula 2 (F2) dengan substitusi 50% tepung talas dan 50% tepung terigu lebih unggul dari formula 1 (F1) dengan substitusi 30% tepung talas dan 70% tepung terigu dan juga dibandingkan dengan formula 3 (F3) dengan substitusi 70% tepung talas dan 30% tepung terigu, berarti formula yang paling populer adalah Formula 2 (F2). perpaduan yang homogen dan khas dari perpaduan bahan dan teknik yang tepat membuat panelis menyukai ketiga formula tersebut, hal ini dibuktikan dengan nilai tinggi yang diberikan pada semua formula yang diuji ketiga formula tersebut dapat dijadikan sebagai jenis mie terbaru yang memiliki keunikan dan ciri khas selain manfaat lain yang dibutuhkan tubuh kita..

PENDAHULUAN

Masih kurangnya pilihan makanan yang organik yang ada disekitar kita menjadi perhatian yang cukup serius dari peneliti, disamping itu semakin maraknya penggunaan bahan bahan pengawet sintesis yang tanpa kita sadari efek dari makanan An-organik

bahayanya akan terasa dalam jangka waktu lama, atas dasar itulah yang memotivasi peneliti untuk memanfaatkan bahan-bahan alami organik yang ada di sekitar kita seperti Lomak / talas lokal Lombok, kangkung, daun jeruk limo, minyak kelapa, asam segar dan Telur bebek, agar bisa menjadi makanan yang sehat dan bisa dinikmati oleh semua kalangan usia serta yang paling penting bias berkesinambungan sehingga petani talas juga bisa merasakan mamfaat ekonominya.

Sebab kesemua bahan ini ada di setiap rumah baik di desa maupun perkampungan sekalipun, disamping itu pertanian di Indonesia banyak menghasilkan sumber karbohidrat yang berupa biji-bijian, kacang-kacangan, umbi- umbian seperti singkong, ubi jalar, talas, sabrang, ganyol, kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, dan jagung, dari hasil observasi dilapangan, peneliti rasa cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi yang dapat mendukung hidup sehat, aktif dan produktif dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yang ada di masing-masing wilayah.

LANDASAN TEORI

Umbi Talas merupakan salah satu umbi yang bisa menjadi salah satu sumber pangan pokok dikarenakan memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi, maka talas juga digunakan sebagai salah satu bahan untuk diversifikasi pangan. Ada banyak jenis talas yang tersebar di Indonesia, Yang umumnya talas banyak tersebar di pulau jawa yang seperti di Bogor dan Malang. Perbedaan jenis talas tergantung pada warna daun, tangkai dan rasa talas, Kafah (2012).

Pada penelitian ini talas yang digunakan talas local yang banyak di Lombok, atau lebih dikenal dengan nama Lomak, sejenis talas kimpul yang memiliki nama ilmiah (*Xanthosoma sagitifolium*), yang termasuk famili Areacea.

Tanaman Lomak jenis ini hamper 80% bisa di konsumsi seperti umbi batang dan daunnya juga biasa dimanfaatkan menjadi penganan. Senada dengan itu kangkung juga mempunyai kandungan gizi yang saling melengkapi bila dipadukan dengan talas, yang mana talas jenis ini juga banyak di daerah Sumatera, Kalimantan, Sulawesi dan Nusa Tenggara Barat. Karakteristiknya yang padat sehingga dalam satu kilo talas mentah setelah dijadikan tepung bisa menjadi 348 gram tepung talas siap pakai.

METODE PENELITIAN

Penetapan lokasi penelitian di main kitchen pratama hotel oleh karena telah memiliki standart kelengkapan baik dari segi alat maupun terpenuhinya syarat utama yakni higenitas apalagi saat pandemic ini kebersihan merupakan faktor penentu dari penilaian konsumen dalam memilih tempat untuk pengolah makanan.

Penelitian tentang penggunaan bahan organik seperti tepung talas lokal dengan kombinasi kangkung yang juga mencirikhaskan NTB khususnya Lombok, sebagai bahan dasar pembuatan mie basah yang alami belum banyak dilakukan terutama yang berhubungan langsung dengan pihak industry kuliner dalam hal ini sebagai penunjang pariwisata kreatif, sehingga diharapkan kedepan bisa langsung dirasakan manfaat ekonominya bila diterapkan.

