

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung, W. D., & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Glukomannan dan Waktu *Proofing* Terhadap Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(4), 26–37. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2018.006.04.4>
- Akolo, I. R., & Azis, R. (2019). Peningkatan Mutu Ikan Roa (*Hemiramphus sp.*) Asap Dengan *Response Surface Method-Central Composite Design* (RSM-CCD). *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 7(2), 64–71. <https://doi.org/10.30869/jtech.v7i2.395>
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Dari Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus atilis F.*) dan Pisang (*Musa paradisiaca L.*) Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 20–26. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.04>
- Devangga, F., Dwiloka, B., & Nurwantoro, N. (2019). Optimasi Persentase Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) pada Yoghurt Berdasarkan Parameter Aktivitas Antioksidan, Derajat Keasaman, Viskositas dan Mutu Hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 26–35. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.21755>
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1), 70–78. <https://doi.org/10.24198/agricore.v5i1.27701>
- Fadhilah, T. M. (2018). Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 1(1), 32–39. <https://doi.org/10.47522/jmk.v1i1.9>
- Famuwagun, A., & Taiwo, O. A. (2016). Optimization of Production of Bread Enriched With Leafy Vegetable Powder. *Journal of Food Processing & Technology*, 7(7). <https://doi.org/10.4172/2157-7110.1000605>
- Gapsari, F., & Sulistyorini, D. H. (2011). Optimasi Kualitas Hasil Pengelasan Gas Metal Arc Welding (GMAW) Baja ASTM 283 Grade A dengan RSM (Response Surface Methodology). *Jurnal Rekayasa Mesin*, 2(1), 17–22.
- Handayani, N. A., Pratiwi, A. R., Wati, D. A., & Lestari, L. A. (2022). Analisis

- Kandungan Gizi Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(2), 126–132. <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/4088>
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *J.Teknol. Dan Industri Pangan*, 19(4731), 605–606. <https://doi.org/10.1136/bmj.2.4731.605-b>
- Hepi, D. A., Yulianti, N. L., & Setiyo, Y. (2021). Optimasi Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan pada Proses Pengeringan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) dengan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 9(1), 66. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2021.v09.i01.p07>
- Hifda Daulay, A., Yusmarini, & Zalfiatri, Y. (2018). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kelapa Sebagai Bahan Pensubstitusi Terigu Dalam Pembuatan Mi Instan [Utilization of Purple Sweet Potato Flour and Coconut Flour as Substitute of Wheat Flour in Making Instant Noodles]. *Sagu Sagu Sagu*, 17(2), 2018.
- Holinesti, R. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 50. <https://doi.org/10.25077/jtpa.20.2.50-57.2016>
- Holuke, S., Ansharullah, & Faradilla, F. R. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar (*Lpomea batatas poirot*) Terhadap Kadar Antioksidan, Kadar Serat, dan Kualitas Organoleptik Kue Donat [The Effect Of Substitution Of Purple Sweet Potato Flour (*Lpomea batatas poirot*) On Antioxidant Level, Fiber Level An. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 1992–2002.
- 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.
- Irmawati, Ansharullah, & Rahman, B. A. (2018). Pengaruh Formulasi Roti Tawar Berbasis Mocaf Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas. L*) Terhadap Nilai Proksimat Dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1163–1175.
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2020). Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan*

- Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.2>
- Kusuma, H. A. W., Kumalaningsih, S., & Pranowo, D. (2019). Optimasi Suhu dan Konsentrasi Maltodekstrin pada Proses Pembuatan Serbuk Lobak dengan Metode Foam Mat Drying. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), 171–182. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.03.2>
- Meral, R., & Erim Köse, Y. (2019). The effect of bread-making process on the antioxidant activity and phenolic profile of enriched breads. *Quality Assurance and Safety of Crops and Foods*, 11(2), 171–181. <https://doi.org/10.3920/QAS2018.1350>
- Meriatna, M., Afriani, R., Maulinda, L., Suryati, S., & Zulmiardi, Z. (2021). Optimasi Adsorpsi Ion Pb<sup>2+</sup> Menggunakan karbon Aktif Sekam Padi Pada Fixed Bed Column Dengan Pendekatan RSM (*Response Surface Methodology*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 8(1), 100. <https://doi.org/10.29103/jtku.v10i1.4182>
- Mohd Jusoh, Y. M., Chin, N. L., Yusof, Y. A., & Abdul Rahman, R. (2009). Bread crust thickness measurement using digital imaging and L a b colour system. *Journal of Food Engineering*, 94(3–4), 366–371. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.04.002>
- Mustapa, N., Liputo, S. A., & Une, S. (2021). Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) Dengan Metode Fermentasi dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1), 57–65. <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i1.7294>
- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) dan Produk Olahannya. *Agritech*, 31(4), 273–280.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (*Modified Cassava Flour*) The Effect of Fermentation Time to Sensory and Dough Development Properties in Mocaf (Modified Cassava Flour) Bread. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 197–204.
- Nur, A. M., Huda, H., & Fathoni, R. (2022). Optimalisasi Proses Ekstraksi Minyak Biji Nyamplung Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Chemurgy*, 6(2), 97. <https://doi.org/10.30872/cmgy.v6i2.9450>
- Nurmiah, S., Syarief, R., Sukarno, S., Peranginangin, R., & Nurmata, B. (2013).

