

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. (2021). Peranan Ilmu Sensori dalam Pengembangan Produk di Industri Pangan. Orasi Ilmiah Guru Besar IPB University.
- Anadia, R. (2022). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Terhadap Karakteristik Mutu Roti Manis Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) (Doctoral Dissertation, Universitas Andalas).
- Arif, D.Z., W. Cahyadi dan A.S. Firdhausa, (2018). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*. 5 (3): 180-189
- Arniati, (2019). Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Dengan Variasi Waktu Pengeringan. Program Studi Agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Astuti, R.M., (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan terhadap Kualitas
- Cahyadi, W., (2008). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua. Bumi Aksara. Jakarta
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). Skripsi. Kampar: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Elmoslemany AM, Keefe GP, Dohoo IR, Dingwell RT. (2009). Microbiological quality of bulk tank raw milk in Prince Edward Island dairy herds. *J. Dairy Sci.* (92):4239- 4248. 2005. *Modern Food Microbiology*. 7th ed. Springer, New York.(Book)
- Fadhilah, T. M. (2018). Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 1(1), 32-39.
- Fatmala, I. A. dan Adi, A. C. (2017). Daya terima dan kandungan protein biskuit substitusi tepung ubi jalar ungu dan isolat protein kedelai untuk pemberian makanan tambahan ibu hamil kek. *Media Gizi Indonesia*. 12:2, 156-163
- Fauzi, R. (2012). Mempelajari Tingkat Kekerasan Biji Jagung selama Pengeringan Lapis Tipis. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Fitasari, E. (2009). The Effects of Wheat Starch Addition Level on Moisture Content, Fat Content, Microstructure, and Organoleptic Quality of Processed Gouda Cheese. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 4(2), 17-29.

- Hardoko, L. Hendarto, dan 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*. 21:1, 25-32
- Haryadi, (2006). *Kriteria Tekstur Produk Pangan Cair*. Food Review. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herlianti, (2021). Pengaruh Konsentrasi Madu *Trigona* sp. Terhadap Mutu Roti Tawar. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram
- Kartiwan, Z. Hidayah dan B. Badewi. (2015). Suplementasi Rumput Laut Pada Roti Manis Berbasis Tepung Komposit. Program Studi Teknologi Pangan Politeknik Pertanian Negeri Kupang. Hal 137-146.
- Lawless, T. dan H. Heymann, (2010). *Sensory Evaluation of Food*. Springer. Newtork.
- Malinda, A. P., Anandito, R. B. K., Affandi, D.R., dan Riyadi, N. H. (2013). Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* l.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Flakes. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2(1).
- Meliana, Sabariman, M., & Azni, I. N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Terhadap Mutu Muffin. 8-17.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin J. Sci Technol. Food Chemistry* (104). 630-635.
- Ningrum, S. A. (2023). *Uji Mikrobiologi (TPC & Kapang) Dan Sensoris Pada Produk Roti Tawar Dengan Penambahan Kalsium Propionat dan Kalium Sorbat* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Nuryanti, AD, Melani, V., Kuswari, M., Ronitawati, P., & Angkasa, D. (2019). Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Snack Bar Olahraga. *J.kimia. Inf. Model* , 53 , 1689-1699.
- Paran, S. (2009). 100+ Tips Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering. Jakarta : Kawan Pustaka
- Peraturan Kepala BPOM RI. (2013). Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta.
- Rohmawati, N., (2016). Pengaruh Penambahan Sukun Muda (*Artocarpus*

- communis) Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, dan Kadar Air Abon Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Nutrisia*. 18(1): 65-69.
- Rorong, J.A. dan W.F. Wilar, (2020). Keracunan Makanan oleh Mikroba. *Techno Science Journal*. 2(2): 47-60
- Rosida, T., Susilowati dan Manggarani, A.D. (2014). Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal Rekapangan* 8(1):104-116.
- Safitri, D., Rahmasari, K. S., & Slamet, S. (2021). Analisis Kadar Kalium Sorbat Dalam Minuman Ringan Yang Dijual Bebas Di Kabupaten Pekalongan Dengan Metode HPLS. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan 2021 Lembaga Penelitian dan Pengabdian* . 943–952.
- Santi, I. M. (2023). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L.) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Kue Telur Gabus Ubi Jalar (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Saputri, I. (2014). Pengaruh Penambahan Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Berbagai Konsentrasi terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu Antioksidan. Skripsi. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor
- Sari, S., A. Sakinah., dan R. Fadilah. (2019). Substitusi Tepung Jagung Termodifikasi dari Kultur Campuran *Lactobacillus fabifermentans* dan *Aspergillus* sp. yang Dilanjutkan dengan Prigelatinisasi terhadap Kualitas Roti Tawar. Skripsi. Makassar: Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- Sella. (2013). Analisis Pengawet Natrium Benzoat dan pewarna Rhodamin B pada Saus Tomat J dari Pasar Tradisional L Kota Blitar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2 (2): 1-7.
- Sidi, Nurila. Ciptaning., Widowati, Esti., & Nursiwi, Asri. (2014). Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas *Ananas comosus* L. Merr. dan wortel *Daucus carota*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Sirait, S. D., Listianti, E., & Ningsih, D. P. (2019). Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan (BTP) terhadap kualitas produk olahan tepung mocaf (modified cassava flour) selama penyimpanan. *Warta Akab*, 43(2).
- Solihin, M.A., (2005). Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Sagu dalam Proses Pembuatan Cake. Skripsi. Fakultas Teknologi Agrikultur. Universitas Riau. Riau.

- Soraya, N. (2013). Mengenal Produk Pangan Dari Minyak Sawit. IPB. Bogor .hal.110.
- Surono, D. I., E. J. N. Nurali., dan J. S. C. Moningka. (2017). Kualitas Fisik dan Sensori Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata* L). Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 1(1):1-12.
- Suryatna, B. S. (2015). Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Jurnal Teknobuga Vol 2 (2): 18 – 25.
- Tahir, M., Nardin, & Nurmawati. (2019). Identifikasi Pengawet Dan Pewarna Berbahaya Pada Bumbu Gilingyang Diperjualbelikan Di Pasar Daya Makassar. Jurnal Media Laboran, 9 No. 1.
- Tarar, O.M., S.U. Rehman, G. Mueen-Ud-Din, M.A. Murtaza, (2010). Studies on the Shelf Life of Bread Using Acidulants and Their Salt. Turk Journal Biol. 34: 133-138.
- Tristantini, Dewi, Alifah Ismawati, Bhayangkara Tegar Paradana, Jason Gabriel Jonathan. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Prodi Teknik Kimia. Dan Prodi Teknologi Bioproses. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”.
- Wahdah, R., Isdiantoni dan P.R. Wahyuni, (2020). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Kecap Cap ikan Terbang PT. Surya Mandala di Pasar Anom Kecamatan Kota Sumenep. Journal of Food Technology and Agroindustry. 2(1): 20-26.
- Winarno, F.G., (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., (2004). Keamanan Pangan Jilid I. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Yuniastri, R., dan I.R.D. Putri, (2018). Mikroorganisme dalam Pangan. Jurnal Cemara. 15(2): 15-20