Populasi dalam penelitian ini adalah mie basah organik berbahan talas lokal dan kangkung. Dimana sampel adalah sebagian dari populasi yang nilai karakteristiknya diukur. Sampel merupakan bagian dari populasi yang diambil dan digunakan sebagai bahan

penelahaan dengan harapan sampel tersebut dapat mewakili (representative) terhadap populasinya. Mahdiyah (2014).

Teknik pengambilan sampel atau teknik sampling disebutkan oleh Supardi (2019) sebagai suatu cara atau teknik yang dipakai dalam menentukan sampel penelitian. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara acak (Random Sampling) dan juga diberikan kode pada masing masing sampling mie talas yang diteliti. Dalam teknik random sampling ini semua individu dalam populasi baik secara sendiri-sendiri maupun bersama-sama diberikan kesempatan yang sama untuk dipilih menjadi anggota sampel.

Pada uji organoleptiknya dilakukan kepada panelis ahli yang terdiri dari 5 orang Dosen ahli Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram, 10 orang para Executife Chef Hotel ternama di Pulau Lombok dan juga kepada 20 orang semi terlatih responden yakni mahasiswa semester 5 program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Lombok.

Teknik kuesioner

Dalam mengumpulkan data pada penelitian ini, peneliti menggunakan teknik kuesioner yang berisi rangkaian pertanyaan yang berfungsi sebagai indikator ukur penelitian, pertanyaan disebar kepada responden yang terdiri dari beberapa chef professional, praktisi boga, yang diminta untuk menjawab pertanyaan yang diajukan tentang sample pada penelitian. Teknik kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan alat uji skala interval Likert, mengenai seberapa kuat nilai atau angka yang diberikan oleh para responden. McDaniel dan Gates (2013).

Teknik ini digunakan untuk mengetahui alasan masing-masing responden serta sebagai bentuk instrument dalam kriteria penilaian para responden terhadap komposisi mie dengan tingkatan pilihan berbentuk angka tentang kesukaan atau ketidaksukaan terhadap eksperimen Mie Basah Organik Berbahan Talas Lokal dengan kombinasi Sari Kangkung Lombok, Jumlah perlakuan pada experiment ini menggunakan tiga formula, yaitu

F1 = 30% tepung talas dan 70% tepung terigu, F2 = 50% tepung talas dan 50% tepung terigu, F3 = 70% tepung talas dan 30% tepung terigu.

Dalam pelaksanaan penelitian ini responden diarahkan untuk mengisi kuesioner berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur yang didapatkan dari komposisi bahan yang sudah diformulasikan pada resep masing-masing dalam satu wadah. Hasil data yang diperoleh dari kuesioner inilah yang digunakan peneliti sebagai dasar untuk membuat kesimpulan akhir.

Teknik analisis data

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisa kuantitatif, Tujuan dari analisis data adalah untuk mendeskripsikan sebuah data dari sebuah penelitian menjadi informasi yang nantinya bisa dipergunakan untuk mengambil sebuah kesimpulan melalui pengujian eksperimen dari beberapa formula mie yang diujicobakan.

Skala merupakan alat yang digunakan untuk membedakan variabel satu dan lainnya dalam penelitian, skala pengukuran merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan panjang pendeknya interval yang ada dalam alat ukur, sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif. Ada empat tipe skala pengukuran, yaitu skala nominal, skala ordinal, skala interval, dan skala rasio. Malhotra (2012: 282)

Parameter uji

Parameter pengujian dan Jenis skala interval yang digunakan dalam penelitian ini adalah skala Likert dari segi tingkat warna, aroma, rasa dan tekstur. Ada tiga alasan peneliti menggunakan skala Likert. Alasan pertama adalah karena memudahkan responden untuk menjawab kuisisioner apakah suka atau tidak suka Malhotra (2012:308) Alasan kedua adalah mudah digunakan dan mudah dipahami oleh responden. McDaniel dan Gates (2013: 307) Alasan ketiga adalah secara visual menggunakan skala Likert lebih menarik dan mudah diisi oleh responden. Sugiyono (2009: 96). Pertanyaan atau pernyataan yang digunakan dalam penelitian ini disebut dengan indikator ukur penelitian dan ditetapkan secara spesifik oleh peneliti.

