

**SKRIPSI**

**KARAKTERISTIK KUE BLUDER PALEMBANG  
DENGAN PERBEDAAN KONSENTRASI TEPUNG  
TALAS BENENG (*Xanthosoma undipes* K. Koch)**

***CHARACTERISTICS OF PALEMBANG BLUDER CAKE  
WITH DIFFERENT CONCENTRATIONS OF BENENG  
TARO (*Xanthosoma undipes* K. Koch) FLOUR***



**Alga Mawara  
05031282025059**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2024**

## SUMMARY

**ALGA MAWARA.** Characteristics of Palembang Bluder Cake with Different Concentrations of Beneng Taro (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Flour (Supervised by **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

This study aimed to determine the physical, chemical and sensory characteristics of Palembang bluder cake with a comparison of wheat flour and beneng taro flour. This study used non-factorial Randomized Group Design. The treatment factor was the formulation of wheat flour and beneng taro flour with 6 levels, so 6 treatments were obtained. Each treatment was repeated 3 times. The parameters observed in this study included physical (degree of development, texture, and color), chemical (moisture content, and ash content), and sensory characteristics (taste, texture, and color). The results showed that the formulation of wheat flour and beneng taro flour had significant effect on the value of degree of development, texture, color (lightness, redness, yellowness), moisture content, ash content and sensory characteristics (taste, texture, color). The best treatment in this study was A<sub>2</sub> (80%:20%) based on the value of texture, color (lightness, redness, and yellowness), moisture content, ash content and hedonic test for (taste, texture and color) of Palembang bluder cake (hedonic scale:like).

Keywords: beneng taro, flour, Palembang bluder cake

## RINGKASAN

**ALGA MAWARA.** Karakteristik Kue Bluder Palembang dengan Perbedaan Konsentrasi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes K. Koch*) (Dibimbing oleh **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mendeterminasi karakteristik fisik, kimia dan sensoris kue bluder Palembang dengan perbandingan tepung terigu dan tepung talas beneng. Penelitian ini menggunakan analisis statistik Rancangan Acak Kelompok (RAK) non factorial. Faktor perlakuan yaitu formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng dengan 6 taraf sehingga diperoleh 6 perlakuan. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati dalam penelitian ini meliputi karakteristik fisik (derajat pengembangan, tekstur, dan warna), karakteristik kimia (kadar air, dan kadar abu) dan sensoris (rasa, tekstur, dan warna). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tepung talas beneng berpengaruh nyata terhadap nilai derajat pengembangan, tekstur, warna (*lightness*, *redness*, *yellowness*) kadar air, kadar abu dan karakteristik sensoris (rasa, tekstur, warna). Perlakuan terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan A<sub>2</sub> (80%:20%) berdasarkan hasil dari tekstur, warna (*lightness*, *redness*, dan *yellowness*), kadar air, kadar abu dan uji kesukaan terhadap rasa, tekstur dan warna (skala hedonik:suka).

Kata kunci: talas beneng, tepung, kue bluder Palembang.

# SKRIPSI

## **KARAKTERISTIK KUE BLUDER PALEMBANG DENGAN PERBEDAAN KONSENTRASI TEPUNG TALAS BENENG (*Xanthosoma undipes* K. Koch)**

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



**Alga Mawara  
05031282025059**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2024**

## LEMBAR PENGESAHAN

# KARAKTERISTIK KUE BLUDER PALEMBANG DENGAN PERBEDAAN KONSENTRASI TEPUNG TALAS BENENG (*Xanthosoma undipes* K. Koch)

## SKRIPSI

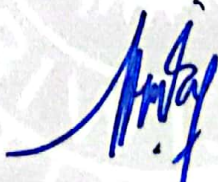
sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh :

Alga Mawara  
05031282025059

Indralaya, Juli 2024

Menyetujui:  
Pembimbing

  
Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si.  
NIP. 198203012003122002

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.  
NIP. 196412291990011001

Tanggal Seminar Hasil: 04 April 2024



Skripsi dengan judul “Karakteristik Kue Bluder Palembang dengan Perbedaan Konsentrasi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch)” oleh Alga Mawara telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 17 Mei 2024 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

### Komisi Penguji

1. Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si.  
NIP. 198203012003122002

Pembimbing

(.....)

