

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Fatima, S., & Suriani, S. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa Sawit Dalam dengan Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogo Citratus L.*) pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan* , 6 (1), 15-19.
- Abirizal, M. I. 2020. *Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Agustiana, A., Waluyo, W., & Widiyanti, FL (2020). Sifat organoleptik dan kandungan serat makanan mi basah dengan penambahan tepung okra hijau (*Abelmoschus esculentum L.*). *Jurnal Nutrisi* , 9 (1), 131-141.
- Agustini, S. Dkk (2015). Pengaruh Modifikasi Proses Terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol*, 26(2).
- Alfiah, R., Handarsari, E., Sulistyningrum, H., & Sya'di, Y. K. (2025). Kadar Lemak, Kadar Serat dan Karakteristik Sensori Brownies Panggang dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Gizi*, 14(1), 26-37.
- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada *Cookies* dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 37-45.
- Annisa, S. N. (2023). Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) pada Pembuatan Kue Bay Tat dari Bengkulu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal sosial dan sains*, 3(8), 835-854.
- Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. (2022). Perbedaan pemberian larutan gula pasir dan gula aren terhadap kadar trigliserida pada tikus wistar jantan (*Rattus norvegicus*). *HARENA: Jurnal Gizi*, 2(3), 125-132.
- Apriyanti, A., Tamaroh, S., & Slamet, A. (2025). Pengaruh Variasi Jenis Ubi Jalar dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pasta. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2(2), 87-107.
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2024*. <https://www.bps.go.id/assets/statistics/table/1/MjAxNiMx/imp-or-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2024.html>

- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Sifat fisik dan daya terima *Cookies* dari tepung biji nangka dimodifikasi. *Jurnal Prosiding Saintek*, 3, 612-621.
- Darmajanaa, D. A., Wulandarib, N., Kumalasaria, R., & Irwansyaha, A. C. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Rebung (*Dendrocalamus Asper*) Dan Tepung Teriguterhadap Karakteristikkimia Dan Karakteristik Sensori Cookies. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 25-30.
- Darmawansyah, A., & Ninsix, R. (2016). Studi pembuatan roti manis dengan substitusi tepung ubi jalar kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 30-36.
- Dewi, N., Suparhana, I., & Sugitha, I. (2025). Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Var. Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Yoghurt Santan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(4), 792.
- Dian, P. S. R., & Rosida, D. F. (2023). Kajian Daya Kembang Roti Tawar dari Tepung Terigu dan Umbi-Umbian dengan Penambahan Gliserol Monostearat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 10(1), 35-52.
- 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.
- Hardiyanti, N. K., & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Amina*, 1(3), 103-7.
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuheindra, A. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7), 1017-1030.
- Hidayati, Z. N., & Suwita, I. K. (2017). Substitusi Pasta Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi Dan Mutu Organoleptik *Cookies* (Kue Kering) Sebagai Alternatif Snack Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Agromix*, 8(2), 82-95.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Subsitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Imanuella, D. T., & Yani, N. W. M. S. A. (2023). Substitusi Tepung Beras pada Pembuatan *Cookies* Kacang. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(11), 2418-2422.
- Jaya, I. K. S. (2019). Pengaruh penambahan tepung kedelai terhadap cita rasa dan kadar air *Cookies* ubi jalar ungu. *Jurnal Gizi Prima*, 1(1), 24-33.

- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Marta, H & Tensiska. (2013). Pembuatan berbagai produk ubi jalar dalam upaya diversifikasi pangan dan peningkatan gizi masyarakat di Desa Sekarwangi dan Desa Cilangkap Kecamatan Buahdua Kabupaten Sumedang. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 2(2).
- Marti, A., & Pagani, M. A. (2013). What can play the role of gluten in gluten free pasta?. *Trends in Food Science & Technology*, 31(1), 63-71.
- Matondang, S. E. (2022). Perbandingan Kadar Protein Ikan Air Tawar Dan Ikan Air Laut. *Chemistry Education Journal*, 1(1), 9-16.
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. (2022). Perbedaan penambahan bahan penunjang *Cookies* pada metode creaming terhadap penerimaan sensorik *Cookies* tepung komposit jagung putih lokal timor dan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Partner*, 27(1), 1747-1761.
- Murni, T., Herawati, N., & Rahmayuni, R. (2014). *Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (msm), tepung tempe dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*)*. Doctoral dissertation, Riau University.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
- Darmawansyah, A., & Ninsix, R. (2016). Studi pembuatan roti manis dengan substitusi tepung ubi jalar kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 30-36.
- Paserang, A. D., Maherawati, M., & Raharjo, D. (2026). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik *Cookies* Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Termodifikasi Fisik. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 15(1), 363-369.

