

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, R., Rusmarilin, H., & Limbong, L. N. (2014). Optimasi Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Penambahan Ragi Roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Lama Fermentasi VCO Pancingan. *Ilmiah Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 51–57.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustiawan, B. (2016). SIFAT FISIK, KIMIA, DAN FUNGSIONAL TEPUNG JAGUNG YANG DIPROSES MELALUI FERMENTASI (Physical, Chemical, and Functional Properties of Corn Flour Processed by Fermentation). *Jurnal Agritech*, 36(02), 160. <https://doi.org/10.22146/agritech.12860>
- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. N. J. (2020). Pengaruh Jenis dan Kosentrasi Daging Ikan terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(01), 33–39. <https://doi.org/10.52046/biosainstek.v2i01.454>
- Anugrah, R. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*). 9(1), 150–158.
- Armanzah, R. S., & Hedrawati, T. Y. (2016). Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, 19(2), 1–10. jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek%0Ap-ISSN
- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana Denpasar*, 1–12. <https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/39d25529666391a5efb308dbdc412214.pdf>
- Artika, R. dkk. (2022). *Urania Jurnal Ilmiah Daur Bahan Bakar Nuklir IMAGE ENHANCEMENT CITRA DIGITAL*. 28(1), 21–28. <https://doi.org/10.17146/urania>.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Aryanti, N., Kusumastuti, Y. A., & Rahmawati, W. (2017). Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) SEBAGAI ALTERNATIF SUMBER PATI INDUSTRI. *Jurnal Momentum*, 13(1), 46–52.
- Asfi, W. M. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. *Universitas Riau*, 4(12 (152)), 1–15.

- Astuti, D., Kawiji, K., & Nurhartadi, E. (2018). Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Crackers Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi Asam Asetat dengan Penambahan Sari Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29086>
- Azimah, F. N., Kulsum, U., & Qomariah, N. (2022). Uji Organoleptik Dan Uji Hedonik Bubur Bola Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L*). 6(1), 2–6.
- Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Karakteristik Mutu Kadar air , kadar abu dan Organoleptik pada Penyedap Rasa instan. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(2), 60–77. <https://doi.org/10.30869/jasc.v3i2.396>
- Aznury, M., Zaman, Z., Zikri, A., & Panzurli, P. (2019). Pengujian Organoleptik Produk Yogurt dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Fluida*, 12(1), 15–20. <https://doi.org/10.35313/fluida.v12i1.1844>
- Bahreini, E., Nur, B. M., & Murlida, E. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37–46. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i2.17006>
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2011). *Standar Nasional Indonesia (SNI) biskuit revisi dari SNI 01-2973-1992*.
- Cantika Zaddana, Mira Miranti, A. dan S. T. (2018). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Serat Pangan Biskuit Camupran Bekatul Beras Merah Dan Ubi Jalar Ungu. *Ilmiah Farmasi (Fitofarmaka)*, 8(2), 89. <http://www.nber.org/papers/w16019>
- Darmawati, Y. (2018). *Kandungan Kalium dan Daya Patah Snack Bar Ubi Jalar Orange dan Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan*.
- El Azni, M., Herawati, N., & Ali, A. (2013). Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). *Acetes Erythraeus*.
- Ernawanti, E., Kusnandar, F., & Wulandari, N. (2018). Pemenuhan Persyaratan Label Produk Pangan yang Dijual Secara Online terhadap Peraturan Label Pangan [Fulfillment of Online Food Labelling Requirements on Food Label Regulation]. *Jurnal Mutu Pangan, Vol. 5(1): 50-58, 2018*, 5(1), 50–58.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54.

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hidayat, Alif, Rahim, A., & Rostiati. (2023). Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensoris Tepung Ampas Kelapa pada Berbagai Pengeringan. *Jurnal Agrotekbis*, 11(1), 9–16.
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *AgriTech*, 33(3), 296–302.
- I Gde Adi, S. W., & I Gusti Agung Ayu, H. T. (2022). Uji hedonik teh herbal daun tanaman pohon menggunakan berbagai pendekatan statistik. *Journal of AgriTechnology and Food Processing*, 2(2), 43–53.
- Irawan, C., Tiara, Nur, A., & Sherly, Uthami, w, p, H. (2013). Pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) dan Warna dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran. *Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Lambung Mangkurat*, 2(2), 29–33.
- Isnaini, K. N., Sulistiyani, D. F., & Putri, Z. R. K. (2021). Pelatihan Desain Menggunakan Aplikasi Canva. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 5(1), 291. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v5i1.6434>
- 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. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i2.5537>
- Khazalina, T. (2020). Saccharomyces cerevisiae in making halal products based on conventional biotechnology and genetic engineering. *Journal of Halal Product and Research*, 3(2), 88. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.3-issue.2.88-94>
- Kiranawati, T. M., Rohajatien, U., & Jayanti, R. S. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit Effect of Long Fermentation of Dough on Physical and Chemical Properties of Crackers Substitution of Composite Flour. *Jurnal Argoindustri*, 11(2), 133–142. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Lamusu, D. (2017). *UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (Ipomoea*

