

**“FORTIFIKASI *SPIRULINA* DALAM PEMBUATAN
KUE TALAM UBI JALAR KUNING”**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh gelar Diploma III (D III)*



Oleh :

REYHAN ANDIKA PUTRA

NIM :22079058 / 2022

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**FORTIFIKASI *SPIRULINA* DALAM PEMBUATAN KUE
TALAM UBI JALAR KUNING**

Judul : Fortifikasi *Spirulina* Dalam Pembuatan Kue Talam Ubi
Jalar Kuning
Nama : Reyhan Andika Putra
NIM : 22079058
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 2 September 2025

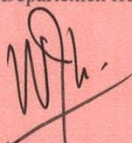
Disetujui oleh Pembimbing



Cici Andriani, M.Pd
NIP. 199109022019032026

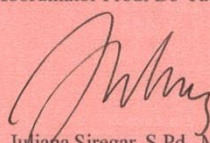
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Fortifikasi *Spirulina* Dalam Pembuatan Kue Talam Ubi
Jalar Kuning
Nama : Reyhan Andika Putra
NIM : 22079058
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

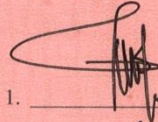
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 2 September 2025

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

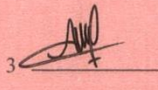
Ketua : Cici Andriani, M.Pd.

1. 

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2. 

Anggota : Yolanda Intan Sari, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Reyhan Andika Putra
NIM/TM : 22079058/2022
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

“Fortifikasi Spirulina Dalam Pembuatan Kue Talam Ubi Jalar Kuning”.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,

Reyhan Andika Putra
NIM. 22079058

ABSTRAK

Reyhan Andika Putra, 2025 “Fortifikasi *Spirulina* dalam Pembuatan Kue Talam Ubi Jalar Kuning”. *Proyek Akhir*. Program Studi DIII Tata Boga, Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Percobaan ini dilatar belakangi oleh pentingnya inovasi pada pangan tradisional agar tetap diminati masyarakat modern serta memiliki nilai gizi lebih tinggi. *Spirulina*, sebagai sumber protein, vitamin, mineral, dan antioksidan, dipilih untuk difortifikasi dalam kue talam ubi jalar kuning guna berfungsi sebagai pewarna alami sekaligus penambah nilai fungsional. Tujuan uji coba ini adalah untuk mengembangkan formulasi kue talam berbasis ubi jalar kuning dengan fortifikasi *spirulina*, serta mendeskripsikan kualitas sensorik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Uji coba dilakukan dengan tiga kali pengulangan uji sensorik menggunakan panelis terlatih. Proses pengolahan dilakukan dengan teknik pengukusan bersuhu rendah agar kandungan gizi *Spirulina* tetap terjaga. Hasil uji coba menunjukkan bahwa fortifikasi *spirulina* mampu memberikan warna hijau alami yang lebih disukai. Aroma kue menunjukkan keseimbangan antara gurih santan dan aroma khas *spirulina* yang masih dapat diterima panelis. Tekstur kue talam tetap lembut dan kenyal sesuai karakteristik tradisional, sementara rasanya menampilkan perpaduan manis dan gurih yang harmonis dengan sedikit nuansa herbal. Berdasarkan hasil uji coba dapat disimpulkan bahwa kue talam ubi jalar kuning dengan fortifikasi *spirulina* merupakan inovasi pangan tradisional yang sehat, aman, dan bernilai fungsional, serta memiliki potensi komersial untuk dikembangkan lebih lanjut.