2. Hermanto, S.TP., M.Si.

NIP. 196911062000121001

Penguji

(.....)

Indralaya, Juli 2024

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Pertanian

Fakultas Pertanian

Koordinator Program Studi

Teknologi Hasil Pertanian

08 JUL 2024

Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.

NIP. 197506102002121002

Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.

NIP. 197506102002121002



# PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alga Mawara

Nim : 05031282025059

Judul : Karakteristik Kue Bluder Palembang dengan Perbedaan Konsentrasi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch)

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam proposal ini merupakan hasil pengamatan saya sendiri di bawah supervisi pembimbing kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya dan bukan hasil penjiplakan atau plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiarasi dalam proposal ini, maka saya bersedia menerima sanksi.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapatkan paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Juli 2024



Alga Mawara  
05031282025059

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan di Kota Lubuklinggau Provinsi Sumatera Selatan pada tanggal 08 Juni 2002 dengan nama Alga Mawara, merupakan putra ke tiga dari empat bersaudara. Orang tua bernama Bapak Wawan Iriansyah dan Ibu Halimah.

Penulis mengawali pendidikan di Sekolah Dasar Negeri 55 Lubuklinggau, Kecamatan Lubuklinggau Selatan II Kota Lubuklinggau pada tahun 2008 dan diselesaikan pada tahun 2014. Kemudian melanjutkan ke sekolah menengah pertama pada tahun 2014 dan diselesaikan pada tahun 2017 di SMP Negeri 9 Lubuklinggau, Kecamatan Lubuklinggau Selatan I Kota Lubuklinggau dan menyelesaikan pendidikan program menengah atas di SMAN 2 Lubuklinggau, Kota Lubuklinggau pada tahun 2020. Selama di sekolah menengah atas penulis aktif pada ekstrakurikuler sekolah yaitu Paskibra, Pramuka dan LKS. Penulis melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi yaitu di perguruan tinggi dan tercatat sebagai mahasiswa pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tahun 2020 melalui jalur SBMPTN.

Selama perkuliahan penulis aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATETA) Universitas Sriwijaya sebagai anggota dan Ikatan Keluarga Mahasiswa Silampari (IKMS) sebagai anggota divisi Olahraga dan Seni (ORSEN). Penulis melaksanakan KKN-Tematik 97 Unsri di Desa Tanjung Sakti, Kecamatan Tanjung Sakti Pumi, Kabupaten, Lahat pada tanggal 05 Desember 2022 – 13 Januari 2023.



## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil ‘alamin, segala puji hanya milik Allah SWT semesta alam yang telah memberikan segala kesempatan lahir dan batin pada proses penyusunan laporan praktik lapangan yang berjudul “Karakteristik Kue Bluder Palembang dengan Perbedaan Konsentrasi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch)”. Shalawat dan salam tak lupa kita hadiahkan kepada nabi Muhammad SAW, keluarga, sahabat, pengikut dan pencintanya hingga hari kiamat.

Penyusunan laporan ini tentu tidak lepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing akademik dan pembimbing skripsi, terimakasih atas waktu, bimbingan, perhatian, saran dan masukan untuk penulis.
5. Bapak Hermanto, S.TP., M.Si. selaku dosen pembahas pada seminar hasil penelitian dan dosen penguji pada ujian skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan saran dan masukan kepada penulis.
6. Seluruh staf dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik dan mengajarkan ilmu pengetahuan di bidang Teknologi Pertanian.
7. Staf administrasi Jurusan Teknologi Pertanian (Kak John, dan Mbak Nike) atas bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.
8. Staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Tika, dan Mbak Elsa) atas semua arahan dan bantuan selama berada di laboratorium.
9. Orang tua, Bapak Wawan Iriansyah dan Ibu Halimah, yang telah memberikan dukungan moral, materi, dan doa.
10. Ketiga saudaraku, Kak Robby Mawara, Kak Hanzho Mawara S.TP., dan Farah Alichia yang telah memberikan semangat dan doa.
11. Keluarga besar Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2020.

