

DAFTAR PUSTAKA

- Alfora, D., E. Saori, dan L. N. Fajriah. 2023. Pengaruh Konsumsi Makanan Cepat Saji terhadap Gizi Remaja. *Florona : Jurnal Ilmiah Kesehatan*. 2(1):43–49.
- Anissa, D. D. dan R. K. Dewi. 2021. Peran Protein: Asi dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*. 1(3):427–435.
- AOAC. 2012. *AOAC Official Method 2011.25 Insoluble, Soluble, and Total Dietary Fiber in Foods*. *Aoac International*. 1–10.
- Arlus, A., T. Sudargo, dan Subejo. 2017. Hubungan Ketahanan Pangan Keluarga dengan Status Gizi Balita (Studi di Desa Palasari dan Puskesmas Kecamatan Legok, Kabupaten Tangerang). *Jurnal Ketahanan Nasional*. 23(3):359–375.
- Arsita, D., M. Nurdin, Masrianih, dan A. H. Laenggeng. 2021. Kadar Lemak Ikan (*Oreochromis Niloticus*) di Danau Lindu serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education (JBSE)*. 6(1):859–864.
- Atikasari, D., T. Rahayuini, dan M. Maherawati. 2022. Karakteristik Bakso Ikan Bilis (*Stolephorus Hamiltonii*) dengan Komposisi Bahan Pengikat yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 11(3):523–531.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2025. Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun (Ribuan), 2024-2025. https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTk3NSMy/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun--ribu-jiwa-.html?utm_source=chatgpt.com. [21 April 2026].
- Beseuk, A. F. E., Pieter Rihi Kale, dan Geertruida Margareth Sipahelut. 2025. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Tepung Tapioka terhadap Kualitas Sosis Itik Manila. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 7(1):128–134.
- BPOM. 2022. Peraturan BPOM Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. (1):1–91.
- BSN. 2015. *Sosis Daging*. Jakarta. SNI 3820- 2015. Sosis Daging. Jakarta (ID): Dewan Standarisasi Nasional.
- Bugis, P. A., S. Hadi, T. Raharjo, dan A. A. Wahditiya. 2024. Eksplorasi Morfologi dan Kandungan Proksimat pada Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) dari Kepulauan Kei, Maluku. *Jurnal Agroradix*. 8(1):10–19.
- Bulkaini, D. Kisworo, Sukirno, R. Wulandani, dan Maskur. 2020. Kualitas Sosis

- Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1):10–15.
- Chandrasekara, A. dan T. Josheph Kumar. 2016. *Roots and Tuber Crops as Functional Foods: A Review on Phytochemical Constituents and their Potential Health Benefits*. *International Journal of Food Science*. 1–15.
- Chen, X., L. Tao, dan Y. Wang. 2025. *Association of Dietary Fiber Intake with All-Cause and Cardiovascular Mortality in Diabetes and Prediabetes*. *Diabetology & Metabolic Syndrome*. 17(231):1–9.
- Dariusz Kokoszynski, Henrieta Arpasova, Cyril Hrnecar, Joanna Zochowska-Kujawska, dan Marek Kotowicz Walgorzata Sobczak. 2024. *Carcass Characteristics, Chemical Composition, Physicochemical Properties, Texture, and Microstructure of Meat From Spent Pekin Ducks*. *Poultry Science*. 103(7):1232–1240.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2):11–16.
- Dhani, A. U. 2020. Pembuatan Tepung Ubi Ungu dalam Upaya Diversifikasi Pangan pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*. 5(1):70–78.
- Ernayanti, S., Sukardi, dan Damat. 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.
- Felicia, M., Ni Made Indri Hapsari Arihantana, dan Ni Nyoman Puspawati. 2024. Pengaruh Perbandingan Daging Sapi dan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) terhadap Karakteristik Patty Burger. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 13(2):269–282.
- Fitriyani, E., Nani Nuraenah, dan Andri Nofreena. 2017. Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan *Filler* Pembentuk Tekstur Bakso Ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1):19–32.
- Gao, L., W. Chen, Z. Lin, S. Ye, H. Wang, G. Lin, D. Xu, C. Chi, L. Xiang, dan Y. Zhou. 2026. *Functional Properties and Mechanistic Study of Native Starches as Fat Replacers in Low-Fat Pork Sausages*. *Foods*. 15(8):1–17.
- Gionte, F., M. Limonu, dan S. A. Liputo. 2022. Karakteristik dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu yang di Formulasi dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*. 4(1):34–44.
- Glinkina, I. M., N. A. Kashirina, dan I. N. Ponomareva. 2020. *Qualitative Analysis*

of Quail Meat of Various Genotypes. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 422:1–6.

