

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar Dan Produk-Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Makalah Pribadi Falsafah Sains (PPS 702)*, 1-13.
- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. N. 2019. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal BIOSAINTEK*, 2(1), 33-39.
- Ambarsari, I., Sarjana, & Choliq, A. 2009. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Bukit Tegalepek: Penelitian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah*.
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. 2020. Kandungan Gizi Donat Dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150-158.
- Arnold, P. W., Nainggolan, P., & Damanik, D. 2020. Analisis Kelayakan Usaha Dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *EKUILNOMI: Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 2(1), 29-39.
- Asnidar, & Asrida. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*, 1(1), 39-47.
- Daedo. 2020. *Starches (Special Flours)*. Seoul: Daedo Food.
- Dianah, M. S. 2020. *Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Pekanbaru: UIN Suska Riau.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) Sebagai Bahan Pewarna Alternatif Untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium sp.* Dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 106-112.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mouse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hafiluddin. (2012). Analisis Kandungan Gizi dan Senyawa Bioaktif Keong Bakau (*Telescopium telescopium*) Di Sekitar Perairan Bangkalan. *Jurnal Rekayasa*, 5(2), 116 - 122.
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 25-32.
- Hermawan, D. 2020. Roti Goreng Ubi. *COOKPAD*.

- Hindasah, I. J. & Dewi, A. 2021. Pengolahan Inovasi Ubi Jalar Menjadi Produk Kreatif Sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Mekarjaya Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 150-157.
- Holifia, S. 2022. *Produksi Dan Pemasaran Sus Kering Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Husna, Nurlela, & Wahyudi, A. 2020. Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Ditinjau Dari Kandungan Asam Lemak Bebas Dan Perubahan Warna. *Jurnal Univ PGRI Palembang*, 5(2), 96-107.
- Khodijah, S. L., & Rahardjo, S. T. 2015. Analisis Faktor-Faktor Penyebab Kerusakan Produk Pada Proses Cetak Produk (Studi Kasus pada Majalah SAKINAH PT. Temprina Media Grafika (Jawa Pos Group) Semarang). *Diponegoro Journal Of Management*, 4(3), 2337-3806.
- Kim, Y.-O., Kim, M.-Y., Bing, D.-J., Yoon, E.-J., Lee, Y.-J., & Chun, S.-S. 2014. Effects Of Hemicellulase On Purple Sweet Potato Bread. *The Korean Journal Of Food And Nutrition*, 27(01), 22-30.
- Kirana, F. A. 2022. Cara Memperbaiki Adonan Roti Tidak Mengembang. *FIMELA*, pp. 1-5.
- Kusnedi, R. 2021. Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60-75.
- Lamusu, A. D., Surtijono, Karisoh, & Sondakh. 2017. Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Zooteh*, 37(2), 474-482.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lee, O. 2019. Roti Ubi Manis Haenam. *Ensiklopedia Budaya Lokal Haenam*.
- Limanto, S., Julianti, E., & Lubis, Z. 2019. Karakteristik Kimia Biskuit Dari Tepung Dan Serat Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(02), 64-68.
- Maharani, M. M., Bakrie, M., & Nurlela. 2021. Pengaruh Jenis Ragi, Massa Ragi Dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Bioetanol Dari Limbah Biji Durian. *Jurnal Univ PGRI Palembang*, 6(1), 57-65.
- Mamuja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. UNSRAT MANADO: UNSRAT PRESS.
- Marsigit, W., Bonodikum, & Sitanggang, L. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1-10.
- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy. 2015. Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi. *INDUSTRI INOVATIF*, 5(2), 1-8.

- Nindiyarani, A. K., Sutardi, & Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) Dan Produk Olahannya. *AGRITECH*, 31(4), 273-280.
- Nugraha, A. 2023. Artukel Donat. *SCRIBD*. Diakses pada tanggal 20 Juli 2023 <https://id.scribd.com/document/375801502/Artikel-Donat>
- Pebriyanti, S. 2022. *Uji Organoleptik Mutu Hedonik Pada Produk Wafer Flat Di PT JAVAINDO MAJU SEJAHTERA*. Bogor: IPB.
- Prabowo, S. A., Artanti, G. D., & Efrina. 2021. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 1-6.
- Priangani, A. 2013. Memperkuat Manajemen Pemasaran Dalam Konteks Persaingan Global. *Jurnal Kebangsaan*, 2(4), 1-9.
- Rangkuti, F. 2017. *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sari, K. I., & Yohana, W. 2015. Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi. *Makassar Dental Journal*, 4(6), 184-189.
- Sebayang, N. S., Kartini, S. G., & Siahaan, S. 2018. Mutu Rendemen dan Uji Organoleptik Tepung Cabai (*Capsicum annum* L.). *Prosiding Seminar Nasioanl Biotik*, 569-578.
- Sidehabi, S. W., Buwarda, S., Qalbi, A., & Iksan, N. 2023. Pelatihan Penggunaan Mesin Pengembangan Roti (Proofer) Otomatis pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Roti Nakku Gowa. *IbMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 43-49.
- Stefry, Siagian, M. S., Zalukhu, A., & Sinabang, M. A. 2021. Analisis Penyebab Rendahnya Tingkat Rendemen Produksi Gula pada Pabrik Gula XYZ Menggunakan Fishbone Diagram, Failure Mode Effect Analysis, dan Metode 5W+1H. *TALENTA Conference Series: Energy and Engineering*, 4(1), 39-43.
- Tribaditia, R. 2016. Penentuan Nilai Optimasi dari Karakteristik Organoleptik Aroma dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Jeruk Nipis dan Madu. *Jurnal Agroscience*, 6(1), 20-29.
- Wijayanti, S. M., Darminto, & Saifi, M. 2013. *Analisis Break Event Point Sebagai Salah Satu Alat Perencanaan Penjualan dan Laba*. Malang: Fakultas Ilmu Adminitrasi Universitas Brawijaya.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zuraida, N. 2003. Sweet Potato as an Alternative Food Supplement During Rice Shortage. *Jurnal Internasional*.