12. Teman-teman sekostan Budi, Galih, Rizqi, Maulana yang selalu membantu penulis selama penelitian.
13. Teman-teman seperjuangan Hisyam, Adya, Tian, Devi, dan Friska yang selalu menemani dan membantu penulis dalam penelitian ini.
14. Tentunya kepada diri penulis sendiri yang mampu bertahan sampai mampu menyelesaikan penelitian ini.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan yang membangun dari pembaca. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, Juli 2024

Alga Mawara

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
1.3. Hipotesis.....	2
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>3</b>
2.1. Kue Bluder .....	3
2.2. Talas Beneng .....	6
2.3. Tepung Talas Beneng.....	7
<b>BAB 3 PELAKSANAAN PENELITIAN</b> .....	<b>9</b>
3.1. Waktu dan Tempat .....	9
3.2. Alat dan Bahan.....	9
3.3. Metode Penelitian.....	9
3.4. Analisis Data .....	10
3.5. Analisis Statistik.....	10
3.6. Cara Kerja .....	11
3.6.1. Cara Kerja Pembuatan Kue Bluder .....	11
3.7. Parameter Pengamatan .....	12
3.7.1. Derajat Pengembangan.....	12
3.7.2. Tekstur.....	13
3.7.3. Warna .....	13
3.7.4. Kadar Air.....	13
3.7.5. Kadar Abu .....	14
3.7.6. Uji Sensoris .....	14
<b>BAB 4 PEMBAHASAN</b> .....	<b>15</b>
4.1. Karakteristik Fisik.....	15
4.1.1. Derajat Pengembangan.....	15
4.1.2. Tekstur.....	16
4.1.3. Warna .....	18

4.2. Karakteristik Kimia.....	23
4.2.1. Kadar Air.....	23
4.2.2. Kadar Abu .....	24
4.3. Karakteristik Sensoris .....	26
4.3.1. Rasa.....	26
4.3.2. Tekstur.....	27
4.3.3. Warna .....	29
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>31</b>
5.1. Kesimpulan .....	31
5.2. Saran.....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>32</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>37</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1. Kandungan tepung terigu dalam 100 g bahan. ....	3
Tabel 2.2. Komposisi umbi talas beneng .....	6
Tabel 3.1. Formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng .....	9
Tabel 3.2. Daftar analisis keragaman rancangan acak kelompok (RAK) non faktorial. ....	10
Tabel 4.1. Uji BNJ 5% formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap derajat pengembangan kue bluder Palembang .....	16
Tabel 4.2. Uji BNJ 5% formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap tekstur kue bluder Palembang .....	17
Tabel 4.3. Uji BNJ 5% formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap <i>lightness</i> ( $L^*$ ) kue bluder Palembang .....	19
Tabel 4.4. Uji BNJ 5% formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap <i>redness</i> ( $a^*$ ) kue bluder Palembang.....	21
Tabel 4.5. Uji BNJ 5% formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap <i>yellowness</i> ( $b^*$ ) kue bluder Palembang .....	22
Tabel 4.6. Uji BNJ 5% formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap kadar air .....	24
Tabel 4.7. Uji BNJ 5% formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap kadar abu .....	25
Tabel 4.8. Nilai uji <i>Friedman-Conover</i> lanjut kue bluder terhadap skor kesukaan rasa kue bluder Palembang .....	27
Tabel 4.9. Nilai uji <i>Friedman-Conover</i> lanjut kue bluder terhadap skor kesukaan tekstur .....	28
Tabel 4.10. Nilai uji <i>Friedman-Conover</i> lanjut kue bluder terhadap skor kesukaan warna .....	30



## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1. Kue bluder .....	3
Gambar 2.2. Talas beneng .....	7
Gambar 2.3. Tepung talas beneng .....	8
Gambar 4.1. Derajat pengembangan rata-rata kue bluder .....	15
Gambar 4.2. Tekstur ( $g_f$ ) rata-rata kue bluder .....	17
Gambar 4.3. <i>Lightness</i> ( $L^*$ ) rata-rata kue bluder .....	19
Gambar 4.4. <i>Redness</i> ( $a^*$ ) rata-rata kue bluder .....	20
Gambar 4.5. <i>Yellowness</i> ( $b^*$ ) rata-rata kue bluder .....	22
Gambar 4.6. Kadar air (%) rata-rata kue bluder .....	23
Gambar 4.7. Kadar abu (%) rata-rata kue bluder .....	25
Gambar 4.8. Nilai sensoris rasa kue bluder .....	26
Gambar 4.9. Nilai sensoris tekstur kue bluder .....	28
Gambar 4.10. Nilai sensoris warna kue bluder .....	29

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Diagram alir pembuatan kue bluder .....	38
Lampiran 2. Lembar kuisioner .....	39
Lampiran 3. Foto kue bluder .....	40
Lampiran 4. Analisa derajat pengembangan kue bluder .....	41
Lampiran 5. Analisa tekstur kue bluder .....	43
Lampiran 6. Analisa <i>lightness</i> ( $L^*$ ) kue bluder .....	45
Lampiran 7. Analisa <i>redness</i> ( $a^*$ ) kue bluder .....	47
Lampiran 8. Analisa <i>yellowness</i> ( $b^*$ ) kue bluder .....	49
Lampiran 9. Analisa kadar air kue bluder .....	51
Lampiran 10. Analisa kadar abu kue bluder .....	53
Lampiran 11. Hasil analisa uji sensoris terhadap rasa kue bluder Palembang ..	55
Lampiran 12. Hasil analisa uji sensoris terhadap tekstur kue bluder Palembang	58
Lampiran 13. Hasil analisa uji sensoris terhadap warna kue bluder Palembang	61

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Tepung terigu merupakan hasil penggilingan dari endosperma gandum (*Triticum aestivum*). Tepung terigu dengan kandungan protein dan gluten yang tinggi diperlukan untuk memanggang roti. Kategori ini mencakup tepung dengan kandungan protein tinggi (12-14%) dan kandungan gluten basah (33-39%), tepung dengan kandungan protein sedang (10-12%) dan kandungan gluten basah (27-33%), serta tepung dengan kandungan protein rendah (8-10%) dan kandungan gluten basah (21-27%). Tepung terigu berprotein sedang hingga tinggi umumnya digunakan untuk memanggang, karena lebih banyak gluten yang dibutuhkan untuk fermentasi adonan yang optimal (Sutriyono *et al.*, 2016). Tepung terigu dengan kandungan protein tinggi memiliki daya tahan gluten yang tinggi, yang berarti memiliki daya serap air yang tinggi, adonan yang elastis, dan volume roti yang besar. Sebaliknya, tepung terigu berprotein rendah memiliki ketahanan gluten yang rendah dan tidak dapat memberikan sifat adonan dan kualitas roti yang baik (Sutriyono *et al.*, 2022).

Tepung talas memiliki granula pati yang kecil, kira-kira 0,5-5 mikron, yang membuatnya lebih mudah dicerna oleh orang yang mengalami masalah pencernaan (Budiarto dan Rahayuningsih, 2017). Tepung talas beneng memiliki kadar air 9,04%, kadar abu 2,25%, kadar lemak 0,17%-0,28%, kadar protein 3,40%-6,73%, kadar karbohidrat 81,81%-82,56%, dan kadar pati total 56,29% dengan komposisi amilopektin yang dominan. Warna tepung talas beneng kecoklatan, dengan derajat putih 68,58% dan ukuran partikel seragam (Rostianti *et al.*, 2018; Pamela, 2019). Berdasarkan penelitian Pardamean *et al.* (2022), rata-rata *lightness* dan derajat putih tepung talas yang diperoleh berkisar antara 90,10% hingga 91,88% dan 82,98% hingga 86,33%.

Tepung talas beneng dapat digunakan untuk membuat makanan olahan dengan sifat yang sama dengan tepung yang dibuat dengan tepung rendah protein (Pamela *et al.*, 2019). Beberapa produk olahan berbahan baku tepung talas beneng adalah mi basah (Lestari *et al.*, 2015), *brownies* (Haliza *et al.*, 2012), dan *cookies* bunga

mawar (Nugroho, 2023). Tepung talas beneng juga dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu pada pengolahan *cake*, seperti produk makanan tradisional Sumatera Selatan, yaitu kue bluder.

