

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4305-1996. Syarat Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3751:2018. Syarat Mutu Tepung Terigu. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Amrie, M. Al, & Nur, A. A. (2024). *Pemanfaatan Ampas Kopi Menjadi Briket* (Vol. 3, Issue 2).
- Diamahesa, W. A., & Muahiddah, N. (2022). Potensi Ampas Kopi Dan Kulit Kopi Sebagai Bahan Baku Alternatif Pada Pakan Ikan. *JURNAL SAINS TEKNOLOGI & LINGKUNGAN*, 8(2), 164–171. <https://doi.org/10.29303/jstl.v8i2.382>
- Diningrat, D. S., Sari Harahap, N., Maulana, B., Nirmala Sari, A., & Dewi, G. (2021). Pemanfaatan Limbah Ampas Kopi Untuk Pembuatan Parfum. In *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 2).
- Eka Crisdiantoro, E., Prasanto Bimantio, M., Eng, M., & Oktavianty, H. S. T. , M. T. (2022). Pengaruh Jenis Variasi Perekat Pada Briket Dari Limbah Ampas Kopi. In *Biofoodtech: Journal of Bioenergy and Food Technology* (Vol. 1, Issue 1).
- Elfariyanti, Zarwinda, I., & Jannah, M. (2023). Formulation, Physicochemical, And Acceptance Test Of *Cookies* From Purple Sweet Potato Flour (*Ipomeae batatas* L.) and Aceh Forest Honey. *25 Serambi Journal of Agricultural Technology*, 5(1). <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/sjat>
- Elwin, Shalihiy, W., Pratiwi, I., & Masriani. (2022). Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *JURNAL TRITON*, 13(1), 43–51. <https://doi.org/10.47687/jt.v13i1.228>
- Fefbrilla, E., Yulia, A., & Lisani. (2022). *Pengaruh Perbandingan Ampas Kopi (Coffea sp) dan Tepung Terigu terhadap Kualitas Cookies*.
- Fitriani Puspitasari, D., Sulistiyanto, F. W., Indriyanti, E., Dian Eka Pratiwi, A., Ramonah, D., Purwaningsih, Y., Barry Anggoro, A., Salsa Dinurrosifa, R., & Elisa, N. (2020). Utilization of Coffee Dregs (*Coffea* sp) as Body Scrub Preparations in Tempur Village, Jepara. In *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (DiMas)* (Vol. 1, Issue 2).
- Gafar, P. A. (2020). Pengembangan *Cookies* Dengan Penambahan Kopi Robusta Bubuk (*Coffea canephora* L.) Dan Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria* [Berg.] Roscoe). In *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* (Vol. 31, Issue 2).
- Hantiono, G. M. L., Maestra, I., Dewi, C., Zakia Az-Zahra, C., Priyanti, E.,

- Kesejahteraan, A., Ibu, S., & Semarang, K. (2025). *Biskuit Ampas Kopi (Bis'Kop) sebagai Alternatif Snack dengan Konsep Zero Waste*. 90–98. <https://doi.org/10.69697/garina.v17i1.275>
- Kadir, Muh. I., Husain, N. P., & Rosmiati. (2023). Pelatihan Mengelola Limbah Ampas Kopi Menjadi Sabun Dan Body Scrub Di Kota Parepare. *Jurnal Abdimas Madani*, 5(2), 31–37.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & Ar, C. (2022). *Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (Arthocarpus heterophilus)*. 5(1).
- Mutiara, D., Gusnita, W., Holinesti, R., & Andriani, C. (2024). Uji Organoleptik Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(1), 39. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i1.12258>
- Nainggolan, D. I., Dampa, D., & Palinggi, Y. (2022). Ketersediaan Pangan Ubi Jalar Sebagai Sumber Pangan Lokal di Kabupaten Manokwari. *Jurnal Sosio Agri Papua*, 11(1).
- Nur, A. A., Amrie, M. Al, & Yusran. (2024). Peranan Ampas Kopi Sebagai Energi Alternatif. In *Jurnal Ekonomi Pembangunan dan Manajemen (EKMAN)* (Vol. 3, Issue 1). <https://ekman.fakultasekonomiunikaltar.ac.id/index.php/Ekman>
- Purwaningtyas, A., Yustita, A. D., & Utami, S. W. (2022). Pemanfaatan Limbah Ampas Kopi Dalam Pembuatan Sabun Batang di Kampung Wisata Kopi Lerek Gombongsari Banyuwangi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4). <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i4.10615>
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori*.
- Rahmawati, L., Asmawati, & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal AGROTEK*, 7(1).
- Ramadhan, I., & Murtini, E. S. (2022). Kualitas Muffin Mengandung Ampas Kopi: Studi Pengaruh Konsentrasi dan Perbedaan Metode Ekstraksi Ampas Kopi. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 23, Issue 3).
- Sabani, 2018. Mengenal Macam-macam Proses Pengolahan Kopi. (<https://sabani.com/mengenal-macam-macam-proses-pengolahan-kopi/>, diakses 13 Juni 2025).
- Salama, N., Ariani, F., & Harun, H. (2023). Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Ubi Jalar Ungu dengan Menggunakan Metode Maserasi. *Jurnal SAINTIS*, 17, 33.
- Santoso, J., & Minantyo, H. (2022). Pemanfaatan tepung ampas kopi arabika (*Coffea arabica*) sebagai substitusi tepung terigu (*Triticum compactum*) dalam pembuatan bolu klemben. *AGROMIX*, 13(2), 187–193. <https://doi.org/10.35891/agx.v13i2.3063>
- Suladra, Ir. M. (2020). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.)

Terhadap Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Kue Yangko. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*.

- Sundara, T., Trihaditia, R., Imansyah, A. A., & Mufti, A. (2024). *Komparasi Jenis Ampas Kopi (Coffea) Dan Periode Fermentasi Terhadap Karakteristik Kombucha Ampas Kopi (Coffea)*. 14(2).
- Tamaroh, S., Sari, Y. P., & Purwani, T. (2024). Aplikasi Flavor Kopi pada Pembuatan *Cookies* dengan Substitusi Tepung Uwi di Pondok Rumah Sajada Sleman Yogyakarta. *Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat*, 8(1).
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik *Cookies* Koro. In *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 5, Issue 2).
- Wulandari, S., Syafitri, T. M., Sella, E. F., Ningrat, B. C., & Wangi, N. S. (2023). Teknologi Sederhana Pemanfaatan Ampas Kopi untuk Pupuk Organik Cair. In *Jurnal Dehasen Untuk Negeri* (Vol. 2, Issue 1).
- Yanti, J. S. A., & Utami, C. R. (2022). Pengaruh penambahan kopi robusta bubuk (*Coffea canephora* L.) dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) sebagai sumber antioksidan pada pembuatan *cookies*. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 253–263. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.3445>