- Herdiana, N., S. Susilawati, D. Koesoemawardani, dan E. Rahayu. 2023. Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*) dan Tapioka sebagai Bahan Pengisi Pembentuk Tekstur Nugget Ikan Lele. *Agritech.* 43(2):127–133.
- Herliyana, Salmahaminati, dan B. A. Wismono. 2021. Analisis Kadar Air dan Protein pada Produk Sosis di Pt. Jakarana Tama Bogor. *IJCR-Indonesian Journal of Chemical Research.* 6(2):111–117.
- Hermina dan P. S. 2016. Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Buletin Penelitian Kesehatan.* 44(3):205–218.
- Hippy, N., Y. Bait, S. A. Liputo, P. N. S. Maspeke, A. M. A. Mutsyahidan, dan A. B. Rachman. 2025. Substitusi Sari Jagung Manis pada Pembuatan Tiliaya sebagai Diversifikasi Pangan Budaya Lokal. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT).* 7(3):465–478.
- Holuke, S., Ansharullah, dan F. R. Faradilla. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas Poiret*) terhadap Kadar Antioksidan, Kadar Serat, dan Kualitas Organoleptik Kue Donat. *J. Sains dan Teknologi Pangan.* 4(1):1992–2002.
- Hutomo, H. D., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* 4(1):7–14.
- Ino, A., P. R. Kale, dan Y. R. Noach. 2019. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Tepung terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Peternakan.* 1(1):75–81.
- Irfansyah, R., A. Wibowo, M. I. Haris, dan D. Anindyasari. 2024. Karakteristik Fisikokimia Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan.* 11(2):83–92.
- Kahar, S. M., M. Lasindrang, dan Y. Bait. 2022. Formulasi Biskuit Bayi dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) Termodifikasi yang di Fortifikasi dengan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT).* 4(2):198–212.
- Kartikayudha, W., Isroli, dan N. H. Suprpti. 2014. Kadar Protein dan Bobot Daging Puyuh setelah Pemberian Bahan Tambahan Pakan Tepung Ikan Swangi dan Periodisasi Waktu Pemberian Tepung Kunyit yang Berbeda pada

- Ransum. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 22(1):17–29.
- Kelderak, J., S. M. Sholihah, dan R. Muchtar. 2020. Respon Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Ubi Jalar (*Ipomoeabatatas L.*) terhadap Pupuk Organik Kotoran Kelinci. *Jurnal Ilmiah Respati*. 11(2):128–139.
- Kementerian Kesehatan R.I. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Lawalata, V. N., G. Tetelepta, G. Kabrahun, dan G. H. Augustyn. 2023. Pengaruh Formulasi Puree Ubi Jalar Kuning dan Daging Ikan Cakalang terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 8(4):6566–6576.
- Lengkey, H. A. W., S. M. Sembor, D. Garnida, P. Edianingsih, N. Nanah, dan R. L. Balia. 2016. Pengaruh Pemberian Margarin terhadap Sifat Fisiko Kimiawi dan Sensoris Sosis Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Agritech*. 36(3):279–285.
- Maharani N K.D., I N. S. Miwada, dan S. A. Lindawati. 2021. Karakteristik Kimia Olahan Daging Babi Sui Wu’u yang Diawetkan dengan Tambahan Tepung Jagung pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Peternakan Tropika*. 9(2):445–458.
- Maharani, I. Pratiwi, dan Y. Sudaryati Soeka. 2023. Komposisi Nutrisi, Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas Cultivar Ayamurasaki*) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*. 19(1):43–56.
- Mitasari, L. dan Surhatiningsih. 2018. Pengaruh Proporsi Puree Wortel (*Daucus Carota L.*) dan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) terhadap Sifat Organoleptik Sosis Sapi. *E-Journal Boga*. 7(2):158–167.
- Muda, S., C. Tyas, dan L. F. Fauziah. 2025. Analisis Zat Gizi dan Mutu Oranoleptik Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoe Batatas*) pada Cookies sebagai Selangan Tinggi Serat untuk Penderita Diabetes Melitus. *Insologi: Jurnal Sains dan Teknologi*. 4(1):65–74.
- Noach, Y. F. G. E. M. M. Y. R. 2019. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Lam Poir*) sebagai Pengganti Tepung Tapioka terhadap Kualitas Sosis Babi. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 1(3):475–482.
- Noach, Y. R. dan A. F. F. K. G. M. Sipahelut. 2022. Karakteristik Kimia Sosis Itik Manila yang Diproses Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Substitusi Tapioka. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4(1):1–9.
- Nomira, S. R. 2024. Relevansi Gizi dan Kesehatan. *Public Health Journal*. 1(2):1–16.
- Novita, E., Y. Widiatmoko, H. A. Pradana, dan B. H. Purnomo. 2022.

