

DAFTAR PUSTAKA

- Alia, J., Adi, S., Marianah. 2021. "Kajian Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Permen Susu Kerbau". *Journal Of Agritechnology And Food Processing*, 1(1), 46-60.
- Anwar, N. & Triastuti. 2021. "Analisis Kandungan Gizi dan Karakteristik Roti Tawar". *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 112-118.
- AOAC. 1995. "*Official Methods Of Analysis Of Association Of Official Analytical Chemist*". Virginia, AOAC International.
- AOAC. 2005. "*Official Methods Of Analysis Of Association Of Official Analytical Chemist*". Virginia, AOAC International.
- Apriliyanti, M.W., Kurniyanto, F., Wahyu, S., Anang, S. 2025. "Optimasi Formulasi Pasta Ubi Jalar Ungu dan Tepung Terigu terhadap Daya Kembang dan Mutu Hedonik Roti Tawar". *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2), 207-217.
- Armanzah, S. R, Hendrawati. 2016. "*Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antioksanin Sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir)*". Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Assah, Y. F & Fetty I. 2017. "Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 49-60.
- Badan Pusat Statistik. 2019. "Impor Biji Gandum Dan Miselin Indonesia Menurut Negara Asal Tahun 2017-2024". Badan Pusat Stasistik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017. "Luas Panen, Produksi, Dan Produktivitas Ubi Kayu Dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota Di Provinsi Jawa Timur 2017". Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. "*Garam Konsumsi Beriodium*" SNI 3556:2016. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. "*Roti Tawar*" SNI 8371:2018. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cahyaningtyas, F. I. Basito, B. Choirul, A. 2014. "Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata durch*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan *Egg Roll*". *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 209-218.
- Ernayanti, S. S. Sukardi, Damat. 2021. "Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih, Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi". *Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 156-171.

- Fadiati, A. 2021. "Daya Terima Konsumen Pada Roti *Soft Roll* (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami *Sourdough* Berbasis Umbi-Umbian)". *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(1), 61-69.
- Fauzia, S. I., & Dewi, N. A. 2023. "Pengaruh Jumlah Pencucian Ampas Kelapa Terhadap Karakteristik Roti Tawar Substitusi Bubuk Ampas Kelapa". *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 9(1), 37-46.
- Fida, R. 2022. "Uji hedonik Produk Hard Biscuit Pada Tepung Pisang Dengan Metode Annealing dan Retrogradasi". *Jurnal Kaliagri*, 3(2), 43-50.
- Goldine, J. C. Tarsisius Dwi, W. B. 2025. "Peningkatan Karakteristik Roti Tawar Dengan Penambahan Pati Termodifikasi". *Jurnal Zigma*, 40(1), 197-218.
- Gumelar, H. A. 2019. "*Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf*". Skripsi, Techno Park Pangan Grobogan Jawa Tengah, Universitas Semarang.
- Holinesti, R. 2016. "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Roti Tawar". *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 50-57.
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. 2019. "Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 12-21.
- Khalisa, Yanti, M. L., Raida, A. 2021. "Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*)". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Kurniawan, H. e. 2015. "Pengaruh Penambahan Garam Terhadap Stabilitas dan Kelengketan Adonan". *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 15-22.
- Kurniawati P, Susanto W. H. 2015. "Pembuatan Mie Kering Ubi Jalar Varietas Ase Kuning". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 431-442.
- Linangsari, T., Dwi, S., Ema, L., Noorhidayah. 2022. "Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa". *Jurnal Agroindustri halal*, 8(2), 213-221.
- Mahmudatuss'adah, A., Dedi, F., Nuri, A., Feri, K. 2015. "Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 84-93.
- Marsigit, W. 2017. "Pengaruh Penggunaan Bahan Tambahan dan Teknik Pengolahan Terhadap Mutu Gula Merah/Aren". *Jurnal Penelitian UNIB/Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 42-48.
- Murniati, Rahayu, S., Mursalin. 2026. "Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap Karakteristik *Marshmallow* Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*)". *Jurnal Research in Agricultural Engineering and Technology*, 1(1), 39-47.

