

- Haryani, D., Munir, I. M., & Amrulloh, E. R. (2023). *Analisis Efisiensi Rantai Pasok Tepung Talas Beneng di Banten Networking (FSCN) hasil modifikasi oleh Van der Vorst (2006)*. 1–16.
- Hasymi, L. F., Rusida, E. R., Hastuti, E., Setia, L., Torizellia, C., & Prihandini, Y. A. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Sumber Daya Pangan Lokal Tanaman Talas Untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat Dan Sebagai Tambahan Variasi Makanan Di Rumah Sakit. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 2(3), 531–538. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v2i3.776>
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies Effect of Addition Yellow Pumpkin Flour in Cookies Carbohydrate and proteins Content. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), 41–50.
- Hermita, N., Ningsih, E. P., & Fatmawaty, A. A. (2017). Analisis Proksimat dan Asam Oksalat Pada Pelepah Daun Talas Beneng Liar di Kawasan Gunung Karang, Banten. *Jurnal Agrosains Dan Teknologi*, 2(2), 95–104.
- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2017). Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 4–7. <https://doi.org/10.17728/jatp.190>
- Juliana, J., Afriani, Y., Inayah, I., Gizi, P. S. S., Kesehatan, F. I., & Yogyakarta, U. R. (2018). The effects of oyster mushroom juice (*Pleurotus ostreatus*) on malondialdehyde levels of soccer athletes. *Ilmu Gizi Indonesia*, 02(01), 7–12.
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Kristiani, Y., Rismaya, R., Syamsir, E., & Faridah, D. N. (2022). Pengaruh Suhu Perendaman dengan Larutan Natrium Metabisulfit terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.). *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 1–19. <https://doi.org/10.33830/fsj.v2i1.2488.2022>
- Kusumasari, S., Eris, F. R., Mulyati, S., & Pamela, V. Y. (2019). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 11(2), 227. <https://doi.org/10.33512/jur.agroekotetek.v11i2.7693>
- Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. (2022). Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. *Prosiding Seminar Nasional*, 5, 1076–1085.
- Meliyana, Johan, V. S., & Zalfiatri, Y. (2019). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Crackers [Utilization of Taro Flour and Red Bean Flour in Crackers Making]. *Sagu Sagu Sagu*, 18(1), 1–8.
- Mikdarullah, M., Nugraha, A., & Khazaidan, K. (2020). Analisis Proksimat Tepung Ikan Dari Beberapa Lokasi Yang Berbeda. *Buletin Teknik*

- Litkayasa Akuakultur*, 18(2), 133.
<https://doi.org/10.15578/blta.18.2.2020.133-138>
- Muttakin, S., Muhariza, & Lestari, S. (2015). Reduksi kadar oksalat pada talas lokal Banten melalui perendaman dalam air garam. 1, 1707–1710. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010732>
- Pancasasti, R. (2016). Pengaruh Elevasi Terhadap Kadar Asam Oksalat Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Di Sekitar Kawasan Gunung Karang Provinsi Banten. *Setrum: Sistem Kendali-Tenaga-Elektronika-Telekomunikasi-Komputer*, 5(1), 21. <https://doi.org/10.36055/setrum.v5i1.890>
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Putri, N. A., Riyanto, R. A., Budijanto, S., & Raharja, S. (2021). Studi awal perbaikan kualitas tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) sebagai potensi produk unggulan Banten. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 63. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.2.2021.6360.63-72>
- Ramadhan, R. P., Aminah, S., Wardana, I. P., & Subekti Argo, N. (2021). BENENG BERKELANJUTAN Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan – Badan Litbang Pertanian ., *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Agribisnis VI*, 6(1), 425–432.
- Septianto Billy, D. R., Hartiati, A., & Admadi, B. (2020). Pengaruh Perlakuan Jenis Pelarut dan Rasio Bahan terhadap Karakteristik Mutu Pati Ubi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 160. <https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i02.p01>
- Setyowati, M., Hanarida, I., & Sutoro, N. (2016). Karakteristik Umbi Plasma Nutfah Tanaman Talas (*Colocasia esculenta*). *Buletin Plasma Nutfah*, 13(2), 49. <https://doi.org/10.21082/blpn.v13n2.2007.p49-55>
- 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. <https://doi.org/10.29303/profood.v5i1.96>
- Suryandani, H., Marlinda, Trisnawati, D., Rostianti, T., & Hudaya, D. A. (2021). Modifikasi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) Dengan Asam Laktat Untuk Meningkatkan Daya Kembang Pada Pembuatan Donat. *Jurnal Pertanian*, 1(1).
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). Analisis Kadar Kalsium Oksalat Pada Tepung Porang Setelah Perlakuan Perendaman Dalam Larutan Asam (Analisis Dengan Metode Titrasi Permanganometri). *Journal of Research and Technology*, 5(2), 144–153.
- Widyahapsari, D. A. N., Hanafi, Setyawati, S. R., Sirait, S. D., & Yuliana, E. (2021). Penurunan Kadar Total Oksalat Tepung Talas dan Tepung Belitung asal Bogor, Indonesia Menggunakan Dua Metode Perendaman. *Warta Akab*, 45(2), 78–83. <https://doi.org/10.55075/wa.v45i2.32>
- Wulandari, P., & Putri, N. A. (2022). Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Talas Beneng Dan Mocaf Terhadap Karateristik

