

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Chaliq. 2009. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(1): 1-8[Serial Online]. <http://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/download/676/415>. [05 Juni 2018]
- Amriani. 2017. *Analisis Kandungan Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi*. Skripsi. Makassar. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar.[Serial Online]. <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/3887/>. [02 Mei 2018]
- Apriliyanti. T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta. [Serial Online]. <https://core.ac.uk/download/pdf/12349750.pdf>. [26 Juli 2018]
- Almatsier. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Adiari, Ni W. L., I. B. A.Yogeswara., I Made. W.A. Putra. 2017. Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Tepung Okara dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. indica) sebagai Makanan Selingan bagi Remaja Obesitas. *Jurnal Gizi Indonesia*. 6 (1): 51-57. [Serial Online]. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/viewFile/17755/12613>. [02 Juli 2018]
- AOAC (1990). *Official Methods of Analysis*. 15th Edition. Washington, D.C: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Buleng, A. 2016. *350 Resep Cake Kue dan Roti*. Cetakan pertama. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 09 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: BPOM RI.
- Fransiska dan W. Deglas. 2017.. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *Jurnal Teknologi Pangan*. 8(3) : 171-179. [Serial Online]. <http://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/905> [20 Maret 2018]

- Puspamika D.M.R.N. 2014. Konsumsi Serat Pada Anak Sekolah di Kota Denpasar. *Jurnal Kesehatan*. 2(1): 133-140. [Serial Online]. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jch/article/view/7703>. [04 April 2018]
- Fitriani, E.W. 2014. *Kue Lumpur Modifikasi Labu Kuning (Cucurbita Moschata D) dan Tepung Bekatul sebagai Makanan Selingan Diet Diabetes Melitus Tipe II*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Ginting, E., J.S. Utomo., R. Yulifianti, dan M. Yusuf. 2011. Potensi Ubi sebagai Pangan Fngsional. *Jurnal Teknologi pertanian*. 6(1): 116-138.[Serial Online].<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/download/2601/2240>. [02 Mei 2018]
- Handarsari, E. 2010. Eksperimen Pembuatan Sugar Pastry Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(1): 35-42. [Serial Online]. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/149>. [13 April 2018]
- Handajani, A., B. Roosihermatie dan H. Maryani. 2010. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pola Kematian Pada Penyakit Degeneratif di In donesia. *Jurnal Kesehatan*. 13(1):42-53. [SerialOnline].<http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/hsr/article/viewFile/2755/1513>. [02 Agustus 2018].
- Hardoko, L. Hendarto, dan T. M. Siregar. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1):25-32. [Serial Online]. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/2414>. [16 Februari 2019].
- Hindom P.P., L.C. Mandey., E. Nurali. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Pada Pembuatan Biskuit, Bebas Gluten, Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(6): 1-11 [Serial Online]. <https://drive.google.com/file/d/1Xbp6JhZSaZiN3iA5jl9Pa0cH6oBd91bU/view?usp=drivesdk>. [03 Januari 2019].
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L) Dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. [SerialOnline].<https://muhammadsabchi.files.wordpress.com/2010/04/cookies-t-garut-dengan-pengkayaan-serat-pangan.pdf>. [05 Agustus 2018]
- Jagat, A.N. 2017. Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 1-4. [Serial Online]. <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/viewFile/190/191>. [12 Januari 2019].

- Fasikah, A.U. 2013. Proporsi Tepung Ampas Tahu dengan Tepung Terigu dan Jumlah Lemak Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Berlemak (Rich Biskuit). *Jurnal boga*. 2 (1):18-28. [serial online]. https://drive.google.com/file/d/160yjI4w85pnWbJED0e_tuKHeNZsiyDd/view?usp=drivesdk. [25 januari 2019]
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS. Jakarta: Balitbang. [Serial Online]. <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Riskesdas%202013>. [29 Maret 2018]
- Kurniawati dan F. Ayustaningwarno. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar Beta-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Of Nutrition Collage*. 1(1):344-351. [Serial Online]. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/viewFile/511/513>. [04 Mei 2018]
- Kaahao A., N. Herawati., dan D.F. Ayu. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Cookies Mengandung Minyak Sawit Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(2):1-15. [Serial Online]. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/download/17054/16467>. [10 Januari 2018].
- Lattimer J.M dan M.D. Haub. 2010. Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health. *Jurnal of Nutrition Collage*. 2(12):1266-1289 [Serial Online]. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3257631/>. [23 april 2018]
- Makaryani, R.Y. 2013. *Hubungan konsumsi serat pangan dengan kejadian overweight pada remaja putri SMA Batik 1 Surakarta*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta. [Serial Online]. http://eprints.ums.ac.id/27247/26/02_NASKAH_PUBLIKASI.pdf . [07 april 2018]
- Martos, I. E. and Rupérez, P. 2009. Indigestible fraction of okara from soybean: composition, physicochemical properties and in vitro fermentability by pure cultures of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum*. *Journal food research and technoligy*. 2 (12) : 685–693. [Serial Online]. https://www.researchgate.net/profile/Irene_Espinosa2/publication/225791973_Indigestible_fraction_of_okara_from_soybean_Composition_physicochemical_properties_and_in_vitro_fermentability_by_pure_cultures_of_Lactobacillus_acidophilus_and_Bifidobacterium_bifidum/links/00b7d52271f648a699000000/Indigestible-fraction-of-okara-from-soybean-Composition-physicochemical-properties-and-in-vitro-fermentability-by-pure-cultures-of-Lactobacillus-acidophilus-and-Bifidobacterium-bifidum.pdf. [03 Juli 2018].

