

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAN PATI TALAS  
TERHADAP KARAKTERISTIK KWETIAU**

***THE EFFECT OF ADDITION TARO FLOUR AND TARO  
STARCH ON THE CHARACTERISTIC OF KWETIAU***



**Lusiana Monita  
05031181621020**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAN PATI  
TALAS TERHADAP KARAKTERISTIK KWETIAU

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh :

Lusiana Monita  
05031181621020

Indralaya, November 2020

Pembimbing I



Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.  
NIP. 196305101987012001

Pembimbing II



Dr. Ir. Parwivanti, M.P.  
NIP. 196007251986032001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.  
NIP. 196012021986031003

Skripsi dengan judul "Pengaruh Penambahan Tepung dan Pati Talas Terhadap Karakteristik Kwetiau" oleh Lusiana Monita dipertahankan dihadapan Komissis Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 19 November 2020 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguj

### Komisi Penguji

1. Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.  
NIP. 196305101987012001

Ketua

2. Dr. Ir. Parwiyanti, M.P  
NIP. 196007251986032001

Sekretaris


3. Dr. Ir. Hj. Umi Rosidah, M.S.  
NIP. 196011201986032003

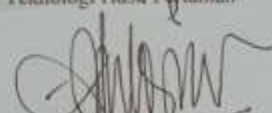
Anggota

Indralaya, November 2020

Ketua Jurusan  
Teknologi Pertanian

Koordinator Program Studi  
Teknologi Hasil Pertanian

  
Dr. Ir. Edward Saleh, M.S.  
NIP. 196208011988031002

  
Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.  
NIP. 196305101987012001

## PERYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lusiana Monita

Nim : 05031181621020

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung dan Pati Talas Terhadap Karakteristik Kwetiau

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri dibawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam laporan skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi dari Universitas Sriwijaya.

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



Inderalaya, November 2020



## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan pada Tuhan Yesus Kristus, atas segala rahmat, berkat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proses penyusunan skripsi penelitian yang berjudul “Pengaruh Penambahan Tepung dan Pati Talas Terhadap Karakteristik Kwetiau” dengan baik. Selama melaksanakan penelitian hingga selesainya skripsi ini, penulis mendapatkan bantuan, bimbingan, dukungan dari berbagai pihak. Sehingga pada kesempatan ini, penulis sampaikan ucapan terima kasih 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. Ir. Hj. Tri Wardani Widiwati, M.P. selaku pembimbing akademik, pembimbing praktik lapangan dan pembimbing pertama skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan, semangat, perhatian dan doa kepada penulis.
5. Ibu Dr. Ir. Parwiyanti, M.P. selaku pembimbing kedua skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan, semangat, perhatian, dan doa kepada penulis.
6. Ibu Dr. Ir. Hj. Umi Rosidah, M.S. selaku pembahas makalah dan penguji skripsi yang telah memberikan masukan, arahan, doa, serta bimbingan kepada penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya yang telah mendidik dan membagi ilmu kepada penulis.
8. Staf Administrasi akademik Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon, Mbak Desi) dan Staf Laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Lisma dan Mbak Tika) atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan.
9. Orangtua tercinta, Bapak Martahan Nainggolan dan Ibunda Donna Siahaan tercinta, yang telah memberikan motivasi, tempat berbagi cerita, semangat,

kasih sayang, perhatian dan doa yang selalu menyertai sehingga sampai pada tahap ini.

