

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, E., Yerizam, M., Ningsih, A. W., Studi, P., Kimia, T., Jurusan, I. /, Kimia, T., Sriwijaya, N., Srijaya, J., Bukit, N., & Palembang, B. (2020). PEMBUATAN BISKUIT DARI PASTA UBI UNGU (Pasta Diproses Menggunakan Rotary Evaporator) PRODUCTION OF BISCUITS FROM PURPLE SWEET POTATO PASTE (Paste Processed Using Rotary Evaporator). *Jurnal Kinetika*, 11(03), 14–19.
- Faroch, U., K. R. Dhanti, dan T. A. S. (2021). Analisis Kadar Natrium Benzoat pada Saus Sambal di Pasar Wage Kabupaten Banyumas. *Jurnal Labora Medika*, 5, 18–23.
- Ginting, E., Prasetiaswati, N., & Widodo, Y. (2015). Peningkatan Daya Guna dan Nilai Tambah Ubi Jalar Berukuran Kecil melalui Pengolahan Menjadi Saos dan Selai. *Iptek Tanaman Pangan*, 2(1), 110–122.
- Lisangan, M. M., & Edoway, Y. (2012). Bahan Pengental Terhadap Komposisi Kimia Dan Sifat Organoleptik Saus Buah Merah (Pandanus Conoideus L). *Agroitek*, 6(1), 1–7.
- Maria Goreti Wahyuni. (2023). Pengaruh Jenis Warna Umbi Ubi Jalar (Ipomea Batatas L.) Dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Fisik Mie Kering. *Jurnal BisTek PERTANIAN Agribisnis Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 11–23. <https://doi.org/10.37832/bistek.v9i1.42>
- Nurrochmah, S., Rahmadhaani, P., Suci, S. I., Sofian, B., & Septiyani, R. (2021). Pengembangan Produk Pasta Jenis Ravioli Saus Rendang dengan Substitusi Ubi Jalar Kuning. *Journal of Food and Culinary*, 4(2), 111–117. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i2.6199>
- Rembulani, J. C., & Rahmadhia, S. N. (2023). Quality Control of White Sweet Potato (Ipomoea batatas Linneaus) As Raw Material for Chili Sauce. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 4(01), 20–28.

Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1(1), 44–52.

Ula, A. I., Insani, G. T., Sulistiono, & Rahmawati, I. (2024). Karakterisasi Morfologi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran*, 3(1), 206–211.