Pemilihan empat kategori persetujuan dalam kuesioner pada penelitian lebih berorientasi pada kesimpulan ahir akan menjadi lebih spesifik. Mustafa (2009:147). Hal ini juga dapat memberikan kesempatan kepada semua responden untuk dapat memilih keinginan mereka secara lebih spesifik.

Adapun Tingkat persetujuan yang dimaksud dalam Skala Likert ini didisain terdiri dari 4 pilihan skala tingkat kesukaan yang mempunyai gradasi dan interval angka dari Sangat Disukai (SD) hingga Sangat Tidak Suka (STS).

Untuk menterjemahkan hasil skala likert adalah dengan analisis interval yang dapat dihitung dalam bentuk kuantitatif, Menurut Sugiyono (2012:148) Pengertian statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya, tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Jawaban dari Responden dikuesioner yang diberi bobot nilai atau skor seperti dibawah ini:

Sangat Disukai	(75 - 99)
Disukai	(50 - 74)
Tidak Suka	(25 - 49)
Sangat Tidak Suka	(0 - 24)



Gambar.1 kg talas menjadi 348gr tepung

HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu upaya mengoptimalkan pemanfaatan sumber pangan lokal seperti lomak, yang termasuk umbi-umbian yang memiliki potensi yang cukup besar untuk ditumbuhkembangkan kedepannya. Namun adanya senyawa asam oksalat berbentuk

lender dapat terasa saat mengupas talas yang menyebabkan Rasa gatal itu (kalsium oksalat) menjadi faktor pembatas dalam pemanfaatannya selama ini.

Kristal oksalat yang berbentuk jarum halus yang menyebabkan rasa gatal pada lidah, pada saat dikonsumsi, Akan tetapi dengan Perlakuan pencucian yang bersih pada talas semasih ada kulitnya lalu di jemur terlebih dahulu selama satu jam setelah itu di baru kupas perlahan tanpa menghilangkan protein yang terdapat dibawah kulit arinya, kemudian direndam dengan air garam yg dicampur bawang putih atau asam selama dua jam, baru di iris tipis atau di parut kasar dengan gobet untuk memudahkan pengeringan baru bisa di jadikan tepung talas, dengan perlakuan ini efektif dapat menghilangkan senyawa oksalat yang menyebabkan rasa gatal sebagaimana peneliti lakukan pada penelitian ini.

Peralatan yang digunakan dalam penelitian yaitu kompor, timbangan, bowl, penggiling mie, pan ukuran sedang, measure glass, mixer blender, piring, saringan, oven, tray bamboo untuk menjemur dan parutan gobet istilanya grater. Bahan-bahan yang digunakan adalah tepung terigu, tepung talas, telur bebek, minyak kelapa, garam kasar laut, kangkung dan daun jeruk limo berfungsi pada waktu perebusan mie basah.

Prosedur pembuatan

Sebelum menjadi mie basah, dilakukan pembuatan tepung talas terlebih dahulu. Adapun langkah-langkah pembuatan tepung talas:

1. Terlebih dahulu dilakukan Pembersihan dan pencucian lomak.
2. Pengupasan kulit dengan pisau yang tumpul lalu direndam.
3. Baru kemudian Talas diparut kasar
4. Penjemuran talas yang telah diparut kasar di bawah sinar matahari hingga kering.
5. Setelah kering kemudian digiling menjadi tepung lalu diayak, dan tepung siap digunakan.