- Pendampingan Pemanfaatan Limbah Peternakan Burung Puyuh Menggunakan *Larva Black Soldier Fly (BSF)* guna Mendukung Pengembangan Ekonomi Sirkular. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(1):188–195.
- Nugroho, A. 2024. Identifikasi Kadar Air pada Keripik Talas. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*. 2(3):74–79.
- Nurhafnita, N. F. Bulotio, dan S. Umela. 2021. Pembuatan Brownies dari Ubi Jalar Unggu di Kelurahan Tanjung Kramat Kota Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*. 4(1):4–8.
- Oetavia A, N., E. A. Sa'ati, dan K. Khotimah. 2019. Pengaruh Formula Sosis dengan Penambahan Tepung Bit (*Beta Vulgaris*) pada Mutu Sosis Daging Burung Puyuh Afkir (*Coturnix Coturnix Japonica*). *Food Technology and Halal Science Journal*. 2(1):26–39.
- Oktaviani, Y. dan Sri Winarti. 2023. Pengaruh Konsentrasi Bumbu Kuning dan Lama Pengeringan terhadap Kualitas *Fillet* Ikan Nila. *G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan*. 7(3):788–796.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi dengan Pasta dari Wortel (*Daucus Carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2):19–28.
- Pattikawa, A. B., A. Suparno, dan S. Prabawardani. 2018. Nilai Nutrisi Umbi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas (L.) Lamb.*) yang Dikonsumsi Bayi dan Anak-Anak Suku Dani di Distrik Kurulu Kabupaten Jayawijaya. *Cassowary*. 1(1):47–54.
- Prasetyo, B. dan A. H. Prayitno. 2021. *The Sensory Characteristics of Fortified Beef Sausage with Duck Eggshell Nano-Calcium*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 672(1):1–6.
- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana, dan H. Sujadi. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis *Internet of Things*. *Smartics Journal*. 5(2):81–96.
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus Muelleri Blue*) sebagai Bahan Pengikat terhadap Arakteristik Sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1503–1511.
- Purbasari, K. dan A. R. Sumadji. 2018. Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Berdasarkan Karakter Morfologi di Kabupaten Ngawi. *Florea : Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. 5(2):78–84.
- Purwanti, A., M. E. V. E. Putri, dan N. Alviyati. 2019. Optimasi Ekstraksi B-Karoten Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L*) sebagai Sumber Potensial