- Meidyrianto, R.K. 2018. Pengaruh Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Lpomea Batatas P.*) Dan Penambahan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Terhadap Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal pangan*. 7(2) : 44-51. [Serial Online]. <http://jurnal.mahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/22451>. [07 april 2018]
- Merawati, D.,B. Wibowotomo.,A. Sulaeman dan B. Setiawan. 2012.Uji Organoleptik Biskuit dan Flake Campuran tepung Pisang Dengan Kurma Sebagai Suplemen Bagi Olahragawan. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana*. 3(1):7-13. [Serial Online]. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=98738&val=420>. [20 Juli 2018]
- Musita, N. 2012. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Dinamika Penelitian*. 23(1): 57-65. [Serial Online]. <https://media.neliti.com/media/publications/79389-ID-kajian-kandungan-dan-karakteristiknya-pa.pdf>. [15 Mei 2018].
- Mugambi, M.N., Musekiwa, A., Lombard, M., Young, T., and Blaauw, R. 2012. Synbiotics, probiotics in infant formula for full term infants: a systematic review. *Journal Nutrition*. 1(1): 1-32. [Serial Online]. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3544682/pdf/1475-2891-11-81.pdf>. [9 Februari 2019]
- Puspitasari, N.A. 2015. Pengaruh Bentuk dan Substitusi Ampas Tahu Terhadap Hasil Jadu Burger Ayam. *Jurnal boga*. 4(1) :183-191.[serial online].http://drive.google.com/file/d/1XSXisOT90r5vt3Z_Jx8UgnOZ9uWyHE/view?uspdrivesdk. [26 Januari 2019].
- Rahmawati, A. 2014. Mekanisme terjadinya Inflamasi dan Stres Oksidatif Pada Obesitas. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 5 (1):1-8. [Serial Online]. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=339843&val=5270&title=MEKANISME%20TERJADINYA%20INFLAMASI%20DAN%20STRES%20OKSIDATIF%20PADA%20OBESITAS>. [26 Juni 2018]
- Rahmah A., F. Hamzah dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati sagu, dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal pertanian*. 4(1) : 1-14. [Serial Online]. <https://drive.google.com/file/d/1TUltKKShzVFqcpXSmTJr2ALbv7uPi2kY/view?usp=drivesdk>.
- Rustanti, 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Dan Volume Pengembangan Roti. *Jurnal of Nutrition College*. 2(4): 630-637 [Serial Online]. <https://drive.google.com/file/d/1pnDE2REkjgnYEjP6q1mHO4xFhtcnp38/view?usp=drivesdk>. [13 Januari 2019]

- Richana, N. 2012. *Ubi Kayu & Ubi Jalar*. Bandung: NUANSA.
- Rohimah I.,E. Sudaryati., dan E.Nasution. 2013. Analisis Energi dan Protein serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. *Jurnal pangan*. 2(1): 1-9. [Serial-Online]. <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/gkre/article/viewFile/5160/2781>. [02 Mei 2018]
- Rudianto., A. Syam., S. Alharini. 2014. Studi Pembuatan dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera Substitusi Tepung Daun Kelor. *Jurnal Masyarakat*. 1 (1): 1-11. [Serial Online]. https://drive.google.com/file/d/1EkmV8D_ESHEFvZuat0nxX6JcKuuq_DLb/view?usp=drivesdk. [12 Januari 2019].
- Savini, I. 2013. Obesitas Assosiated Stress Oksidatif: Strategi Finalisasi untuk Meningkatkan Redox Negara. *Jurnal Kesehatan*. 5(9): 89-93. [Serial Online]. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=328312&val=5503&title=Obesitas%20dan%20Stres%20Oksidatif>. [08 Juni 2018]
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (Dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Kesehatan*. 23[25]: 35-40. [Serial Online]. <http://fmipa.umri.ac.id/wp-content/uploads/2016/09/Pinki-A-Serat-dan-manfaatnya-bg-kesehatan-74-129-1-SM.pdf>. [08 Juni 2018]
- Sastrahidayat, I.K. 2017. *Penyakit pada Tanaman Umbi-Umbian*. Malang: UB Press
- Setyaningsih, D., A. Anton dan P.S. Maya. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Setyowati W.T dan Fithri C.N. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal pangan dan Agroindustri*. 2 (3):224-231. [serial online]. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/71/88>. [27 Januari 2019].
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan*. Dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Suryani, N., C.M. Erawati dan S. Amelia. 2018. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kandungan Protein Dan Serat Serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*. 14 (1): 11-25. [Serial Online]. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/JKK/article/view/1751>. [04 april 2018]

- Suryani I., P. Ardiningsih., dan M.A. Wibowo. 2018. Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekatul Inpara (*Oryza sativa* L) dan Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*) Serta Analisis Kandungan Gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. (7)4:75-82. [Serial Online]. <https://drive.google.com/file/d/10Ke16QfDS2ZpDwrPPt6mhmKLZJu-5ym0/view?usp=drivesdk>. [09 Januari 2019]
- Sudarmadji, B.Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi ke empat*. Yogyakarta. Liberty
- Syarfani., M.F. Satrianegara., S. Alam., dan Amriani. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. *Jurnal teknologi pangan*. 9(2):138-132. [Serial Online]. https://drive.google.com/file/d/1_a4nxn6XnWKFiyFiFBHvaph_YBhAodhn/view?usp=drivesdk.
- Syafitri, N. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Kue Ulat Sutra Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi*. Skripsi, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Boga S1, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. *Uji Bahan Makanan dan Minuman*. Badan Standardisasi Nasional SNI 01-2891-20
- Tala, Z.Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara. [Serial Online]. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1931/09E01454.pdf;jsessionid=DE7CC5A771E3414EA04E580F2BCB1C71?sequence=>. [5 Agustus 2018].
- Tejasari, 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Cetakan pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu Press
- Ticoalu, D.G. 2016. Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1):46-55. [Serial Online]. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/304/315>. [07 April 2018]
- Ticoalu G.D., Y. Yunianta dan J.M. Maligan. 2016. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 4(1) : 46-55. [Serial Online]. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/304>. [07 April 2018]

- Utami, A.D. 2016. Kajian Substitusi Tepung Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) dan Penambahan Kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) pada Biskuit Fungsional. *Jurnal teknologi pangan*. 1(1):1-80 [Serial Online]. <http://repository.unpas.ac.id/1513/13/Kajian%20Subtitusi%20Ubi%20Jalar%20dan%20Penambahan%20Kurma%20Pada%20Biskuit%20Fungsional.pdf>. [06 Mei 2018]
- Ulfah, N. 2011. *Hubungan Antara Karakteristik Individu Dan Pengaruh Teman Sebaya Dengan Kebiasaan Konsumsi Serat Makanan Pada Makasiswa Penghuni Asrama di Depok Tahun 2011*. Skripsi.[Serial Online]. <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/2016-11/20439518-Nurul%20Ulfah.pdf>. [02 Agustus 2018]
- Wayan, S.Ni., Darmiati., C.I.R Marsiti dan NDMS. Adnyawati. 2013. Pengaruh Modifikasi Tiga Varietas Tepung Ubi Jalar Dan Terigu Terhadap Kualitas Dan Daya Terima Mie Kering. *Jurnal Sains Dan Teknologi*. 2(2) : 231-237.[Serial Online]. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JST/article/viewFile/2899/2400>. [06 April 2018]
- Wardani, E.N., IM. Sugitha dan ID.P.K. Pratiwi. 2017. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat dalam pembuatan cookies ubi jalar ungu. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*. 5(2) : 162-170. [Serial Online]. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27563>. [21 Maret 2018]
- Wulandari, M. dan E. Handarsari. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1 (2):55-62. [Serial Online]. <https://media.neliti.com/media/publications/116310-ID-none.pdf>. (20 Juli 2018).