Dilanjutkan dengan pembuatan mie basah organik yang meliputi beberapa tahapan:

1. Pemilihan, pembersihan dan penimbangan semua bahan
2. Pencampuran Bahan sesuai urutan pada Mesin (Mixer)
3. Pengulenan adonan mie jadi kalis
4. Pembentukan lembaran mie
5. Proses Pematangan mie seukuran
6. Proses perebusan dengan air daun jeruk limo menjadi mie basah

Perlakuan penelitian

Perlakuan dalam penelitian ini yaitu persentase perbandingan antara tepung talas dengan tepung terigu dengan komposisi, sebagai berikut:

Tabel 1 Resep Formula. 1

NO	BAHA	70% T.
1	Terigu protein	30g
2	Tepung talas	70
3	Telur bebek	20g
4	Minyak Kelapa	20 ml
5	Garam kasar laut	2 gr
6	Sari kangkung	25m
7	Air jeruk limo	35 ml

Tabel 2. Resep Formula 2

NO	BAHA	50% T.
1	Terigu protein tinggi	50 gr
2	Tepung talas	50 gr
3	Telur bebek	20g
4	Minyak Kelapa	20 ml
5	Garam kasar laut	2 gr
6	Sari kangkung	25ml
7	Air jeruk limo	35 ml

Tabel 3. Resep Formula 3

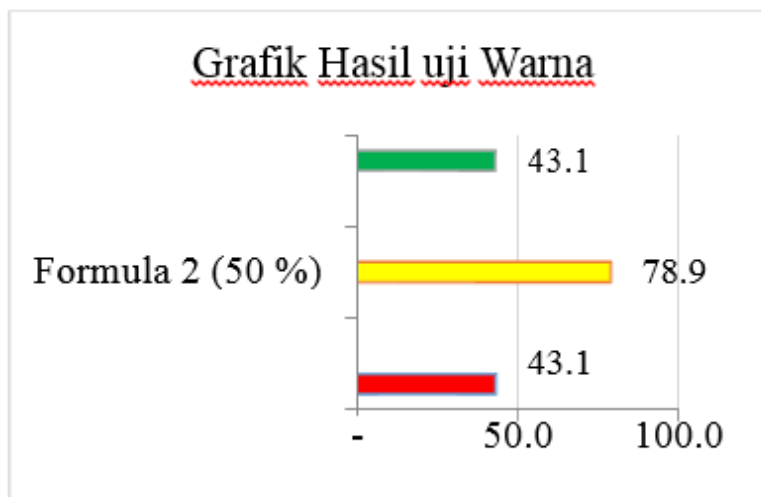
NO	BAHA	30% T.
1	Terigu protein	70 gr
2	Tepung talas	30 gr
3	Telur bebek	20gr
4	Minyak Kelapa	20 ml
5	Garam kasar laut	2 gr
6	Sari kangkung	25ml
7	Air jeruk limo	35 ml

Hal pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan bahan baku tepung talas lokal yang sudah dihaluskan, kemudian pembuatan sari kangkung dilakukan dengan cara daun kangkung dicuci bersih, lalu direbus (Blanced) selama 2 menit, kemudian ditiriskan dan diblender, dan disaring untuk diambil sarinya. Pembuatan mie talas dilakukan dengan cara mencampur tepung talas dan terigu sesuai masing-masing perlakuan. dengan total berat 100 gr untuk satu porsi mie basah, masukkan telur 20 gram, garam 2 gram, minyak kelapa 20 ml dan air rempah panas 35ml. Tambahkan sari kangkung 25 ml pada masing-masing perlakuan.

Campurkan semua bahan sampai homogen dan aduk sampai adonan kalis. Adonan dibagi menjadi beberapa bagian kemudian bentuk lembaran menggunakan alat penipis adonan dimulai dengan ketebalan 3,5 mm diulang sebanyak tiga kali sehingga ketebalannya sampai menjadi 2,5 mm, kemudian digiling menggunakan alat pencetak mie atau pemotong dalam bentuk lembaran kemudian dicetak dan dipotong-potong kira-kira 30 cm. selanjutnya mie direbus pada suhu 100oC.

