

DAFTAR PUSTAKA

- [APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. (2025). Laporan APTINDO Tahun 2025. APTINDO. Jakarta.
- Athifah, K. S., & Sachriani, I. (2022) Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomea Batatas*) Pada Cone Es Krim Terhadap Daya Terima Konsumen
The effect of adding purple sweet potato flour on ice cream cones with consumer acceptability.
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 25-36.
- Ekoningtyas, E. A., Wiyatini, T., & Nisa, F. (2016). Potensi kandungan kimiawi dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai bahan identifikasi keberadaan plak pada permukaan gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi*, 3(1), 1–6.
- Food and Agriculture Organization. (2016). *Export and Import Sweet Pottatoe*. Available at <http://comtrade.un.org/>. (verified at 29 Jan 2016).
- Ginting, E., Yulifianti, R., Jusuf, M. & Mejaya, M.J. (2015) Identifikasi sifat fisik, kimia, dan sensoris klon-klon harapan ubi jalar kaya antosianin. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 34 (1), 69–78.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Devina, C. I. P., Aisy, N. R., & Cempaka, A. R. (2021). Perbedaan kadar antosianin ubi ungu segar dan tepung ubi ungu varietas lokal dan antin 3 pada beberapa alat pengeringan. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 313-320.
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. (2023). Kandungan protein, kekerasan dan daya terima cookies tepung komposit sagu baruk (*Arenga microcarpa*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57-71.
- Mandiri, R. T., Purnamayati, L., & Fahmi, A. S. (2022). Karakteristik Cone Es Krim Berbasis Tepung Cangkang Udang dengan Konsentrasi Karagenan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 202-213.

- Noer, S.W. Mohammad, W. dan Kardiman. (2017). Pemanfaatan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) berbagai varietas sebagai bahan baku pembuatan kue bolu kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 11(2): 42-50
- Nur Arfa, L., Rahayu, E.S., & Djali, M. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar terhadap Karakteristik Produk*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Putri, N. K., Priatini, W., & Tsaniah, I. (2022). Modifikasi Produk Cone Ice Cream Menggunakan Tepung Sorgum Berbasis Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 61-78.
- Putri, N. K., Priatini, W., & Tsaniah, I. (2022). Modifikasi Produk Cone Ice Cream Menggunakan Tepung Sorgum Berbasis Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 61-78.
- Putri, N. K., Priatini, W., & Tsaniah, I. (2022). Modifikasi Produk Cone Ice Cream Menggunakan Tepung Sorgum Berbasis Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 61-78.
- Rossyajis (2019) *Proposal analisis kandungan vitamin A pada ubi jalar berwarna merah, kuning, dan putih*. [Online] Tersedia pada : <https://rossyiajis.wordpress.com/proposal-analisis-kandungan-vitamin-a-pada-varietas-ubi-jalar-berwarna-merah-kuning-dan-putih/> [Diakses 7 Agustus 2019].
- Sari, M., et al. (2020). "Formulasi Waffle dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar." *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(1), 66–72.
- Suprijono, M. M., Widyastuti, T. E. W., & Widjajaseputra, A. I. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Varietas Cilembu dari Proses Penepungan yang Berbeda. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Varietas Cilembu dari Proses Penepungan yang Berbeda*, 10(1), 75-83.
- USDA (United States Department of Agriculture). (2019). Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan (DKGBM). Terj. National Nutrient Database for Standard Reference. United States Department of Agriculture
- USDA. National Nutrient Data Base For Standart. (2014).Basic Report 20649, Wheat flour whole-grn, soft wheat.The National Agricultural Library.
- Warsito Heri, Rindiani, Fafa Nurdyansyah. (2015). Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Yuliansar, Y., Ridwan, R., & Hermawati, H. (2020). Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Jurnal Saintis*, 1(2), 1-