Kata kunci: Kue Talam, Ubi Jalar Kuning, *Spirulina*, Fortifikasi.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur tak terhingga penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat, karunia dan bimbingan-Nya yang tak putus-putusnya. Tanpa campur tangan-Nya, proyek akhir ini tak mungkin dapat terlaksana hingga babak akhir. Tugas akhir ini berjudul “Fortifikasi *Spirulina* Dalam Pembuatan Kue Talam Ubi Jalar Kuning” ini bukan hanya sebuah naskah, melainkan artefak yang merekam jejak pencarian, kegelisahan, dan penemuan, ia adalah monumen kecil yang menandai proses pendewasaan akademis penulis selama menempuh pendidikan di program studi Diploma III Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dibalik setiap halaman ini, ada jejak dan kontribusi dari banyak pihak, dan penulis ingin mencantumkan rasa terima kasih yang mendalam kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S. Pd., M. Pd. T selaku ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) dan Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penguji I yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan dan pengarahan pada proyek akhir ini.
7. Ibu Yolanda Intan Sari, M.Pd selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan dan pengarahan pada proyek akhir ini.
8. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis.
10. Teman-teman yang sudah membantu dalam pembuatan proyek akhir ini.

Akhir kata, semoga tugas akhir ini dapat menjadi sumbangsih bagi perkembangan ilmu pengetahuan, jembatan diskusi-diskusi baru, dan inspirasi untuk peneliti-peneliti selanjutnya. Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa senantiasa memberkahi setiap langkah kita.

Padang, Agustus 2025

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Eksperimen	3
C. Manfaat Uji Coba	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	5
A. Kue Talam Ubi Jalar Kuning.....	5
B. Spirulina	7
C. Resep Standar Kue Talam Ubi Kuning.....	8
D. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Talam Ubi Kuning.....	10
E. Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Talam Ubi Kuning.....	13
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	25
A. Tempat dan Waktu Melakukan Uji Coba	25
B. Persiapan Alat dan Bahan.....	25
C. Pelaksanaan Pengolahan Kue Talam <i>Spirulina</i>	26
D. Bagan Proses Pengolahan Kue Talam <i>Spirulina</i>	29
E. Tahap Penilaian Hasil Uji Coba	30
F. Penilaian Kualitas Sensori Kue Talam Ubi Jalar Kuning Dengan Fortifikasi <i>Spirulina</i>	32
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Deskripsi Data.....	33
B. Pembahasan.....	42
C. Analisa Harga	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. KESIMPULAN	49
B. SARAN	49
DAFTAR PUSTAKA.....	52

LAMPIRAN.....	54
----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Talam	5
2. Spirulina Bubuk.....	8
3. Ubi Jalar Kuning	10
4. Tepung Tapioka	11
5. Tepung Beras	11
6. Santan Kara	12
7. Garam	12
8. Gula Pasir	13
9. Timbangan.....	14
10. Bowl Stainless	15
11. Gelas Ukur.....	15
12. Cetakan Kue Talam	16
13. Balloon Whisk.....	17
14. Saringan	18
15. Kuas	18
16. Kompor	19
17. Kukusan	20
18. Kue Talam Spirulina.....	34
19. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat)	37
20. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hijau) Fortifikasi.....	38
21. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Aroma <i>Spirulina</i>).....	40
22. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal)	41
23. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Rasa Gurih).....	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat)	36
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hijau).....	38
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Spirulina)	39
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal)	41
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih)	42
6. Anggaran Biaya Dalam Pembuatan Inovasi Kue Talam Spirulina	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Bahan	54
2. Dokumentasi Alat	55
3. Dokumentasi Pengolahan	57
4. Dokumentasi Organoleptik	59
5. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	60
6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	61
7. Surat Izin Melakukan Eksperimen	62
8. Surat Izin Melaksanakan Eksperimen	63
9. Surat Permohonan Panelis	64
10. Perizinan Berusaha Berbasis Risiko	65
11. NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)	66
12. Surat Pencatatan Ciptaan	67
13. Format Angket	68

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue talam salah satu jenis kue khas Indonesia biasanya dibentuk dalam cetakan kecil terdiri dari dua lapisan dengan tekstur yang lembut dan kenyal.. Kue talam ini memiliki dua warna yang cantik dan memiliki rasa yang gurih dan manis (Nikita Diva Maharani, 2024). Ciri khas tekstur kue talam yaitu lembut dan agak kenyal (Erwin, 2002). Kue talam memiliki kata ‘kue’ di depannya yang berasal dari kata bahasa hokkien ‘koe’ yang berarti kue tradisional peranakan tionghoa.