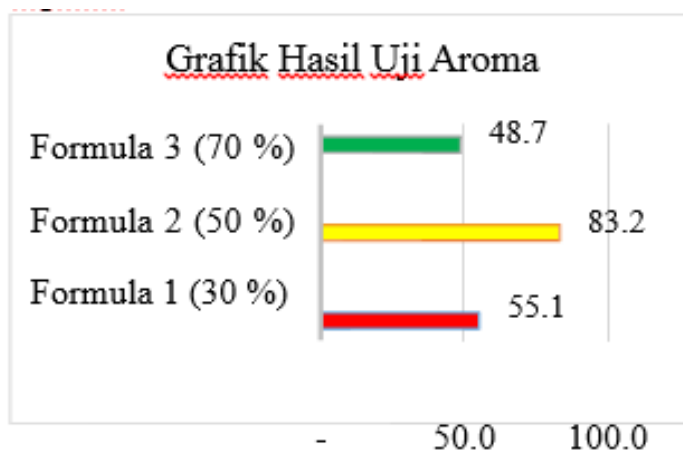
selama 30 detik, diangkat lalu ditiriskan. Kemudian dikumpulkan potongan-potongan mie untuk ditaburi minyak menggunakan minyak kelapa.

Pengujian ini dilakukan oleh responden representatif dimana setiap responden menguji 3 sampel formula yaitu F1, F2 dan F3. Dibawah ini akan dibahas hasil uji Skala Likert ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur



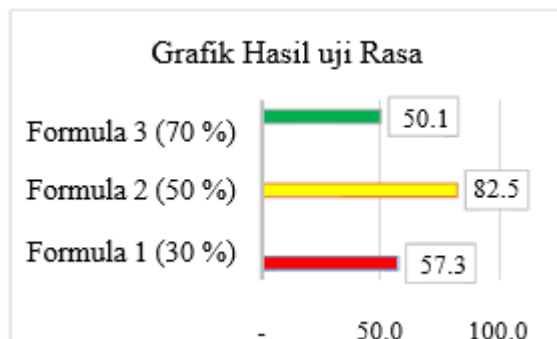
Gambar 2. Perbandingan Uji Warna

Adapun hasil dari segi warna pada formula 1 (30%) adalah mie terlihat agak pucat karena dominasi kandungan gula pada terigunya, sedangkan pada formula 2 (50%), terlihat kecerahan warna yang signifikan hal ini disebabkan oleh komposisi yang seimbang antara tepung talas dan terigu dan berkurangnya kandungan gula dari komposisi terigunya. Terakhir, pada formula 3 (70%) ini terlalu strong sehingga 54 persen dari panelis yang tidak begitu menyukai dan hanya 28 persen yang menyukai itu berarti formula ini masih bisa dipakai.



Gambar 3. Perbandingan Uji Aroma

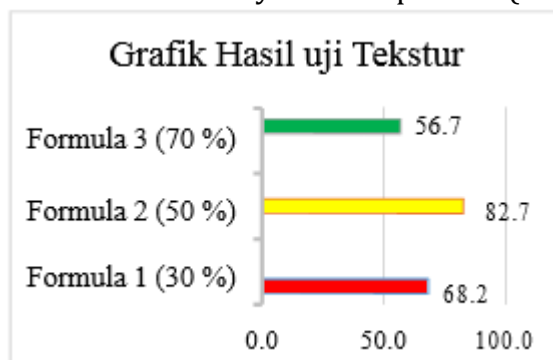
Dari uji organoleptik, didapatkan hasil bahwa Formula 2 (F2) menjadi favorit panelis dari segi aroma dikarenakan aroma dari sari kangkung terbilang seimbang dan tidak terlalu kuat.



Gambar 4. Perbandingan Uji Rasa

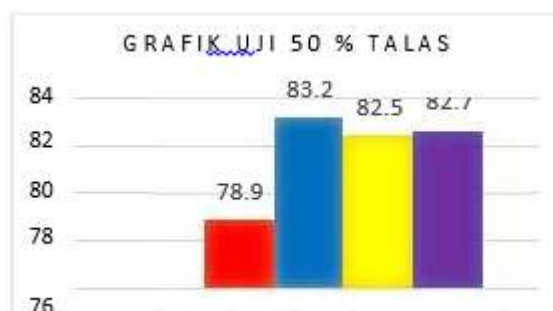
Dari segi rasa, pada formula 1 (F1) didapatkan hasil bahwa tidak menonjol hasil kombinasi rasanya dikarenakan kandungan tepung terigu yang dominan, sehingga rasa tepung talas tidak signifikan.