- Fisikokimia Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1).
<https://doi.org/10.33005/jtp.v16i1.2860>
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., & Syamsir, E. (2019). Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 46–53.
<https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.46>

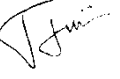
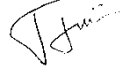
LAMPIRAN

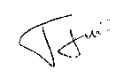
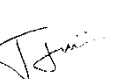
Lampiran 1. Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Nama : Tia Pratiwi

NIM : P01031121140

Judul : Analisis Proksimat Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*
K.Koch) Dengan Perendaman Air Panas Pada Suhu Berbeda

No	Tanggal Bimbingan	Topik Bimbingan	TTD Mahasiswa	TTD Dosen Pembimbing
1.	25 September 2023	Perkenalan dan membicarakan topik		
2.	05 Oktober 2023	Mengajukan judul		
3.	09 Oktober 2023	Membuat konsep yang akan diteliti		
4.	26 Oktober 2023	Pencarian jurnal sesuai topik/usulan judul		
5.	8 November 2023	Diskusi bab I, II, dan bab III		
6.	16 November 2023	Revisi bab I, II, dan bab III		
7.	20 November 2023	Diskusi bab II		
8.	24 November 2023	Revisi bab II		

9.	8 Desember 2023	Revisi bab III		
10.	18 Desember 2023	ACC usulan penelitian		
11.	17 Januari 2024	Revisi hasil proposal dengan dosen pembimbing		
12.	6 Mei 2024	Revisi hasil proposal dengan dosen penguji 1		
13.	13 Mei 2024	Revisi hasil proposal dengan dosen penguji 2		
14.	14 Mei 2024	ACC hasil proposal		
15.	21 Mei 2024	Pelaksanaan Penelitian		
16.	22 Mei 2024	Pengantaran bahan untuk di analisis		
17.	20 Juni 2024	Revisi Bab IV, Bab V dan Lampiran		
18.	21 Juni 2024	Revisi Bab IV, Bab V dan Lampiran		
19.	24 Juni 2024	ACC Karya Tulis Ilmiah		

Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan Tepung Talas Beneng

1. Umbi Talas Beneng



2. Kupas kulit hingga bersih



3. Penimbangan setelah dibersihkan



4. Mencuci umbi talas beneng hingga tidak lengket



5. Potong umbi talas beneng berbentuk Chips



6. Cuci kembali umbi yang telah dipotong



7. Rendam dengan air panas selama 30 menit



8. Proses Penirisan setelah direndam



9. Memasukkan kedalam food dehydrator



10. Proses pengeringan dengan suhu 70°C selama 3 jam



11. Saring dengan ayakan umbi yang sudah diblender



12. Tepung Talas Beneng siap di analisis kimia



Lampiran 3. Hasil Uji Analisis Proksimat

	Kementerian Perindustrian REPUBLIK INDONESIA	BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp.(061) 7867495, 7363471 Fax.(061) 7362830 e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id
		Dok.No. : F-LP-016/3-I-02/22
SERTIFIKAT HASIL UJI <i>Certificate of Analysis</i>		
Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 1160/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/VI/2024	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0200	TIA PRATIWI/POLTEKES KEMENKES MEDAN/GIZI & DIETIKA/NIM. P01031121140 Lubuk Pakam
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0371/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/VI/2024	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	
IDENTITAS CONTOH <i>Identity of Sample</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Tepung Talas Beneng	
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	:	
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: Suhu 70 ⁰ C	
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	: Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	:	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel	
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	: 22 Mei 2024	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 22 Mei 2024	
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir <i>attached</i>	

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relate only to sample that been analyzed
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