Namun, kata ‘talam’ berasal dari peletakan talam di loyang bulat tak berkaki yang dikenal dengan talam. Teksturnya kenyal dan lengket yang memiliki filosofi tersendiri hubungan antar manusia yang penuh kekentalan dan kekerabatan. Sedangkan, rasa manis dan legitnya menggambarkan perpaduan kisah hidup manusia (Rachmat Astiana, 2024). Bahan yang digunakan pada pembuatan kue talam ini merupakan tepung tapioka, tepung beras, gula, ubi jalar, dan santan.

Diperlukan untuk menambah inovasi agar kue talam tetap menarik di pasar makanan saat ini. Salah satu dalam pendekatan tersebut dapat menambahkan bahan fungsional yang tidak hanya mempercantik tampilan akan tetapi meningkatkan nilai gizi. Maka, *spirulina* menjadi salah satu bahan pilihan yang sangat potensial.

Spirulina memiliki kandungan protein yang sangat tinggi sekitar 60 hingga 70% berdasarkan berat kering, *spirulina* sendiri juga memiliki konsentrasi vitamin, mineral, protein, hingga antioksidannya yang tinggi serta berbagai manfaat kesehatan (Shravani Bhingarde, 2022). *Spirulina* dikenal juga dengan “makanan super” mengandung protein tingkat tinggi (60-70%), karbohidrat (15-25%), dan asam lemak esensial (18%), termasuk dengan omega-3 dan omega-6, dengan kandungan lemak dan kolesterol rendah (Akant Kumar Verma, 2024).

Spirulina seringkali menjadi bubuk, cairan, minyak, pil, dan kapsul digunakan juga dalam permen dan makanan ringan, mengatasi gizi buruk dan kekurangan gizi anak sambil menawarkan keragaman pasar (Bhairam M, 2023). *Spirulina* juga membantu dalam melindungi tubuh dari kurangnya nutrisi tertentu dan sangat berperan terhadap pencegah kanker, penuaan sel, penyakit menular, dan penurunan efisiensi sistem kekebalan tubuh, serta berperan dalam fungsi medula (Shabana Kouser Ali, 2012).

Sebelum melakukan uji coba yang menghasilkan formulasi resep kue talam yang berbasis fortifikasi *spirulina*, penulis membuat terlebih dahulu resep asli tanpa adanya modifikasi bahan sebagai acuan dasar. Maka, resep ini sangat penting sebagai fondasi awal yang penting untuk memahami karakteristik dasar kue talam ubi jalar sebelum penambahan *spirulina*.

Latar belakang masalah Eksperimen ini kue talam ubi jalar dengan fortifikasi *spirulina* sebagai bahan penambah warna alami yang menjadi penting. Eksperimen ini sangat membantu mengembangkan produk makanan

yang lebih aman, sehat dan inovatif. Produk kue talam fortifikasi *spirulina* ini belum ada modifikasi yang dapat menjadi panganan yang menjadi lebih bernilai gizi tinggi.

Kombinasi bahan lokal dari ubi jalar kuning dan *spirulina* memiliki nilai yang tinggi. Maka dari itu, diharapkan inovasi kue talam ini menjadi solusi fungsional berbasis tradisi. Kue talam ini tidak hanya menambah ragam jajanan pasar Indonesia, akan tetapi dapat potensi dikembangkan secara komersial sebagai makanan yang sehat dan ramah lingkungan, bernilai ekonomi, dan mendukung pola makan yang bergizi seimbang di tengah masyarakat yang modern.

Peneliti dalam mengembangkan inovasi ini juga memperhatikan aspek teknologi pengolahan yang sesuai agar berupaya kandungan nutrisi dan bahan utama tetap lebih terjaga. Upaya ini penting dalam mempertahankan kandungan protein, vitamin, dan antioksidan dalam *spirulina* yang mudah rusak oleh panas berlebih. Pengolahan ini dapat menjaga kualitas gizi dengan cita rasa khas kue talam yang lembut dan manis alami.