Pada formula 2 (F2) memberikan kontribusi positif pada rasa mie yang dihasilkan lebih gurih, sedangkan formula 3 (F3) rasa terlalu dominan tepung talas, sehingga panelis tidak terlalu suka, dibuktikan bahwa sebanyak 21 responden (60%) memilih Tidak Suka.



Gambar 5. Perbandingan Uji tekstur

Pada hasil penelitian formula 1 (F1) diketahui bahwa tidak terlalu jauh beda dengan yang 100 % kandungan tepung terigunya, hal ini diketahui dengan adanya perbedaan kualitas dari semua aspek yang diujicobakan. Pada formula 2 (F2), sudah ada kestabilan dalam kekenyalannya sehingga mie tidak mudah patah sehingga mie yang dihasilkan lebih kompak dan lunak. Sedangkan untuk formula 3 (F3), agak terlalu kenyal, maka cocok untuk bahan jajanan yang membutuhkan kekenyalan tanpa gluten, seperti kwetiau, siamay, empek-empek.



Gambar 6 Uji Kandungan 50% Talas

Dari hasil keseluruhan, diketahui bahwa formula kedua (50% Tepung Talas) tetap menjadi yang paling disukai oleh para panelis pada saat Uji Kesukaan, dikarenakan sudah terbiasanya para panelis mengonsumsi mie yang reguler dengan 100% tepung terigu dan dengan dominasi gluten yang dalam jangka waktu panjang akan menimbulkan efek yang tidak baik untuk kesehatan tubuh.

Pada resep formula 2 yang menggunakan 50% tepung talas dan 50% tepung terigu adalah formula yang paling diminati sebagaimana terlihat pada grafik gambar 5. Dari beberapa aspek:

1. Aspek aroma terdapat perubahan yang banyak disukai panelis.
2. warna yang signifikan hal ini disebabkan oleh komposisi yang seimbang antara tepung talas dan terigu dan berkurangnya kandungan gula dari komposisi terigunya.
3. Aspek rasa, memberikan kontribusi positif pada rasa mie yang dihasilkan lebih gurih karena sifat tepung talasnya yang menyerap rasa lebih bagus. Aspek tekstur, sudah ada kestabilan dalam kekenyalannya sehingga mie tidak mudah patah dan mie yang dihasilkan lebih kompak dan lunak.
4. kombinasi yang homogen antara minyak kelapa, telur bebek ditambah aroma acid daun jeruk limo dan cita rasa dari kangkung lombok yang khas membuat para panelis menyukainya hal ini terbukti dengan diberikannya nilai tinggi pada ketiga formula yang diujicobakan, pada dasarnya ketiga formula ini sangat bisa dipergunakan sebagai panganan jenis mie terbaru yang mempunyai keunikan dan ciri khusus karena kangkung Lomboknya.

KESIMPULAN

1. Dari hasil penelitian ini maka didapatkan kombinasi tepung talas dan tepung terigu yang sesuai dengan tingkat kesukaan panelis, yang intinya pada proses pencampuran tepung talas dengan tepung terigu dan garam, setelah itu masukkan telur bebek baru ditambahkan air hangat sari kangkung serta minyak secara perlahan-lahan sampai adonan kalis, baru kemudian dibentuk mie yang ukurannya sesuai dengan keinginan kita.
2. Penelitian ini menghasilkan resep formula per porsi yang terdiri dari 50gr tepung talas dan 50gr tepung terigu 20gr telur bebek, 20ml minyak kelapa murni, 2gr garam laut, sari kangkung 25ml yang beraroma jeruk limo.