batatas L) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT. 3(1), 9–15.

- Lestari, P. A., Yusasrini, N. L. A., Istri, A. A., & Wiadnyani, S. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik Crackers The Effect Comparative of Wheat Flour and Cowpea Flour to Characteristics of Crackers. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(4), 457–464.
- Lestari, S., & Wibisono, Y. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Sifat Fisik, Kimia dan Hedonik Cookies. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(4), 163–171. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i4.4332>
- Marsigit, W. (2017). *Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)*. 7(1), 1–10.
- Mayasari, E., Anandika Lestari, O., Saloko, S., & Ulfa, M. (2017). Karakteristik Kimia Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat Rempah. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 3(1), 27–33.
- Meiliawati, A. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) Dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batatas L*) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. *Universitas Pasundan*, 1(1).
- Meliyana, Johan, V. S., & Zalfiatri, Y. (2019). [Utilization of Taro Flour and Red Bean Flour in Crackers Making]. *Jurnal SAGU*, 18(1), 1–8.
- Mutiara Kiranawati, T., Rohajatien, U., & Rahma Safira Jayanti, dan. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit Effect of Long Fermentation of Dough on Physical and Chemical Properties of Crackers Substitution of Composite Flour. *Jurnal Argoindustri*, 11(2), 133–142. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nindyarani, 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.

- Njoto, T. K. (2016). Pengaruh Desain Kemasan, Cita Rasa dan Variasi Produk terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Bumi Anugerah. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 1(4), 456–463.
- Novidahlia, N., Amalia, L., & Januarisca, B. (2018). Formulation Crackers Pasta Talas (*Colocasia Esculenta*) And Purple Sweet Potato (*Ipomea Batatas L.*). *Jurnal Pertanian*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.30997/jp.v9i1.1149>
- Nugraha, et all. (2013). *Kualitas Non Flaky Crackers Dengan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.)*. 1–19.
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>
- Pinem, L. J. (2023). Pengaruh Atribut Produk Terhadap Loyalitas Konsumen Blue Band Di Medan Johor. *Agriprimatech*, 7(1), 2621–6566.
- Pramesti, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gel Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Karakteristik Chips Rumput Laut Dan Kacang Hijau. *Politeknik Negeri Jember*, 8.5.2017.
- Prameswari, A. G., Marlin, C. E., & Khair, F. (2022). *Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L.) (Development of Dimsum Product from Purple Sweet Potato Ipomoea batatas L.)*. 12(2), 98–109.
- Prasetya, D., Anita, D. N., & Rahmanto, S. (2023). Perancangan Desain Kemasan Kumbu Makanan Khas Palembang. *Besaung : Jurnal Seni Desain Dan Budaya*, 8(1), 84–90. <https://doi.org/10.36982/jsdb.v8i1.2894>
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)*, 649–654. <https://prosiding.seminar-id.com/index.php/sainteks>
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. (2020). *Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung dan CAke Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L .)*.
- Pratama, R. B. (2019). Penerapan Metode Eigenface Pada Sistem Parkir. *Jurnal DISPROTEK*, 9, 86–96.
- Pratiwi, I., & Soeka, Y. S. (2023). *Komposisi Nutrisi , Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (Ipomoea batatas cultivar Ayamurasaki) Fermentasi [Nutrient Composition , Content of Bioactive*

Compounds and Hedonic Test of Purple Sweet Potato Flour Cake (Ipomoea bat. 19(1), 43–56. <https://doi.org/10.47349/jbi/19012023/43>

- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- R. Radam, Rosidah. Sari, N. M. L. (2019). Kajian Nilai Gizi Tepung Buah Nipah (*Nypa fruticans* WURMB) Sebagai Tepung Substitusi. *Ayaa*, 8(5), 55.
- Rahayu, A. S. (2023). *Crackers Substitusi Tepung Ampas Kelapa Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. 31–41.
- Ramadhani, W., Indrawan, I., & Seveline, S. (2022). Formulasi Crackers Mocaf Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri*, 4(2), 93–108. <https://doi.org/10.31326/jbio.v4i2.1238>
- Rijal, Muhammad, dkk. (2019). *Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven*. 7(1), 48–57.
- Rizky, A. M., & Zubaidah, E. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu Jepang (Ipomea batatas L var . Ayamurasaki) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Effect Substitution of Purple Sweet Potato Flour (Ipomea batatas L var . Ayamurasaki) to the Changes of Physical , Chemical. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1393–1404.
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviys, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi, Chemical Characteristic and Organoleptic Churros Substituted with Rice Flour with Sweet Potato Flour. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 74. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.1.2019.74-82>
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknoba*, 1(1), 44–52.
- Rosmania, A. (2013). Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin. *Food Science and Culinary Educational Journal*, 2(1), 44–51. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>
- Saadillah, H. (2023). *Uji kinerja alat mesin pengaduk adonan dan mixer terhadap kualitas hasil adonan roti tawar laporan akhir*.
- Saepudin, L. et al. (2017). Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun Dan

- Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Agroscience (Agsci)*, 7(1), 227. <https://doi.org/10.35194/agsci.v7i1.56>
- Salsabila, E. (2023). *Formulasi Varian Flavor Pada Produk Kerupuk Kulit Sapi Ready To Eat*.
- Samber, L. N. (2016). Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan. *Biologi, Sains, Lingkungan Dan Pembelajarannya*, 2000, 1–5.
- Sanmas, S. (2018). *Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu Berdasarkan Teknik Pengeringan*. 1, 430–439.
- Santosa, I., Puspa, A. M., Aristianingsih, D., & Sulistiawati, E. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Proses Perendaman Menggunakan Asam Sitrat. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.26555/chemica.v6i1.12061>
- Santoso, Y. F., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Nutrisi dan Organoleptik Non-Flaky Crackers dengan Penambahan Berbagai Bahan Pangan Alami Kaya Serat Pangan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 1–16. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.1>
- Setha, B., Arfah, H., & Pattipeilohy, F. (2019). Analisis Mutu Dodol Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dengan Penambahan Tepung Maizena dan Sari Buah Nenas. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 14–23. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.1.14>
- Suladra, M. (2020). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kue Yangko. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1). <https://doi.org/10.37631/agrotech.v3i1.171>
- Suradi, A. V. (2024). *Pengendalian Mutu Proses Produksi Saltchesee Crackers Keju Di Pt. Serena Indopangan Industri Cibinong - Bogor*. 3, 6707–6722.
- Suriani, H., & Akram, H. (2022). Pengaruh Fermentasi Ragi terhadap Volume Bioalkohol Fermentasi Kulit Pisang Barangan (*Musa paradisiacisa*). *KOLONI: Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(1), 412–419.
- Syafitri, K., Ali, A., & Ayu, D. F. (2018). Pemanfaatan Tepung Pisang Raja sebagai Bahan Baku Pembuatan Non-Flaky Crackers. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(2), 109–116. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i2.1181>
- Tamaya, et all. (2020). *Karakteristik Penyedap Rasa dari Air Rebusan pada Jenis Ikan yang Berbeda dengan Penambahan Tepung Maizena*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*.

- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Tunky, H., & Kohardinata, C. (2016). Perancangan Desain Kemasan Pada Merk Keripik Pisang Bananation Di Surabaya. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 1(5), 577–583.
- Umbara, D. M. A., & Azizah, D. N. (2020). Karakteristik Roti Kering Bagelen dengan Subtitusi Tepung Gembili. *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan*, 1(1), 1–10.
- Walneg, Z. F., & Marliyati, S. A. (2022). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Sumber Serat dan Antioksidan pada Flaky Crackers Untuk Remaja. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 127–134. <https://doi.org/10.25182/jigd.2022.1.2.127-134>
- Widiatmoko, R. B., & Estiasih, T. (2015). Physicochemical and Organoleptical Characteristics of Purple Sweet Potato Flour Based Dry Noodle at Various Level of Gluten. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1386–1392.