B. Tujuan Eksperimen

Adapun tujuan Eksperimen tersebut :

1. Membuat kue talam ubi jalar dengan fortifikasi *spirulina*.
2. Mendeskripsikan kualitas kue talam dengan penambahan *spirulina* sebagai pewarna alami.

3. Mendeskripsikan karakteristik sensorik yang terdapat pada kue talam yang telah difortifikasi *spirulina* dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Uji Coba

Berdasarkan tujuan dari uji coba diatas tersebut, maka dari itu manfaat Eksperimen ini adalah :

1. Memberikan warna alami yang menarik. Penambahan spirulina menghasilkan warna hijau alami pada kue talam. Hal ini menggantikan pewarna sintetis sehingga lebih aman sekaligus meningkatkan daya tarik visual.
2. Mempertahankan kualitas sensorik tradisional. Meski ditambahkan spirulina, tekstur tetap lembut dan kenyal, aroma santan tetap dominan, serta rasa manis-gurih tetap harmonis dengan sedikit sentuhan herbal yang masih dapat diterima panelis.
3. Menghadirkan inovasi kuliner tradisional. Uji coba ini memperkenalkan modifikasi baru pada kue talam ubi jalar kuning.
4. Memiliki potensi komersial Produk kue talam spirulina dapat dipasarkan sebagai jajanan sehat dan ramah lingkungan dengan harga jual yang kompetitif, sehingga memberi peluang usaha baru di bidang kuliner.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan proyek akhir mengenai pembuatan kue talam ubi jalar kuning dengan fortifikasi spirulina, dapat disimpulkan bahwa:

1. Fortifikasi *spirulina* dapat menghasilkan warna hijau yang alami dan menarik dan menambah daya tarik visual.
2. Tekstur kue talam tetap lembut dan kenyal, sesuai ciri khas kue talam tradisional.
3. Rasa gurih berpadu dengan sedikit aroma khas spirulina yang masih dapat diterima panelis.
4. Aroma santan pada kue talam tetap dominan, mampu untuk menyeimbangkan aroma khas spirulina.
5. Bentuk kue relative konsisten, meskipun beberapa variasi kecil dari pencetakan manual.
6. Produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar mutu uji sensorik dan diterima sebagai inovasi pangan bernilai fungsional.

B. SARAN

1. Pada Eksperimen selanjutnya, disarankan penggunaan teknik atau alat bantu yang lebih terstandar dalam proses pencetakan adonan sehingga bentuk produk dapat lebih konsisten dan memenuhi standar komersial.
2. Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai konsentrasi spirulina yang optimal untuk menghasilkan warna yang seragam tanpa mengurangi kualitas rasa dan aroma.