10. Keluarga tercinta Lauren Nainggolan dan Laura Nainggolan yang telah memberikan doa, semangat, perhatian dan kasih sayang dan dukungan sampai tahap in
11. Keluarga besar yang tidak disebutkan satu per satu, terima kasih atas nasihat, semangat dan doa yang selalu menyertai.
12. Ces ku millya Bintang dan Gaudensia saudara didalam Yesus Kristus terimakasih telah mendengar keluh kesah, menyemangati, nasehat dan doa yang selalu menyertaiku.
13. Terimakasih untuk Mira A. K. SP., Tripena, L. D.S, S.TP., Ria A.H. S.TP.,, Jelita M.L, S.TP., Efri Y, S. TP., Sittatunispa, S. TP., Triutami, Fitri H, Risky Y, yang selalu membantu dari awal penelitian sampai selesainya, semangat, motivasi, dan doanya.
14. Umay, Martina S.D, Juliana P, S.Pd. terimakasih atas dukungan dan doa yang telah diberikan kepada penulis.
15. Terimakasih untuk kakak tingkat kak Pinasthika, S, S.TP., kak Nunung S.TP., dan kk Rena, S.TP. yang selalu membantu, doa, dan memberikan semangat.
16. Kawan dekat ciwi-ciwi THP 2016 terimakasih atas semangat dan doa kalian yang selalu menyertai.
17. Keluargaku Teknologi Hasil Pertanian 2016 Indralaya yang tidak bisa disebutkan satu persatu terima kasih atas bantuan, semangat, canda tawa, dan doanya yang selalu menyertai.
18. Terimakasih untuk seluruh pihak yang tidak dapat saya tuliskan satu per satu. Semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua dalam pengembangan ilmu pengetahuan.
20. Soli Deo Gloria.

Indralaya, November 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Hipotesis .....	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1. Kwetiau .....	3
2.2. Tepung Beras Putih .....	5
2.3. Talas .....	6
2.3.1. Tepung Talas .....	7
2.3.2. Pati Talas .....	8
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	10
3.1. Tempat dan Waktu .....	10
3.2. Alat dan Bahan .....	10
3.3. Metode Penelitian .....	10
3.4. Analisa Statistik .....	11
3.4.1. Analisa Statistik Parametrik.....	11
3.5. Cara Kerja.....	13
3.5.1. Pembuatan Kwetiau .....	13
3.6. Parameter .....	14
3.6.1. Karakteristik Fisik .....	14
3.6.1.1. Warna.....	14
3.6.1.2. Kekerasan .....	14
3.6.1.3. Waktu Pemasakan .....	15
3.6.1.4. Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan (KPAP) .....	15
3.6.2. Karakteristik Kimia .....	16

3.6.2.1. Kadar Air .....	16
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	17
4.1. Karakteristik Fisik .....	17
4.1.1. Warna .....	17
4.1.2. Tekstur .....	24
4.1.3. Waktu Pemasakan .....	31
4.1.4. Kehilangan Kepadatan Akibat Pemasakan (KPAP) .....	30
4.2. Karakteristik Kimia .....	33
4.2.1. Kadar Air .....	33
4.3. Penentuan Perlakuan Terbaik .....	34
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	35
5.1. Kesimpulan .....	35
5.2. Saran .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	36
LAMPIRAN .....	40



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat mutu tepung beras Menurut SNI .....	7
Tabel 3.1. Daftar analisis keragaman RALF .....	13
Tabel 4.1. Uji BNJ taraf 5% pengaruh penambahan tepung dan pati talas terhadap <i>lightness</i> kwetiau .....	18
Tabel 4.2. Uji BNJ taraf 5% Perlakuan konsentrasi tepung dan pati talas terhadap <i>lightness</i> kwetiau .....	19
Tabel 4.3. Uji BNJ taraf 5% Pengaruh penambahan tepung dan pati talas terhadap <i>redness</i> kwetiau .....	20
Tabel 4.4. Uji BNJ taraf 5% perlakuan konsentrasi tepung dan pati talas terhadap <i>redness</i> kwetiau .....	21
Tabel 4.5. Uji BNJ taraf 5% interaksi antara pengaruh tepung dan pati talas dengan perlakuan konsentrasi terhadap <i>redness</i> kwetiau .....	22
Tabel 4.6. Uji BNJ taraf 5% perlakuan konsentrasi tepung dan pati talas terhadap <i>yellowness</i> kwetiau .....	23
Tabel 4.7. Uji BNJ taraf 5% pengaruh penambahan tepung dan pati talas terhadap kekerasan kwetiau .....	25
Tabel 4.8. Uji BNJ taraf 5% perlakuan konsentrasi tepung dan pati talas terhadap kekerasan kwetiau .....	26
Tabel 4.9. Uji BNJ taraf 5% interaksi antara pengaruh tepung dan pati talas dengan perlakuan konsentrasi terhadap tekstur kwetiau.. ..	26
Tabel 4.10. Uji BNJ taraf 5% pengaruh penambahan tepung dan pati talas terhadap waktu pemasakan kwetiau .....	28
Tabel 4.11. Uji BNJ taraf 5% perlakuan konsentrasi tepung dan pati talas terhadap waktu pemasakan kwetiau .....	28