Kue bluder adalah salah satu makanan khas Palembang yang terbuat dari tepung terigu, susu, santan, gula, dan umak roti (ragi). Kue bluder adalah serapan dari bolu Belanda, mirip dengan kue muffin (Trisnawati, 2020). *Bloedder* atau kue bluder, adalah jenis kue klasik, kuenya berwarna coklat keemasan dan memiliki rasa manis. Kue ini memiliki tekstur yang empuk dan lembut serta sangat muda disobek. Kue ini diproses dengan cara khusus untuk membuat teksturnya menjadi lembut. Adonan kue bluder berukuran jumbo dengan bentuk piramida bulat. Kemudian dikemas dengan *cup* kertas sehingga dapat disantap. Kue bluder biasanya dibuat tanpa isian atau potongan (Sribolga, 2022).

Substitusi tepung terigu pada pengolahan makanan menggunakan tepung talas sudah dilakukan, diantaranya tepung talas bisa mesubstitusi tepung terigu sebanyak 60% pada pembuatan bolu kojo (Fanny *et al.*, 2019). Selain itu hasil penelitian Andriani dan Hadijah (2019) menyatakan bahwa tepung talas bisa mesubstitusi tepung terigu sebesar 25% pada pembuatan kue tradisional baroncong Baco *et al.* (2017) juga menambahkan bahwa tepung talas beneng bisa mesubstitusi 20% pada pembuatan roti manis. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap karakteristik kue bluder Palembang.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris kue bluder Palembang.

## **1.3. Hipotesis**

Diduga perbandingan tepung terigu dan tepung talas beneng berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris kue bluder Palembang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N. A., Syafutri, M. I., dan Yanuriati, A., 2022. Penurunan Kadar Oksalat Pati Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) pada Berbagai Konsentrasi NaCl dan Lama Perendaman. Prosiding Seminar Nasional. Universitas Sriwijaya (UNSRI).
- Alqurni, U.W., 2022. [http://sipora.polije.ac.d/10684/3/Umi%20Wasik%Alqurni\\_BAB %201.pdf](http://sipora.polije.ac.d/10684/3/Umi%20Wasik%Alqurni_BAB%201.pdf).
- Andarani., 2023. Kue Bluder Palembang (Khamir Tape). dalam Cookpad. <https://cookpad.com/id/resep/16776304-kue-bluder-palembang-khamir-tape>. Diakses pada tanggal 17 September 2023.
- Andrasari E., Lahming, dan Ratnawaty F. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Rebung (*Gigantochloa apus*) terhadap Mutu Mie Basah. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5 (1): 24-29.
- Andriani, D., dan Hadijah, S., 2019. Substitusi tepung talas sebagai pengganti tepung terigu pada kue tradisional baroncong. *Journal Fame*, 2 (2), 46-53.
- Anggraini. 2010. Penurunan Kadar Oksalat Umbi Walur dan Karakterisasi Serta Aplikasi Pati Walur pada Cookies dan Mie. Tesis Magister Sains. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC., 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC: United State of America.
- Arwini, N. P. D., 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4 (1), 33-40.
- Aryani, N. S., Mustofa, A., & Wulandari Y. W., 2019. Karakteristik Roti Tawar Substitusi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleivera* Lamk.). *Jurnal JITIPARI*, 4 (2), 65-73.
- Astuti, N., Triyas, S., Afifah, C. A. N., dan Soeyono, R. D., 2021. Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10 (1), 56-66.
- Baco, A. R., Pratiwi, A., dan Ansharullah., 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.Schoott) terhadap Nilai Sensorik dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2 (4), 749-758.
- BPTP Banten. 2016. Talas Beneng, Pangan Lokal Potensial. <https://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2644/> [Diakses 25 September 2023].