3. Eksperimen lanjutan disarankan mencakup analisis kandungan gizi serta daya simpan produk agar kue talam spirulina dapat diposisikan sebagai pangan fungsional yang layak dipasarkan.
4. Diversifikasi produk, baik dari segi ukuran, rasa, maupun kemasan, perlu dilakukan untuk meningkatkan daya tarik konsumen dan memperluas segmentasi pasar.
5. Diperlukan upaya sosialisasi atau edukasi kepada masyarakat mengenai manfaat spirulina sebagai bahan alami dan sumber nutrisi sehingga penerimaan konsumen terhadap produk berbahan dasar spirulina semakin meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanatin, D. R. (2019). Produksi Protein Sel Tunggal (*Spirulina* Sp.) Sebagai Bahan Baku Super Food Upaya Penanggulangan Gizi Buruk. *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan*, 14(2), 117-128.
- Andi Kurniawana, A. A. (2019). Indeks Kesesuaian Garam (Ikg) Untuk Menentukan Kesesuaian Lokasi Produksi Garam; Analisis Lokasi Produksi Garam Di Kabupaten Tuban Dan Kabupaten Probolinggo . *Journal Of Fisheries And Marine Research*, 236-244 .
- Chairul Anam Afgani, I. N. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Beras Di Desa Parate Kecamatan Samapuin Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (Jadm)* , 23-28.
- Christwardana, M. N. (2020). *Spirulina* Platensis: Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 1-10.
- Huriyah, S. B. (2019). Formulasi Tablet Suplemen *Spirulina* Yang Diperkaya Dengan Virgin Fish Oil Mata Tuna. *Urnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 12(1), 149-166.
- I Made Ngurah Ryan Yasa Permana, N. P. (2020). Konsistensi Kualitas Makanan (Studi Di Restoran Seaduction Frieri Hotel Bali Echo Beach Canggu Bali) Fakultas Bisnis Dan Pariwisata Universitas Triatma Mulya , Badung Frieri Hotel Bali Echo Beach Merupakan Salah Satu Hotel Bintang Tiga Yang Menerapkan Resep. *Nautical : Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*.
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang” . *Jurnal Eksperimen Teknologi Industri*, 69-79 .
- Komang Sulastra, I., Ratih Tunjungsari, K., Kunci, K., Mie, K., & Jalar Kuning, U. (2023). Kualitas Mie Dengan Bahan Campuran Ubi Jalar Kuning Noodles Quality Mixed With Yellow Sweet Potato. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(10), 2318–2323. <https://Dx.Doi.Org/10.22334/Paris.V2i10>
- Nege, A. S. (2020). Trends In The Uses Of *Spirulina* Microalga: A Mini-Review. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 12(1), 149-166.
- Nopandra, A. (2021). Analisa Prospek Usaha Pangan Tradisional Dan Perencanaan Dalam Penyerapan Tenaga Kerja Di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Kue Talam Durian Dan Bolu Komojo). (*Skripsi, Universitas Islam Riau*), 41.
- Rahayu, I. (2015). Uji Kadar Glukosa Dan Organoleptik Pada Pemanfaatan Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) Sebagai Bahan Dasar Kue Talam Dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus Polyrrhizus*) Sebagai Pewarna Alami. . *Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta*.

- Salim, P. (2019). Substitusi Ubi Dengan Labu Kuning Pada Pembuatan Kue Talam Ubi. *Jurnal Pariwisata*, 92.
- Sakti, M., Ss, D., & W, N. S. (2016). Pengaruh Suplementasi *Spirulina* Terhadap Beberapa Parameter Sindrom Metabolik (Studi Di Puskesmas Lebdosari Kota Semarang). *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal Of Nutrition)*, 3(2), 94–100.
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23.
- Yuli Hartati, N. N. (2023). Analisis Proksimat Dan Daya Terima Kue Talam Dengan Penambahan Ikan Gabus. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Palembang*.
- Akant Kumar Verma, K. D. (2024). *Spirulina* As Functional Food: Insights Into Cultivation, Production, And Health Benefits. *Journal Of Applied Pharmaceutical Research*, 28.
- Ardian, S. J. (2024). Pengembangan Kue Talam Dengan Penambahan Bolu Pandan Dan Enten-Enten Umbi Talasxu. *Repo.Ppl.Ac.Id*.
- Bhairam M, P. R. (2023). Optimization, And Evaluation Of Dolutegravir Nanosuspension: In Vitro And In Vivo Characterization. *J. Pharm. Innov*, 18.
- Nikita Diva Maharani, D. G. (2024). Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Daun Kale. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 57.
- Rachmat Astiana, D. M. (2024). Inovasi Pembuatan Kue Talam Dengan Tepung Almond. *Jurnal Manner*, 137.
- Shabana Kouser Ali, A. M. (2012). *Spirulina* - An Overview. *International Journal Of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences*, 9-15.
- Shravani Bhingarde, A. N. (2022). *Spirulina* Farming: A Superfood. *Justagriculture.In*, 1.
- Ye C, M. D. (2018). Life Cycle Assessment Of Industrial Scale Production Of *Spirulina* Tablets. *Algal Res*, 154–63.