Tabel 4.12. Uji BNJ taraf 5% interaksi antara pengaruh tepung dan pati talas dengan perlakuan konsentrasi terhadap waktu pemasakan kwetiau .....	29
Tabel 4.13. Uji BNJ taraf 5% Pengaruh penambahan tepung dan pati talas terhadap (KPAP) kwetiau .....	30
Tabel 4.14. Uji BNJ 5% Perlakuan konsentrasi tepung dan pati talas terhadap KPAP kwetiau .....	31
Tabel 4.15. Uji BNJ 5% pengaruh interaksi antara pengaruh tepung dan pati talas dengan perlakuan konsentrasi terhadap KPAP kwetiau .....	32
Tabel 4.16. Penentuan Perlakuan Terbaik .....	34

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1. Nilai rata-rata <i>lightness</i> ( $L^*$ ) kwetiau .....	17
Gambar 4.2. Nilai rata-rata <i>redness</i> ( $a^*$ ) kwetiau .....	20
Gambar 4.3. Nilai rata-rata <i>yellowness</i> ( $y^*$ ) kwetiau .....	23
Gambar 4.4. Nilai rata-rata kekerasan (gf) kwetiau .....	24
Gambar 4.5. Nilai rata-rata waktu Pemasakan (menit) kwetiau .....	27
Gambar 4.6. Nilai rata-rata KPAP (%) kwetiau .....	30
Gambar 4.7. Nilai rata-rata Kadar air (%) kwetiau .....	33

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Kwetiau .....	41
Lampiran 2. Foto kwetiau dari tepung dan pati talas .....	42
Lampiran 3. Data perhitungan nilai <i>lightness</i> ( $L^*$ ) kwetiau .....	43
Lampiran 4. Data perhitungan nilai <i>redness</i> ( $a^*$ ) kwetiau .....	46
Lampiran 5. Data perhitungan nilai <i>yellowness</i> ( $b^*$ ) kwetiau .....	50
Lampiran 6. Data perhitungan nilai kekerasan kwetiau .....	53
Lampiran 7. Data perhitungan nilai waktu pemasakan kwetiau .....	57
Lampiran 8. Data perhitungan nilai KPAP kwetiau .....	61
Lampiran 9. Data perhitungan nilai kadar air kwetiau .....	65