- Brigita, E., 2021. Kajian Pustaka: Pemanfaatan Umbi-Umbian sebagai Bahan Baku Flakes.
- Budiarto, M. S. dan Rahayuningsih, Y., 2017. Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Berdasarkan Kandungan Gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1 (2), 1-12.
- Dewayanti, E. 1997. Pembuatan *Cookies* dan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Maizena yang disuplementasi dengan Tempe Kedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fanny, A., Hamzah, B., dan Syafutri, I. M., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Talas terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Kue Kojo. Prosiding Seminar Nasional. Universitas Sriwijaya (UNSRI).
- Fransiska, D., Marniza, M., dan Silsia, D. 2021. Physical, Organoleptic and Food Fiber Characteristics of Sweet Bread With Addition of Bamboo Flour (*Dendrocalamus asper*). *Jurnal Agroindustri*, 11 (2), 108-119.
- Haliza W, Kailaku SI, 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. *J Pascapanen* 9 (2), 96-106.
- Hapsari, D. R., Pertiwi, S. R. R., dan Mardiah., 2019. Potensi *Muncilage* Talas (*Colocasia esculenta*) sebagai Bahan Pengganti Gelatin Halal dengan Menggunakan Metode Presipitasi Pendinginan. *Jurnal Agroindustri*, 5 (1), 1-10.
- Jauharany, F. F., Bintanah, S., dan Hagnyonowati., 2021. Analisa Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan pada Tepung Talas Bening (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai Pangan Fungsional untuk Menurunkan Kadar Gula Darah. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS, Semarang, 1689-1697.
- Khoiriyah, A., Ariningsih, S., dan Hasrini, R. F., (2020). Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian*, 231-238.
- Koswara, S., 2010. Teknologi Pengolahan Roti. *Teknologi Pangan Populer*. 2-19.
- Kusuma, Titis Sari, Adelya DK, Yosfi R, Ilzamha HR dan Rahma MW. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. UB press : Surabaya.
- Lestari, S., dan Susilawati, P. N. 2015. Uji Organoleptik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Pros. Sem Nas Masyarakat*.
- Lestari, S., Muttakin, S., dan Muharfiza., 2015. Reduksi Kadar Oksalat pada Talas Lokal Banten Melalui Perendaman dalam Air Garam. *Prosiding*

*Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, 1 (7), 1707-1710.

- Maharani, S., dan Lestari, A. D., 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Roti Tawar. *Edufortech*, 2 (2).
- Malichatin, M., Riza, M. F., Ni'mah, N., Anggraeni, V. D., Hidayah, S. N. L., Jannah, R. K., dan Afiyah, N., 2021. Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus melalui Youtube. *Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 9 (1), 23-37.
- Maulani TR, Utami R, Mulyana A. 2019. Pengembangan produk makaroni dari tepung talas beneng dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 2 (2): 69-78.
- Mulyani, S., Siregar, R. F., dan Hintono, A., 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal*, 1 (1), 521-528.
- Mulyati. S., Najah, Z., dan Nurtiana, W., 2021. Analisis Pemasaran dan Desain Sistem Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng. *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 14 (1), 29-45.
- Nugroho, B. A. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik pada Cookies Bunga Mawar (*Rosa sp.*) dengan Subtitusi Tepung Talas.
- Pamela, V. Y., Kusumasari, S., Eris, F. R., dan Mulyati, S., 2019. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekotek*, 11 (2), 227–234.
- Pancasasti, R., 2016. Pengaruh Elevasi Terhadap Kadar Asam Oksalat Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) di Sekitar Kawasan Gunung Karang Provinsi Banten. *Jurnal Ilmiah Setrum*, 5 (1), 21-25.
- Pardamean. S. 2022. Penurunan Kadar Oksalat Pati Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) pada Berbagai Konsentrasi NaCl dan Lama Perendaman. In: Siti Herlinda et. al. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-10 Tahun 2022*. Palembang: Penerbit & Percetakan Universitas Sriwijaya (UNSRI).
- Pelealu, N. C., Lempang, I. R., dan Fatimawali., 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5 (4), 155-161.
- Pratana, T. R., 2022. Kajian Pengembangan Produk Crackers dengan Bahan Baku Umbi-Umbian. Review: Development of Crackers Product With Tubers As A Raw Material (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).

