

DAFTAR PUSTKA

- [1]. Akbar, R., Siroj, R. A., Win Afgani, M., & Weriana. (2023). Experimental Research Dalam Metodologi Pendidikan. Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, 9(Vol 9 No 2 (2023): Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan), 465–474. <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/3165>
- [2]. Djollong, A. F. (2014). Teknik Pelaksanaan Penelitian Kuantitatif (Technique of Quantiative Research). Istiqra', 2(1), 86–100.
- [3]. Nurchayati, N., & Ardiyansyah, F. (2019). Pengetahuan Lokal Tanaman Pangan dan Pemanfaatannya pada Masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi Local Knowledge of Food Crops and Its Utilization in Using Tribe of Banyuwangi Regency penduduk . Data dari Badan Pusat Statistik Pemenuhan kebutuhan panga. 07Nurchaya(1), 11–20.
- [4]. Hembing Wijayakusuma. (2002). Talas: Sumber Karbohidrat dan Nutrisi. Jakarta: Penerbit XYZ.
- [5]. Rizki, M. (2022). Potensi Pasar untuk Produk Berbasis Talas. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 14(3), 45-52.
- [6]. Segari Blog. (2022). Saus Aglio Olio: Cita Rasa Klasik dalam Masakan Italia. Diakses dari [URL Segari Blog].
- [7]. Setiawan, B. (2021). Penerimaan Konsumen terhadap Produk Pasta Berbasis Talas. Jurnal Pangan dan Teknologi, 10(2), 40-48.
- [8]. Suhartono, E. (2019). Talas sebagai Bahan Pangan Alternatif yang Kaya Nutrisi. Jurnal Nutrisi dan Kesehatan, 12(1), 5-12.
- [9]. Wahyuningtias, D., Kusdiana, R. N., & Putranto, T. S. (2021). Penggunaan Talas sebagai Bahan Dasar Pembuatan Gnocchi dan Penerimaan Konsumen. Jurnal Teknologi Pangan, 12(2), 45-55.
- [10]. Widiastuti, T. (2020). Substitusi Talas dalam Produk Pasta: Analisis Kualitas dan Penerimaan. Jurnal Teknologi Makanan, 11(4), 50-58.
- [11]. Yuliatmoko, S., & Satyatama, B. (2012). Inovasi dalam Pengolahan Bahan Pangan Lokal. Jurnal Ilmu Pangan, 5(1), 23-30.