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kwetiau atau mie beras sangat dikenal di beberapa negara, salah satunya di Indonesia. Kwetiau merupakan salah satu jenis mie yang terbuat dari beras, memiliki lebar 1 (satu) cm, pipih, dan berwarna putih (Wijaya *et al.*, 2018). Menurut Muzaifa *et al.*(2014), Kwetiau yang bermutu baik adalah kwetiau yang selama perebusan memiliki jumlah padatan yang hilang pada air rebusannya sangat rendah, dengan karakteristik yang kenyal, lengket, elastis dan miliki waktu pemasakan yang singkat. Kwetiau digolongkan menjadi dua golongan, yaitu: 1) kwetiau basah, memiliki kandungan air cukup tinggi, cepat rusak, dan bertahan sehari jika tidak dimasukkan ke dalam lemari pendingin, dan 2) kwetiau kering, jenis ini dapat bertahan lama jika dikemas dalam kedap air (Siahaan *et al.*, 2015). Kwetiau yang terbuat dari tepung beras memiliki tekstur kurang kenyal, karena tepung beras mengandung amilosa yang tinggi, sehingga cenderung menghasilkan konsistensi gel yang keras setelah pemasakan. Konsistensi gel yang lebih keras dan padat dihasilkan oleh tingginya amilosa dalam beras. Konsistensi gel yang keras cenderung bersifat kurang lengket (Saskiawan *et al.*, 2018). Memperbaiki karakteristik kwetiu yang diinginkan, dibutuhkan penambahan tepung yang mengandung amilopektin yang tinggi. Selain itu, penggunaan beras perlu dikurangi, karena beras merupakan makanan pokok di Indonesia yang kebutuhannya lebih tinggi dari produksinya. Berdasarkan data dari badan pusat statistik (BPS), total produksi beras pada 2019 sebesar 31,31 juta ton atau mengalami penurunan sebanyak 2,63 ton atau 7,75% dibandingkan tahun 2018. Untuk mengurangi penggunaan beras, dapat dilakukan mensubstitusi tepung beras dengan memilih umbi lokal yang banyak dihasilkan di Indonesia seperti umbi talas.

Tanaman talas adalah tanaman yang sudah dikenal di Indonesia. Menurut United States Departement of Agriculture Agriculture Research Service (USDA) *National nutrient data base* (2018), kandungan dalam per 100g umbi talas segar yaitu mengandung energi 112 kkal, air 70,64 g, karbohidrat 26,46 g, protein 1,50

g, serat 4,1 g, vitamin C 4,5 mg, vitamin E 2,38. Kandungan mineral berupa kalsium 43 mg, magnesium 33 mg, pottasium 591 mg, sodium 11 mg, dan zat besi 0,55 mg. Talas mempunyai kandungan karbohidrat yang cukup tinggi terutama pati sekitar 70-80% dengan proporsi amilosa 17-28% dan amilopektin 72-83% (Aurum dan Elisabeth, 2015). Umbi talas memiliki keunggulan yaitu kemudahan patinya untuk dicerna, yang disebabkan dari ukuran granula pati sangat kecil yaitu 1-4  $\mu\text{m}$  dan sangat baik untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan (Nurbaya dan Estiasih, 2013). Umbi talas memiliki kadar air yang tinggi, maka mudah rusak selama penyimpanan. Untuk mempermudah penggunaan dan memperpanjang umur simpannya, umbi talas diolah menjadi tepung dan pati talas. Oleh karena itu, umbi talas dapat digunakan sebagai penghasil tepung dan pati yang penting untuk bahan baku industri dan bahan tambahan pembuatan produk.

Substitusi beras pada pembuatan kwetiau oleh beberapa penelitian seperti, Wijaya *et al.* (2018), melakukan penelitian mensubstitusi tepung beras dengan tepung beras hitam, tapioka dan maizena. Siregar *et al.* (2014), melakukan penelitian mensubstitusi tepung beras dengan tepung lidah buaya. Muzaifa *et al.* (2014), melakukan penelitian mensubstitusi dengan pati ganyong. Indrastuti *et al.* (2014), melakukan penelitian mensubstitusi dengan tepung uwi, tepung kimpul. Publikasi tentang penambahan pati dan tepung talas belum diketahui. Maka dilakukan penelitian dengan mensubstitusi tepung beras dengan tepung dan pati talas dengan mengkaji karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik kwetiau substitusi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi diversifikasi pangan dengan meningkatkan pemanfaatan komoditas umbi-umbian lokal.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung dan pati talas (*Colocasia esculenta* (L.)) terhadap karakteristik kwetiau.