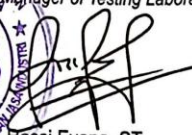
Nomor Sertifikat : 1160/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/VI/2024
 Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
 Page : 2 of 2

Validasi
 Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Protein	%	6,18	SNI 01-2891-1992
2	Karbohidrat	%	61,2	SNI 01-2891-1992
3	Serat Kasar	%	18,0	SNI 01-2891-1992
4	Lemak Total	%	0,61	SNI 01-2891-1992
5	Kadar Air	%	10,8	SNI 01-2891-1992
6	Kadar Abu	%	3,18	SNI 01-2891-1992

Medan, 19 Juni 2024
 Kepala Laboratorium Pengujian
 Technical Manager of Testing Laboratory

 Rossi Evana, ST
 NIP. 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
 This Certificate relate only to sample that been analyzed
 Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
 Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 1161/BSKJI/BSPJI- Medan/MS-P/VI/2024	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0201	TIA PRATIWI/POLTEKES KEMENKES MEDAN/GIZI & DIETIKA/NIM. P01031121140 Lubuk Pakam
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0371/BSKJI/BSPJI- Medan/LP/VI/2024	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh : Tepung Talas Beneng
Sample Name / Type

Etiket / Merk :
Trademark / Brand

Kode Sampel : Suhu 90⁰ C
Sample Code

Lembaga Pengambil Contoh : Diantar Langsung
Sampling Institution

Prosedur Pengambilan Contoh :
Sampling Procedure

Keterangan Contoh : Tidak Disegel
Description of Sample

Tanggal Sampel Diterima : 22 Mei 2024
Date of Sample Received

Tanggal Pengujian : 22 Mei 2024
Date of Testing

Hasil Pengujian : Terlampir
Result of Analysis
attached

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas

This Certificate relate only to sample that been analyzed

Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

Nomor Sertifikat : 1161/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/VI/2024
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi
Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Protein	%	5,79	SNI 01-2891-1992
2	Karbohidrat	%	59,2	SNI 01-2891-1992
3	Serat Kasar	%	19,4	SNI 01-2891-1992
4	Lemak Total	%	0,71	SNI 01-2891-1992
5	Kadar Air	%	11,8	SNI 01-2891-1992
6	Kadar Abu	%	3,08	SNI 01-2891-1992

Medan, 19 Juni 2024
Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Technical Manager of Testing Laboratory

Bossi Evana, ST
MED NIP. 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relate only to sample that been analyzed
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

Lampiran 4. Pernyataan Keaslian KTI

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tia Pratiwi
NIM : P01031121140

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di KTI saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Yang membuat pernyataan,



(Tia Pratiwi)

Lampiran 5. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Tia Pratiwi

Tempat/tgl lahir : Bangun Rejo, 06 Januari 2003

Jumlah Anggota Keluarga : 4 orang

Alamat Rumah : Jl. Limau Mungkur Desa Bangun Rejo Dusun
II Gg. Rambutan, Kec. Tanjung Morawa,
Kab. Deli Serdang, Prov. Sumatera Utara

No Hp / Telp : 081263205826

Riwayat Pendidikan : 1. MIS Nurul Yaqin Burhaniyah
1. MTS.s. Nurul Amaliyah
2. SMA Negeri 1 Tanjung Morawa

Hobby : Membaca AU atau Alternative Univers by
X/Twitter

Motto :

“Hidup itu memaksakan hal-hal yang tidak bisa kita kendalikan, tapi kita bisa memilih cara buat melewatinya” (AU of UNTITLED: bahureksa)

Lampiran 6. Ethical Clearance (EC)



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK / DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL "
No: 01.25 846 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : TIA PRATIWI
Principil In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan Judul :
Title

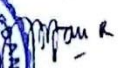
"ANALISIS PROKSIMAT TEPUNG TALAS BENENG (XANTHOSOMA UNDIPES K. KOCH) DENGAN PERENDAMAN AIR PANAS PADA SUHU BERBEDA"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, Yaitu 1)Nilai Sosial, 2)Nilai ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4)Risiko, 5)Bujukan/Eksploitasi, 6)Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values , 2)Scientific Values , 3)Equitable Assessment and Benefits, 4)Risks, 5)Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7)Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard

Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu 20 Mei 2024 sampai 20 Mei 2025
This declaration of ethics applies during the period 20 May 2024 until 20 May 2025

Medan, 20 May 2024
Ketua/chairperson



Lestari Rahmah, MKT.
NIP.197106222002122003