- Perkasa, A. B. (2021). Sweet Bread dengan Substitusi *Puree* Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Permata, M. I. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Kimia, Fisika, dan Hedonik Bagelen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 48-55.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.
- Purnamasari, P., Susilawati, S., Astuti, S., & Suharyono, S. (2022). Pengaruh penambahan *puree* labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch) terhadap sifat sensori dan fisikokimia *Cookies* berbahan dasar campuran tepung mocaf dan tepung terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 198-208.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2024). *Statistik Konsumsi Pangan 2024*. Pusat Data dan sistem Informasi Pertanian, Kementerian RI.
- Ramadani, A. S., & Palupi, P. J. (2021). Analisis variasi waktu fermentasi teh sari alang-alang (*Imperata cylindrica*) terhadap kualitas produk dan organoleptik. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 61-68.
- Saati, E., Damat, dan Wahyudi, A. (2024). *Potensi Ubi Jalar Ungu: Analisis Kandungan Antosianin*. Malang: Penertbit litnus. ISBN:978-623-114-436-2.
- Sinaga, A. S. 2019. "Segmentasi Ruang Warna $L^* a^* b^*$ ". *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46.
- Sari, P. R., Astuti, N. B., Kristanto, B., & 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*, 15(2), 110-119.
- Siregar, A. Z. (2016). Inventarisasi serangga penyerbuk, hama dan penyakit dominan pada aren. *Jurnal Online Pertanian Tropik*, 3(2), 170-176.
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2022). Pembuatan margarin dengan kombinasi minyak sawit merah dan lemak cokelat. *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113-123.
- Subianto, P. F. K. S., Anggo, A. D., & Riyadi, P. H. (2023). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) terhadap aktivitas antioksidan dan tensile strength kwetiau ikan kurisi (*Nemipterus* sp.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(2), 62-70.

- Suryani, I., Ardiningsih, P., & Wibowo, M. A. (2018). Formulasi *Cookies* tersubstitusi bekatul inpara (*Oryza sativa* L) dan ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) Serta analisis kandungan gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4).
- Sylvia, D., & Apriliana, V. (2021). Analisis kandungan protein yang terdapat dalam daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) menggunakan metode kjeldahl & spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Farmagazine*, 8(2), 64-72.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Wanti, T., Netti, H., & Shanti, S. (2019). Pemanfaatan Pure Ubi Jalar Kuning dan Ampas Kelapa Kering dalam Pembuatan Kukis. *Jurnal Sagu*, 18(2), 19-26.
- Wibisono, F., Seftiono, H., & Taufik, M. (2021). *Formulasi Cookies kaya serat berbasis tepung terigu dan tepung ganyong (Canna edulis Kerr) dengan penambahan tepung daun kolesom (Talinum triangulare (Jacq.) Willd). Warta IHP, 38 (1), 1-8 Halaman| 2 Warta IHP; P-ISSN 0215-1243; E-ISSN 2654-4075; Nomor Akreditasi: 10. E/KPT/2019.*
- Wihenti, A., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). Analisis kadar air, tebal, berat, dan tekstur biskuit coklat akibat perbedaan transfer panas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 69-73.
- Wijanarka, A. (2018). Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Ilmu Gizi Indonesia*.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor : Embrio Press.
- Winarno, F.G. 2007. *Teknologi Pangan MBRIO Biotekindo*. Bogor. 305 hal.
- Wulandari, Y & Oktia, W.K.H. (2024). *Cookies Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L. Poir) Sebagai Jajan pangan Lokal Untuk Usia Anak Sekolah. Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(2), 252-260.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi pengolahan tepung terigu dan olahannya di industri*. Universitas Brawijaya Press.
- Zainuri, Z., Utama, Q. D., Paramartha, D. N. A., Pertiwi, M. G. P., Anggraeni, I. M. D., Pratiwi, A., & Rahayu, T. I. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Konyaku Kaya Protein. *Jurnal Agroteksos*, 35(1), 311-324.