## **1.3. Hipotesis**

Penambahan tepung dan pati talas (*Colocasia esculenta* (L.)) diduga berpengaruh nyata terhadap karakteristik kwetiau.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, I., Qazi, I. M., Li, Z. dan Ullah, J., 2016. Rice Noodles: Materials Processing and Quality Evaluation. *Jurnal Proceedings of the Pakistan Academy of Sciences: B. Life and Enviromental Sciences*, 53(3), 215-238.
- Aryanti, N. Kusumastuti, Y. A. dan Rahmawati, W., 2017. Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri. *Jurnal Momentu*. 13(1), 46-52.
- AOAC., 2005. *Official Methods of analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemistry.
- Aurum, F. S. dan Elisabeth, D. A. A., 2015. Formulasi Tepung Komposit Keladi dan Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Mi Kering Pengganti Sebagian Terigu. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 18(3), 237-149.
- Badan Pusat Statistik (BPS)., 2020. Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2019. [online].Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Barus, W. B. J., 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mie Tiaw Kering. *Jurnal Ilmu Pertanian Agriland*, 7(2), 51-55.
- Choy, Ai-ling., Hughes, J.G. dan Small, D. M., 2010. The Effect of Microbial Transglutaminase, Sodium Steroyl Lactylate and Water on the Quality of Instant Fried Noodles. *Journal of Food Chemistry*,122, 957-964.
- Ekafitri, R., Pranoto, Y., Herminiati, A. dan Rahman, T., 2018. Tepung Talas Bogor Termodifikasi Hasil Oksidasi Menggunakan Hidrogen Peroksida dengan dan tanpa Iradiasi Sinar UV. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 12(2), 86-98.
- Ekowati, G., Yanuwadi, B. dan Azrianingsih, R., 2015. Sumber Glukomanan dari *Edible Araceae* di Jawa Timur. *J-PAL*, 6(1), 32-41.
- Fadiati, A., Mahdiyah. dan Ita, W., 2009. Pengaruh Perbedaan Persentase Tepung Komposit Terhadap Kualitas Hasil Pemasakan Kwetiau Instan. *Seminar Nasional PKK*, Jakarta Oktober 2015.
- Gomez, K. A. dan Gomez, A. A., 1995. *Prosedur statistik untuk penelitian pertanian*. Edisi kedua. Jakarta: UI Press.
- Hartati, N. S. dan Prana, T. K., 2003. Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivat talas (*Colocasia esculenta* L. Schoot). *Jurnal Natur Indonesia*, 6(1), 29-33.

- Hernawan, E. dan Meylani, V., 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* l. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 15(1): 79-91.
- Huang, Y. dan Lai, H., 2010. *Noodle quality Affected by Different Cereal Starches*. *Journal of Food Engineering*, 97(2), 135-143.
- Indrasturi, E., Ramadhania, M. dan Purwandani, R., 2014. *Characteristics of Kwetiau Material of Formulation Rice Flour, Taro Flour and Kimpul Flour Modified by Heat Moisture Treatment*. Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Pontianak, Pontianak.
- Kafah, F. F. S., 2012. Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L. Schoot) dan Pemanfaatannya dalam Pembuatan Cake. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor (IPB). Bogor.
- Lestari, A. D. dan Maharani, S., 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosojna sagittifolium*) terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Roti Tawar. *Jurnal Edufortech*, 2(2), 97-107.
- Liandani, W. dan Zubaidah, E., 2015. Formulasi Pembuatan Mie Instant Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 174-185.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S. dan Prianto, A. B., 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 1-10.
- Mayasti, A. K., Ushada, M. dan Ainuri, M., 2018. Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf dan Kedelai. Artikel Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Pertanian. UGM.
- Meiliena., Juliati, E. dan Lubis, L. M., 2016. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kwetiau dari Tepung Beras Tergelatinisasi dengan Penambahan Pati Ubi Kayu Termodifikasi, karagenan dan Kitosan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan pertanian*. 4(1), 1-7.
- Munsell., 1997. *Colour Chart for Plant Tissue Mecbelt Division f Kallmorgem Instrument Corporation*. Maryland: Bartimore.
- Muzaifa, M., Sulaiman, M. I. dan Liyuza., 2014. Kualitas Kwetiau dengan Persentase penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) yang berbeda. *Jurnal Agroindustri*, 4(2), 8-14.
- Nurbaya, S. R. dan Estiasih, T., 2013. Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 46-55



- Pratiwi, F. Y., Susilo, A. dan Padaga, M. C., 2015. Penggunaan Tepung Beras dan Gula Merah pada Pembuatan Petis Daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2): 1-17.
- Permana, K. D. A., Hartiati, A. dan Bambang, H. A., 2017. Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Klorida (NaCl) sebagai bahan Perendaman Terhadap Karakteristik Mutu Pati Ubi Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(1), 60-70.
- Rachmawati, W., Kusumastuti, Y. A. dan Aryanti, N., 2012. Karakteristik Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 347-351
- Rashmi, D. R., Anitha, R., Sahair, A., Raghu, N., Gopenath, T.S., Chandrashekrappa, G.K. dan Basalinggappa, K. M., 2018. An Overview of Taro (*Colocasia esculenta*): a review. *Journal of agricultural Research*, 6(10), 346-353.
- Refdi, C. W. dan Fajri, P. Y., 2017. Komposisi Gizi dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Snta Produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 1-5.
- Saputra, F., Hartiati, A., dan Bambang, A. H., 2016. Karateristik Mutu Pati Ubi Talas (*Colocasia esculenta*) pada Perbandingan Air dengan Hancuran Ubi Talas dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4 (1), 62-71.
- Saskiawan, I., Sally., Kiyat, W. E. dan Widhyastuti, N., 2018. Karakteristik Kwetiau Beras dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram. *Jurnal Biologi Indonesia*, 14(2): 227-234.
- Setyani, S., Astuti, S. dan Florentina., 2017. Substitusi tepung tempe jagung pada pembuatan mie basah. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 22(1), 1-10.
- Siahaan, A. S., Sari, N. I. dan Loekman, S., 2015. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ikan Gabus (Channa striatus) Terhadap Mutu Kwetiau*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau, Riau.
- Siregar, T. M., Debora, R. dan Manuel, J., 2014. *Optimasi Penambahan Tepung Lidah Buaya (Aloe vera (L.) burm.f.) Terhadap Karakteristik Kwetiau*. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang, Semarang.
- SNI. No. 3549., 2009. *Tepung Beras*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Sudomo, A. dan Hani, A., 2014. Produktivitas Talas (*Colocasia esculenta* L. Shott) di Bawah Tiga Jenis Tegakan dengan Sistem Agroforestri di Lahan Hutan Rakyat. *Jurnal Ilmu Kehutanan*. 8(2), 100-107.
- Suhery, W. N., Anggraini, D. dan Endri, N., 2014. Pembuatan dan Evaluasi Pati Talas (*Colocasia esculenta* Schott) Termodifikasi dengan Bakter Asam Laktat (*Lactobacillus* sp). *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*. 1(2), 207-214.
- Suprayatmi, M., Amalia, L. dan Widyanto, H., 2015. Pemanfaatan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L) shoot). *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 73-80.
- Tekle, A. 2009. The effect of blend propotion and baking condition on the quality of cookie made from taro and wheat flour blend. Master's Thesis. *Addis Ababa University, Ethiopia*.
- Temesgen, M. dan Ratta, N., 2015. Nutritional potential, health and food security benefits of taro *Colocasia esculenta* (L): A review. *Journal Food Science and Quality Management*, 36(1): 23-30.
- Tinambunan, N., Rusmarilin, H. dan Nurminah, M., 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas dan Tepung Terigu dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 1(2), 30-39.
- Wijaya, A. C., Surjoseputro, S., Ignasius, R. A. P. dan Jati., 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Pati yang Ditambahkan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kwetiau Beras Hitam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 17(2), 75-80.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulanningtyas, H. S., Sabda, M., Ondikeleuw, M. dan Baliadi, Y., 2019. Keragaman Morfologi Talas (*Colocasia esculenta* L.) Lokal Papua. *Jurnal Buletin Plasma Nurtfah*. 25(2), 99-106.
- Yuliatmoko, W., 2012. Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Cookies* yang disuplementasi dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. 13(2), 94-106.