

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. *S NI 3296 : 2008 Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2011. *SNI 3451 : 2011 Tapioka*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *SNI 3741 : 2013 Minyak Goreng*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2015. *SNI 2886 : 2015. Makanan Ringan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Agusman. (2013). *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aisya, A. (2022). *Analisis Usaha Telur Gabus Ubi Ungu Di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Armansyah, M. (2014). Pengaruh Penambahan Tahu Pada Bakso Belut (*Monopterus Albus*) Terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 1(2), 1-14.
- Bungan, A. S. (2016). *Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten Krokot Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Damayanti, D. S., & Rusmin, M. (2018). *Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas l.) Sebagai Alternative Perbaikan Gizi Masyarakat*. Al-Sihah: The Public Health Science Journal.
- Damayanti, F., A'ini, Z. F., & Marhento, G. (2021). *Data Keragaman Genetik Berdasarkan Karakter Morfologi pada Beberapa Aksesori Plasma Nutfah Ubi Jalar*. *EduBiologia: Biological Science and Education Journal*, 1(1), 7-14.

- Direktorat Gizi Departemen RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara. Jakarta
- Efendi, S., Wahyuni, S., & Rejeki, S. *Pengaruh Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L) Dan Filtrat Wortel (Daucus carota) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Pada Pembuatan Mie Basah*.
- Ernawati. (2011). Pengembangan Produk Tahu Menjadi *Tofu Chips* (Kajian Jenis Bahan Baku, Suhu Penggorengan dan Biaya Produksi). *Buletin Teknologi Pangan, 1 (1)*
- Ernayanti, S., Sukardi, S., & Damat, D. (2021). *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih, Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi*. *Food Technology and Halal Science Journal, 4(2)*, 156-171.
- Hasnelly, H. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) Dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batatas L*) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ), 7(2)*, 44-56.
- Hastuti, I. T., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2014). Kajian sifat fungsional dan sensoris cake ubi jalar kuning (*ipomoea batatas l.*) dengan berbagai variasi perlakuan. *Jurnal Teknosains Pangan, 3(1)*.
- Herlina, H., Kuswardhani, N., & Adzim, M. S. (2021). *Karakteristik Tiwul Instan Subtitusi Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.) sebagai Sumber β -Karoten*. *Agritech, 41(2)*, 184-194.
- Ilhamzen. 2013. *Statistika Parametrik Part 5 Uji ANOVA Satu Arah (One-Way ANOVA) Menggunakan Program SPSS, Free Learning*. 2021.

- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83-93.
- Kaemba, A., Suryanto, E., & Mamujaja, C. F. (2017). *Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (Arenga Microcarpha) Dan Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L. Poiret)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1-8.
- Kurniawati, P., & Susanto, W. H. (2015). *Pembuatan Mi Kering Ubi Jalar Varietas Ase Kuning [In Press April 2015]*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 431-442.
- Mawaddah, O., & Sulistiyanti, T. D. (2021). *Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Kadar Kalsium Dan Organoleptik Cookies Ubi Jalar Kuning*. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 5(2), 217-222.
- Mayasari, R. (2016). *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Mustofa, B. K. (2013). *Studi Eksperimen Pembuatan Telur Gabus Dari Bahan Dasar "Pati Garut"*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Nabilah, R., Arini, N., Putri, S. T., & Fevria, R. (2022). *Pengaruh Penambahan Puree Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Terhadap Karakteristik Adonan Roti Melon*. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi (Vol. 2, No. 1, pp. 508-517)*.
- Nasution, H. D., Buchari, D., & Suparmi. (2018). *S. STUDY ON THE CONSUMER ACCEPTANCE OF THE SEAWEED NORI (Echeuma cottonii) ADDED WITH CATFISH PROTEIN CONCENTRATE (Pangasius hypophthalmus)*. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 5(1), 1-10.

- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparno, S. (2011). *Karakteristik Kimia, Fisik, dan inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Produk Olahannya*. *Jurnal Agritech*, 31(4).
- Noviansyah, E. (2019). *Kajian Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L) dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Sifat Organoleptik dan Kimia Nugget Ikan Rucah*. Fakultas Pertanian: Universitas Lampung
- Pertiwi, H. B., Faudiah, N., & Hamid, Y. H. (2021). *Daya Terima Konsumen Terhadap Telur Gabus Ikan Nila (Oreochormis niloticus)*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 6(2), 61-64.
- Purnamasari, I.W., & Putri, W.D.R. (2015). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Flake Talas*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1375-1385.
- Purwanti, A., Putri, M. E. V. E., & Alviyati, N. (2019). *Optimasi Ekstraksi β -Karoten Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas. L) Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami*. *ReTII*, 414-419.
- Putu A. S., Anom Jambe, dkk., (2014). *Pemanfaatan Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.) Kukus Sebagai Pensubstitusi Terigu Terhadap Karakteristik Bolu Kukus*. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Udayana.
- Rahmayanti, S., & Karimuna2Ansarullah, L. (2021). *Pengaruh Penambahn Sari Wortel, Puree Wortel Dan Tepung Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Kandungan Gizi β -Karoten, Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik Biskuit Berbasis Wortel*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol. 6, No. 6
- Ramadhani, F., & Murtini, E. S. (2017). *Pengaruh Jenis Tepung Dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju*. *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 5(1).

- Rasmaniar, A., & Balaka, S. (2017). *Analisis Proksimat dan Organoleptik Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas), Tepung Kacang Hijau dan Tepung Rumput Laut Sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah*. J. Sains dan Teknologi Pangan. Politeknik Kesehatan Kendari, 2(1), 315-324.
- Sari, A. L., & Kurniawati, E. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Mutu Minuman Flakes Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning*. JOFE: Journal of Food Engineering, 2(2), 88-102.
- Soemarno. 2017. *Potensi Pengembangan Produk Tapioka Sebagai Pangan Fungsional*. Dalam Jurnal Litbang Pertanian. 30. Hal. 31-39.
- Suhaima, N. R. (2018). *Karakteristik Fisika, Kimia dan Organoleptik Patty Burger Ikan Patin (Pangasius pangasius) dengan Substitusi Kentang (Solanum tuberosum)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Suprijono, M. M., Widyastuti, T. E. W., & Widjajaseputra, A. I. (2023). *Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Varietas Cilembu dari Proses Penepungan yang Berbeda*, 10(1), 75-83.
- Syamsir, E., & Honestin, T. (2009). *Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Varietas Sukeh Dengan Variasi Proses Penepungan [Physico-Chemical Characteristics of Sukeh Variety Sweet Potatoes (Ipomea batatas) Flours Made with Various Methods]*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2), 90-90.
- Tarigan, A. M., Nurali, E. J., & Taroreh, M. (2019). *Pengaruh Substitusi Pisang Goroho Dan Kacang Merah Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Sensoris Flakes Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Makanan Bebas Gluten Bebas Kasein*. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(1).
- Tsaalitsati, I. I., Ishartani, D., & Kawiji, K. (2016). *Kajian Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batatas (L.) Lam.) Varietas*

Beta 2 Dengan Pengaruh Perlakuan Pengupasan Umbi. Jurnal Teknosains Pangan, 5(2).

Wahyudi, M. R. (2018). *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pempek Lenjer Berbahan Ikan Laut dan Tawar*. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.