- Mustapa, N. Siti Aisa L, Suryani, U. 2021. Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Dengan Metode Fermentasi Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jambura Journal Of Food Technology*, 3(1), 57-65.
- Muthmainnah, H. N., Audrey, D.D., Ade, A. P., Sayyidah, M., Fakhri, A., Winda N. 2025. "Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Pie Ubi Ungu Dengan Custard Pisang". *Journal Of Local Food Security*, 6(1), 26-40.
- Muthoharoh, D. F., & Aji, S. 2017. "Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, Dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu Proofing)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 34-44.
- Nabila. 2023. "*Teknologi Pengolahan Pangan Krim dan Produk Dairy*". Jakarta: Pangan Unggul.
- Ndife, J., Imade, I., Samaila, J. 2021. "Production and Quality Evaluation Of Soy Cheese (tofu) Using Various Coagulants". *Croatian Journal Of Food Science and Technology*, 13(1), 36-42.
- Nassour, R., Abdulkarim, A., Kanaan, T. 2020. "Anthocyanin pigments: Structure and biological importance". *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*, 13(4), 45 - 57.
- Oktaviani, R. N. 2025. "Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Dalam Pembuatan Mantau". *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 5(2), 177-184.
- Pasaribu, A., Zulkifli, N., Mariani, S. 2018. "Evaluasi Kesesuaian Lahan Untuk Tanaman Jagung (*zea mays* L) dan Ubi Jalar (*ipomoea batatas*) di Kecamatan Kualuh Selatan Kabupaten Labuhanbatu Utara". *Jurnal Agroekoteknologi*, 6(4), 779-786.
- Perkasa, A. B. 2021. "Sweet Bread Dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal". *Jurnal UNY*, 6(4), 1-7.
- Putri, S. 2017. "Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi". *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18-29.
- Retno, A. T. A., Slamet, H. K., Irma, K. 2025. "Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Tempe Gembus". *Jurnal Atsar Unisa*, 4(2), 1-11.
- Rijal, M., Nur Alim, N., Idrus, S. 2019. "Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* var *ayumurasaki*) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven". *Jurnal Biotek*, 7(1), 48-59.
- Rini, R. S., Wardah., Ayu Angraini, C. P. 2025. "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Fisik Roti Kukus Dengan *Sourdough* Dari Air Rendaman Apel". *Jurnal Stigma*, 18 (2), 69-79.

- Rizqi, A. H. Darsono., Agustono. 2024. "Analisis Trend Impor Gandum Dan Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia". *Jurnal Agrista*, 12(3), 14-24.
- Rondang, E. J. 2016. "*Pembuatan Mentega Putih dari Minyak Jelantah dengan Metode Blending*". Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rustama, M. M., Cindy, M. P., Wendry, S. P. 2024. "Skrining Bakteri Asam Laktat dan Khamir Potensial Proteolitik Ekstraseluler dan Milk Clotting Activity dari Ekstrak dan Fresh Cheese Stroberi". *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 61-82.
- Rustanto, D., Choirul, A., Nur, H. P. 2018. "Karakteristik Kimia dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar Dengan Penambahan Kalsium Propionat dan Nipagin". *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 121-130.
- Salama, N., Fitri, A., Hermawati, H. 2023. "Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Ubi Jalar Ungu Dengan Menggunakan Metode Maserasi". *Jurnal Saintis*, 4(1), 15-21.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktozira, G. 2017. "Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu Influence Of Antiosianin And Antioxidant Influences On Process Of Processing Ubi Jalar Purpose". *Jurnal Zarah*, 5(2), 7-12.
- Saputra, M. E., Methatias, A. M., Diah, A., Andwini, P. 2025. "Perlakuan Terbaik Serta Pendapatan Dan Keuntungan Es Krim Daun Kelor Dan Jamur Sawit". *Integrative Perspectives of Social and Science Journal (IPSSJ)*, 2(3), 3064-4011.
- Sinaga, A. S. 2019. "Segmentasi Ruang Warna L^*a^*b ". *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46.
- Sumartini, & Ayu, R. A. 2022. "Karakteristik Produk Bakery Dari Shortening Campuran Turner Minyak Ikan Nila, Palm Stearin, dan Minyak Sawit Merah Hasil Interesterifikasi Kimiawi". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 37-49.
- Surianti, S., Rukmelia, R., Andi, N. 2025. "Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) pada Pembuatan Roti Bagel". *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 8(1), 38-46.
- Suryatna, B. S. 2015. "Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*". *Jurnal Tekno Buga Universitas Negeri Semarang*, 2(2), 18-25.
- Sutriyono, A., Feri, K., Tjahja, M. 2016. "Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu". *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103-110.

- Wulandari, E., & Lembong, E. 2016. "Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan a-amilase dan Glukoamilase". *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1), 2-6.
- Zaharami, A., Julianti, A., Ridwansyah. 2021. "Effect Of Purple Sweet Potato Flour Substitution and Hemicellulose Concentration On Physical Properties Of Bread". *Journal International Conference On Agriculture, Environment and Food*, 782(3), 1-7.
- Zhang Y., & Liu, S. 2022. "Anthocyanin stability and color changes in bakery products during thermal processing". *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(5), 2154–2163.