SARAN

Bahwa pada pembuatan produk seperti mie, perlu teknik pengolahan yang baik agar fungsi dari bahan organik maksimal disamping pemilihan bahan seperti memberi kekenyalan dengan air hangat dari sari kangkung, minyak kelapa alami yang ada di pasar tradisional dan serta pemilihan telur bebek merupakan faktor penentunya. Untuk penelitian lanjutan tentang mie basah dari lomak/talas lokal dengan menambahkan formula yang komposisinya 100% tepung talas dapat semakin menyakinkan dalam menyimpulkannya.

Perlunya juga menambah satu kelompok lagi yakni pemilihan kriteria panelis yakni komunitas yang hobi produk mie sehingga data lebih akurat dari segi komentarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Andri, D. dan Hersoelistryorini, W. 2013. Aktivitas Antioksi dan Sifat Organoleptik dari Daun Sirsak (*Anoma muricata* Linn). Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Semarang. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 4 No. 7.
- [2] Astawan, Made. 2005. Membuat Mie dan Bihun. Penebit Swadaya. Yogyakarta.
- [3] Ariani dan Hermanto. 2016. Penganekaragaman konsumsi pangan di Indonesia permasalahan dan implikasi untuk kebijakan dan program, Analisis Kebijakan Pertanian
- [4] Brain, R. 2010. The Local Food Movement: Definitions, Benefits and Resources Department of Environment and Society. Utah State University Extension Sustainability
- [5] Djunaidi Ghony dan Fauzan Almanshur. 2015. Filsafat Ilmu dan Metode Penelitian. Penerbit UIN – MALIKI PRESS, jalan Gajayana 50 Malang 65144.
- [6] FAO. 1997. Assesment of the Household Food Security Situation, Based on the Agregat Household Security Index and The Six World Food Survey Commite on World Food Security Twenty Third Sesion. Rome - Italia.
- [7] Farah Rizki, 2015, Keajaiban 30 Sayuran untuk mencegah dan mengatasi aneka penyakit.
- [8] Fiki Fitriya Silmi Kafah. 2016, Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia esculenta*.L) dan emanfaatannya Dalam Pembuatan Cake. Bogor: Jurusan Pertanian Bogor.
- [9] Gumilang, R, S. Bambang, Y. Rini. 2015. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol. 3 No. 2.
- [10] Hartati, N. S. dan T. K. Prana. 2013. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). Jurnal Natur Indonesia 6 (1): 29-33.
- [11] Putri, Dania Amalia .2020 pengaruh suhu dan waktu pemanasan pada pati talas modifikasi dengan metode heat moisture treatment. Undergraduate thesis, Universitas Muhammadiyah Malang
- [12] Lestari, S. dan P.N. Susilawati. 2015. Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal banten. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversity Indonesia, Maret 2015. Yogyakarta. Hlm: 941-946.
- [13] McDaniel and Roger Gates copyright 2015, Marketing Research Professor Emeritus University of Texas at Arlingto penerbit wiley.
- [14] Riyadi. 2003. Kebiasaan Makan Masyarakat Dalam Kaitannya Dengan Penganekaragaman Konsumsi Pangan. Prosiding Simposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Bergizi dan Pangan Indonesia. Jakarta.
- [15] Rukmana, yudirachman 2016. Macam- macam jenis tanaman talas di Indonesia. Hal. 79-96
- [16] Rahmawati, W.A. K. Yovita, A. Nita. 2012. Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schoot) sebagai Alternatif Sumber Pati Industri Indonesia. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol.1 No. 1, Tahun 2012, Halaman 347-351.
- [17] Sawit, M.H. 2003. Kebijakan Gandum/Terigu: Harus Mampu Menumbuh kembangkan Industri Pangan dalam Negeri. Analisis kebijakan Pertanian 1(2): 57-67

- [18] Sudjana, 2014, Metode Statistika, Bandung penerbit Tarsito Suryani dan Rachman 2008 Perubahan Pola Konsumsi Pangan Sumber Karbohidrat Di Perdesaan 13-25
- [19] Therik, F.S.A Marliyati dan L. N. Yulianti. 2016. Pemanfaatan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies. Jurnal Media Gizi dan Keluarga 24 (1):45-52.
- [20] Umar, Husein, 2016, Riset Sumber Daya Manusia Dalam Organisasi Jakarta Gramedia Pustaka Utama

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN