

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, S. D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap sifat organoleptik bolu kukus. *Jurnal Tata Boga*. 10(2), 314-323.
- Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. (2020). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir dan Gula Aren Terhadap Kadar Trigliserida pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus Norvegicus*). *HARENA: Jurnal Gizi*, 2(3), 125-132.
- Apriliyanti, M. W., Mokh, F. K., Wahyu, S., Anang, S. S. (2025) Optimasi Formulasi Pasta Ubi Jalar Ungu dan Tepung Terigu terhadap Daya Kembang dan Mutu Hedonik Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(2). <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno>.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Virginia : AOAC International.
- 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*. (2):160-170. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p06>
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). SNI 3140-3:2020 Gula Kristal Putih (GKP). Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2016). *Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi*.
- Dalton, A., Sugiyono., Elvira, S. (2016). Pengaruh Penambahan Emulsifier terhadap Mutu Sensori Roti Tawar Selama Penyimpanan.
- Dewi, R. L., *et al.* (2024). Pembuatan Nugget Ayam dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu dan Udang. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*. Vol. 2 No. 2.
- Endrias, D., Negussie, R., and Gulelat, D. (2016). *Effect of blending on selected sweet potato flour with wheat flour on nutritional, anti-nutritional and sensory qualities of bread*. *Global Journal of Science Frontier Research*. 16(4): 31-42.
- Ernayanti, S., Sukardi, S., & Damat, D. (2021). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih, Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 156-171. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16591>.

- Filiyanti, I., D. R. Afandi, dan B.S. Amanto. (2016) Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Susu SKIM PADA Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 57-65.
- Gay, M. L., Gelora H. A., & Meitycorfrida M. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Formula Pasta Ubi Kuning dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*. Vol. 2 No.2 403-411. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2023.2.2.403>.
- Gabriella, F. Y. (2023). Pengaruh Formulasi Tempe Jamur Tiram Tempe Dan Gluten Terhadap Kadar Protein Mutu Organoleptik Dan Daya Terima Daging Tiruan (Fake Meat). PhD thesis.
- Ghaffar, M., Lutfi, Y. N. (2024). Karakteristik Organoleptik Brownis Berbahan Tepung Komposit Terigu dan ubi Jalar Kuning. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*. Vol. 3(1) 42-48.
- Hardiyanti., & Khairun N. (2019). Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *AMINA Journal*. Vol. 1 No. 3. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>.
- Hartati, K. F., Fransiskus, C. T., Kejora, H., (2024). Variations In Gelatin and Pure Concentrations Of Cilembu Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* 'cilembu') On The Chemical and Organoleptic Qualities Of Panna Cota. *Journal Of Farming and Agriculture*. Vol. 2 No. 2. <https://doi.org/10.58905/demeter.v2i2.308>.
- Holinesti, R. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 50.
- Krisnawati, R., & Veni, I. (2014). Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *E-Journal Boga*. Vol. 03 No. 1 79-88. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/6460>.
- Kurniawati, P., & Wahono, H. D., (2015). Pembuatan Mi Kering Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 2 431-442.
- Lestiarini, N., Rindiani. (2023). Tepung Kedelai dan Tepung daun Kelor dalam Pembuatan *Crispy Cookies* Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*. Vol. 11, No. 1, Hal 20-32. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v11i1.276>

- Meenakumari A., Rajalakshmi R., & Somasundaram S. (2023). *Formulation and Evaluation of Multigrain Biscuits With Sweet Potato*. *International Journal of Food Science and Nutrition*. 8(2) : 12-19. <https://jstpuho.id/index.php/jstp>.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Chiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 29-42. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>.
- Rahayu, S., & Sari, D. P. (2017). Potensi Ubi Jalar Kuning Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 45-52.
- Ramadhani, R., Muhariati, M., & Cahyana, C. (2019). *Pengaruh Penambahan Puree Wortel (Daucus Carrota L) pada Pembuatan Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Universitas Negri Jakarta.
- Ramadhani, Afrilia, S., Pratiwi Jati, P. Analisis Variasi Suhu Fermentasi Teh Sari Alang-Alang (*Imperata Cylindrica*) Terhadap Kualitas Produk dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. Vol. 15 No. 1 61-68.
- Riski, T., R. D. Wulandari., Ulyarti., Surhaini. (2026). Pengaruh Rasio Tepung Terigu dengan Pasta Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batata L.*) terhadap Karakteristik Biskuit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 11, No. 2. <https://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/index>.
- Saati, E., Damat, dan Wahyudi, A. (2024). *Potensi Ubi Jalar Ungu: Analisis Kandungan Antosianin*. Malang: Penertbit litnus. ISBN:978-623-114-436-2.
- Sachriani, & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori Dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Terapan*, 7(2), 26-35. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>.
- Sari, P. R., Astuti, N. B., Kristanto., & Lusiana, S. A. (2023). Kadar Beta Karoten dan Tingkat Kesukaan Sirup Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*) Dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) *Gema Kesehatan*. Vol. 15, No. 2.
- Saloko, S., Rini, N., & Rizka, A. T. (2022). *Potensi Ubi Jalar dan Sorgum sebagai Sumber Protein dan Antioksidan pada Kue Lumpur*. Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram. Vol. 4.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang warna L* a* b*. *Jurnal Mantik Penusa*, Vol 3, No. (1), Hal 43-46.

- Sumartini, N., Supriyanto, N., & Hastuti, P. (2020). Karakteristik Fisik Shortening Hasil Interesterifikasi Kimiawi Campuran Terner Minyak Biji Karet, Minyak Ikan Nila, dan Palm Stearin. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 24.
- Sutrisno, A., *et al.* (2019). Kandungan Nutrisi Ubi Jalar Kuning Dan Aplikasinya Dalam Produk Roti. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(3), 112-120.
- Sutrisno, H., & Setyowati, N. (2017). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif di Indonesia. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 45(2), 123-130.
- Tumagger, S., U. Amna., R. Fajri., Y. Amri. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa L.*) Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal kimia Sains dan Terapan*. Vol. 3, No. 2.
- Puspitasari, S. A., & Indradewa, D. (2023). Metode Standardisasi Warna Krisan (*Chrysanthemum*). *Vegetalika*, 12(3), 272.
- Purwadi, C. A. H. (2017). *Analisis Sifat Fisik, Organoleptik, dan Total Plate Count pada Crackers dengan Fortifikasi Tepung Temped dan Kolesom*. [Skripsi, Universitas Trilogi]. Repository Universitas Trilogi.
- Wahyuni, R. (2020). Pengaruh Substitusi Pasta Ubi Jalar Pada Kualitas Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(4), 201-210.
- Wipradnyadewi, P. A. S., AAGN. A. Jambe, GAK. D. Puspawati, P. T. Ina, N. M. Yusa & N. L. Yusasrini, (2016). Kajian Perbandingan tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 1 (1) : 32-36.
- Wulandari, E. & Lembong, E. (2016). Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan α -amilase dan Glukoamilase. *Jurnal Penelitian Pangan*. Vol. 1, No. 1. DOI: [10.24198/jp2.2016.v011.101](https://doi.org/10.24198/jp2.2016.v011.101).
- Zein, D. N., Asrul, B., Ila, H. P. D. & Ita, F. R. (2025). Pembuatan Kue Mochi dengan Pemanfaatan Ubi Ungu dan Variasi Jumlah Pemanis Stevia. *Jurnal Ilmu Kesehatan*. Vol. 19 No. 3.