

DAFTAR PUSTAKA

- Alfianita Nafira., Sofyan Aan. (2022). Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta. Jurnal Pangan dan Gizi.
- Anggarawati, N.K.A., Ekawati,I.G.A., & Wiadnyani, A.A.I.S (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Waffle. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*,8(2),160.
- Athifah, K.S.,Sachriani.,Ngurah, I.G.A (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Pada Cone Es Krim Terhadap Daya Terima Konsumen. Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat. Jurusan Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik,Universitas Negeri Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. SNI 2346:2011
- Badan Standardisasi Nasional. (2023). Standar Mutu Telur Ayam Konsumsi. SNI.3926.2023.
- Badan Standardisasi Nasionnal. (2009). Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 01-3751-2009. Jakarta (In): BSN.
- Baidar. (2009). *Makanan Indonesia*, Padang : Program Pasca Sarjana. Universitas Negeri Padang.
- Christanto, K. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikomia dan Organoleptik Sereal Sarapan Beras Hitam Pisang Kepok Merah. *Jurnal PRAXIS*,2(1): 19-29.
- Damayati, D.S., Rusmin, M, & M, S. H. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. *Jurnal Penelitian*, 10, 108-119.
- Diniyah, N., Maryanto,B.H, Purnomo., N. Yuwana,& Subagio, A. (2019). Karakterisasi sera mocaf (*modified cassava flour*) dari ubi kayu varietas manis dan pahit. *J. Penelitian Pascapanen Pertanian*,15(3):114-122.
- Diniyah, N.,Umiyati,G.,Yuwana, N.,Maryanto,.Purnomo, B.H.,&Subagio,A (2019). Karakteristik Fisik,Kimia dan Organoleptik Cone Es Krim Dengan Variasi Penambahan Sera Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Karagenan. *Warta IHP*, 36(2),114-123.
- Fikriyah,Y.U., & Nasution, R.S. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada The Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*,3(2),50-54.
- Gionte, F., Limonu, M., Liputo,S.A. (2022). Karakteristik dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu Yang di Formulasi Dengan Tepung Bekatul. *Jambura*

Journal of Food Technology (JJFT). Vol. 4.

- Handayani, D., Nurwantoro., Pramono Yoyok Budi. (2022). Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat Dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Indah, L. (2023). Kajian Kualitas Fisik *Edible Straw* Dari Pati Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(2), 53-60. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2023.011.02.1>.
- Irmayanti,. Fitriyana, L., Nurman, S. (2019). Formulasi Biskuit Kaya Serat Dan Antioksidan Dari Tepung Ubi Jalar Kuning Varietas Lokal Aceh Dengan Fortifikasi Pasta Buah Jamblang (*Syzygium cumini*). ISSN 2654-4792. *AGRIOVET* vol.1 no.2.
- 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 Pengeringan. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 313-320.
- 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. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.40364>.
- Nadia,L.S.,*et.al* (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, Vol.01,No.01:5-8.
- Pratiwi Rinjani A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan: Review. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Papua Barat. *Jurnal Triton*, Vol. 11 No.2: 42-50.
- Putri, D. A., Komalasari, H., & Heldiyanti, R. (2022). Review: Evaluasi kualitas fisik roti yang dipengaruhi oleh penambahan tepung komposisi. *Food and Agro Industry Journal*,3(1),1-18.
- Saragih, B., Kristoporus, L. (2019). Pengaruh *Pre-Treatment* Dalam Pengolahan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Tepung Ubi Jalar Kuningg (*Ipomea Batatas L*). DOI: <http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.1.2.2019.2916.86-92>. *Journal of Tropical Agrifood*