- Raharja, S., Putri, N. A., dan Riyanto, R. A., 2021. Studi Awal Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes K. Koch*) sebagai Potensi Produk Unggulan Banten. *Journal of Tropical AgriFood*, 3 (2), 63-72.
- Rostianti, T., Hakiki, D. N., dan. Sumantri., 2018. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1 (2), 1-7.
- Rusbana, TBR., Syabana, MA., Mulyati, S. 2012. Identifikasi Sifat Fungsional dan Psikokimia Tepung dan Pati Talas Beneng dan Diverisifikasi Produknya sebagai Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Alternatif. Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Setyoko, A. T., Tampubolon, B. D., dan Ayuningtyas,U., 2015. Kesiapan Pemberlakuan Wajib SNI Susu Bubuk dan Sni Susu Kental Manis di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 17 (2), 157 – 166.
- Siregar, T. M., Hardoko., dan Herdarto, L., 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 21 (1), 25-32.
- Sribolga. 2022. Parade Baking dan Cooking Online Sriboga Customer Center Kreasi Resep Roti Bluder. dalam Sribolga *pioneer in flour innovation*. <https://www.sriboga-flourmill.com/id/acara/parade-baking--cooking-online--sriboga-customer-center-kreasi-resep-roti-bluder>. Diakses pada minggu 17 September 2023.
- Suharti, S. , Sulastri, Y., Alamsyah, A. 2019. Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*). *Pro Food*, 5 (1), 402-413.
- Suriadi, A. Idriss, M., dan Oktaria, F. D., 2022. Tinjauan Historis Akulturasi Budaya dalam Kuliner Palembang sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah. *Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah*, 8 (1), 31-48.
- Susandi, Y. A., Ihromi, S., dan Marianah., 2018. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek*, 5 (1), 73-77.
- Sutriyono, A. Kusnandar, F. dan Danniswara, H. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9 (2), 67-75.
- Sutriyono, A. Kusnandar, F. dan Muhandri, T. 2016. Karakteristik adonan dan roti tawar dengan penambahan enzim dan asam askorbat pada tepung terigu. *J Mutu Pangan*, 3 (2), 103-110.

- Syamsir, E., Yuniarsih, E., Dede R., dan Adawiyah. 2019. Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. *Jurnal Mutu Pangan*, 6 (1), 46-53.
- Trianita, A. P. 2016. Karakteristik Bolu Kukus yang dibuat dengan Menggunakan *Freeze Dried Egg*. Skripsi Program Studi S1 Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Trisnawati, L., 2020. Mengenal Kue Bluder Khas Palembang. dalam TribunNews. <https://tribunsumselwiki.tribunnews.com/2020/01/30/mengenal-kue-bluder-khas-palembang>. diakses pada Kamis 14 September 2023.
- Visiamah, F. 2016. Studi Hidrolisis Umbi Talas Beneng untuk Menghasilkan Gula Reduksi sebagai Bahan Baku Bioetanol. Skripsi, Universitas Lampung.
- Widyaningsih, W., 2017. Analisis Deskriptif Kuantitatif Produk *Cake* dengan Variasi Proporsi Substitusi Tepung Talas Termodifikasi (*Doctoral dissertation*, Universitas Jenderal Soedirman).
- Wijaya, L. N., dan Barus, T., 2011, Mikrobiota Dominan dan Perannya dalam Cita Rasa Tape Singkong. *Biota*, 16 (2), 354–361.
- Wiranata, Y. S., 2013. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Gula Pasir di Indonesia Tahun 1980-2010. *Economics Development Analysis Journal*, 2 (1), 1-5.
- Yani A, Rawiniwati W. 2021. Potensi Pangan Lokal Berbasis Talas Beneng dan Prospek Pengembangannya. Laporan Penelitian Kompetitif. Universitas Nasional. Jakarta.
- Zelly, A. B. 2022. Penggunaan Tepung Beras Hitam dalam Pembuatan Kue Akar Kelapa (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Padang).
- Zuhdi, M. Z., dan Junianto, E., 2018. Penerapan Metode Palette untuk Menentukan Warna Dominan dari Sebuah Gambar Berbasis Android. *Jurnal Informatika*, 5 (1), 62-73.