- Aplikasi *Response Surface Methodology* Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan Alkali Treated Cottonii (ATC). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 8(1), 9. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v8i1.49>
- Permata, M. I., Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Kimia, Fisika, dan Hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 48–55. <https://doi.org/10.25077/jtpa.20.2.50-57.2016>
- Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, E. H. (2018). Aplikasi *Response Surface Methodology* (RSM) dengan Historical Data pada Optimasi Proses Produksi Burger Application of Response Surface Methodology (RSM) Using Historical Data on Optimization Burger Production Process. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 109–115.
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. R. (2020). Perubahan Komposisi Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Agrica Ekstensi*, 14(1), 25–32.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Purwoto, H., & Christi A, G. J. (2023). Optimasi Formula Edible Film Berbasis Amilopektin Pati Singkong Dan Karagenan. *Majalah Ilmiah Pengkajian Industri*, 11(1), 31–40. <https://doi.org/10.29122/mipi.v11i1.2091>
- Rambe, S. A., & Gusnita, W. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kukus Mekar ( The Effect Of Purple Sweet Potato Flour Substitution On The Quality Of Blooming Steamed Sponge ). *Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 3(1), 68–74. <https://doi.org/10.2403/80sr290.00>
- Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas var Ayumurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *Jurnal Bioteknologi Pangan*, 7(1), 48–57.
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1(1), 44–52.
- Septo Adi Prabowo, Guspri Devi Artanti, & Efrina. (2021). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 1–6. <https://doi.org/10.21009/jsb.004.1.01>

- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71–77.
- Tania, J. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*, L. Schott) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bakpao. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/28510>
- Tsegay, N., Admassu, H., Zegale, B., & Gosu, A. (2024). Nutritional and Functional Potentials Of Wheat, Cowpea, and Yam Composite Flours On Bread Formulations: Effect Of Blending Ratio And Baking Parameters. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18(June), 101294. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101294>
- Vera, N. T. N., Prarudiyanto, A., & Yasa, I. W. S. (2018). Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Bekatul (*Rice Bran*) Terhadap Beberapa Sifat Mutu Fisik Dan Sensoris Bakpao. *Pro Food*, 4(2), 363. <https://doi.org/10.29303/profood.v4i2.71>
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjianingati, K., Park, K.-H., & Kang, W.-W. (2018). Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 29–38. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Park, K., & Kang, W. (2017). Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Menggunakan *Response Surface Methodology* ( RSM ). *Seminar Nasional Hasil Penelitian 2017*, 219–224.
- Wahyudi, V. A., Anjarsari, S. A., Wachid, M., Pangan, P. T., Pertanian-Peternakan, F., & Malang, U. M. (2022). Kajian Efektivitas Temperatur Dan Waktu Proofing (*Saccharomyces cerevisiae*) Terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Roti Manis. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(1), 4640–4655.
- Wang, C. Y., Wu, S. J., & Shyu, Y. T. (2014). Antioxidant properties of certain cereals as affected by food-grade bacteria fermentation. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 117(4), 449–456. <https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2013.10.002>
- Wardani, N. K. (2021). Optimasi Proporsi Tepung Kelapa dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Fisik Roti Tawar Menggunakan Metode RSM (*Response Surface Methodology*).

- Widarsaputra, A. Y., Prawatya, Y. E., & Sujana, I. (2022). Response Surface Methodology (RSM) untuk optimasi pengolahan keripik nanas menggunakan mesin vacuum frying. *INTEGRATE: Industrial Engineering and Management System*, 6(2), 70–77. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jtinUNTAN/issue/view/>
- Wiyono, A. E., Kuswardhani, N., & Prameswari, D. P. (2024). Optimasi Maltodekstrin Dan Ekstrak Secang Pada Serbuk Minuman Jahe Menggunakan Mixture Design. *Jurnal Agroindustri*, 14(1), 40–52. <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.14.1.40-52>
- Zhu, F., & Sun, J. (2019). Physicochemical and sensory properties of steamed bread fortified with purple sweet potato flour. *Food Bioscience*, 30(April), 100411. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.04.012>