- Pigmen Alami. *Prosiding Nasional Rekayasa Teknologi Industri dan Informasi*. 9(6):414–419.
- Putri, G. N. A., N. N. Aulia, N. Salsabila, R. Aisy, S. Indrawati, W. F. Madani, dan R. O. Khastini. 2023. Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *Semar (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni Bagi Masyarakat)*. 12(1):47–53.
- Rahmada, N. A., K. Kristiandi, A. Febrina, Hamdi, dan O. N. Sigiro. 2024. Analisis Kadar Air, Kadar Abu dan Kadar Serat pada Produk Potato Ball. *Edufortech Journal*. 9(2):95–103.
- Rahmawati, I., Sulistiono, Budhi Utami, dan Mumun Nurmilawati. 2024. Potensi Tanaman Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas (L.) Lamb.*) Hasil Persilangan Alami Aksesori Antin 1 dengan Beta 2. *Sinkesjar*. 3(1):1–5.
- Rantika, N. dan T. Rusdiana. 2018. Artikel Tinjauan: Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*. 16(2):152–165.
- Rijal, M., N. A. Natsir, dan I. Sere. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayumurasaki*) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *Jurnal Biotek*. 7(1):48–57.
- Rompis, J. E. G. dan J. J. M. R. Londok. 2022. Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi. *CV. Patra Media Granfindo Bandung*.
- Safitri, N. A. Hidayati, S. Setyaningrum, dan F. D. Riptianingsih. 2025. Karakteristik Tekstur Daging Ayam Afkir yang Dimasak Menggunakan Air Fryer dengan Suhu Pemasakan Berbeda. *Science, Janhus Journal of Animal Husbandry*. 10(01):25–31.
- Sakul, S. dan S. Komansilan. 2018. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis *Filler* terhadap Palatabilitas Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Zootec*. 38(2):368–378.
- Salami, H., R. Febryanti, dan Z. Hanum. 2024. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kualitas Sosis Salami (Sosis Fermentasi) Ayam Afkir. *Jurnal Agripet*. 24(1):106–111.
- Salazar, D., M. Arancibia, L. Calderon, M. E. Lopez-Caballero, dan M. P. Montero. 2021. *Underutilized Green Banana (Musa Acuminata Aaa) Flours to Develop Fiber Enriched Frankfurter-Type Sausages*. *Foods*. 10(5):1–17.
- Sinaga, R. U. Y. G. dan D. Moentamaria. 2024. Pengaruh Kadar Air terhadap Masa Simpan Olahan Pangan dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi. *Jurnal Teknologi Separasi*. 10(4):849–858.
- Suladra, M. 2020. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*)

- Terhadap Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Kue Yangko. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 3(1):1–9.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4):235–242.
- Susanti, S., F. Arifan, M. Murni, dan A. Silviana. 2020. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Makanan Ringan Khas Pemalang Ogel-Ogel. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(2):44–49.
- Tamzil, M. H., K. G. Wiryawan, dan I. G. N. Septian. 2025. *Production Performance of Meat and Eggs of Domestic Quail : Potential and Utilization as Genetic Resources*. *Jurnal Biologi Tropis*. 25(4):4891–4901.
- Umaroh, R. dan A. Vinantia. 2018. Analisis Konsumsi Protein Hewani pada Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*. 18(3):22–32.
- Vincent, B. P. Pancasakti, dan Budhijanto. 2022. Pengaruh Penambahan Minyak Kelapa Murni terhadap Sifat Perekat Berbahan Dasar Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 11(1):1–7.
- Waidyarathna, G. R. N. N. dan S. Ekanayake. 2021. *Nutrient Composition and Functional Properties : Suitability of Flour of Sweet Potatoes (Ipomea Batatas) for Incorporation Into Food Production*. *International Journal of Biological and Chemical Sciences*. 15(3):897–908.
- Yahya, L. A., A. S. Budi, dan H. Nasbey. 2022. Studi Pendahuluan Preparasi dan Fabrikasi Briket Tempurung Kelapa Berperekat Tepung Tapioka. *E-Journal*. 10:97–102.
- Yolanda, R. S., D. P. Dewi, dan A. Wijanarka. 2018. Kadar Serat Pangan, Proksimat, dan Energi pada Mie Kering Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.Poir*). *Ilmu Gizi Indonesia*. 02(01):1–6.
- Yosephin, B. 2018. *Tuntunan Praktis Menghitung Kebutuhan Gizi*. Edisi 1. Yogyakarta: 1-201
- Yuliansar, Ridwan, dan Hermawati. 2020. Karakterisasi Pati Ubi Jalar Putih, Orange, dan Ungu. *Saintis*. 1(2):1–13.
- Zhang, L., Y. Gao, B. Deng, W. Ru, C. Tong, dan J. Bao. 2022. Physicochemical , Nutritional, and Antioxidant Properties in Seven Sweet Potato Flours. *Frontiers in Nutrition*. 9:1–9.