

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R., & Ismayanilda. (2019). Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynondanluff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*, 2(2), 90–96.
- Darmaniva, M., Handika, M., & Fiuska, M. N. (2024). Kajian Literatur: Aplikasi Margarin dan Shortening Dalam Produk Bakery. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 4(2), 103–117.
- Dericson, J., Irda, I., Dewi, M., Salvia, Arisya, W., & Rahmi, N. (2025). Pengaruh Bioaktivator Berbeda Terhadap Karakteristik Kandungan Serat Kasar dan Protein Kasar Sabut Kelapa Muda Fermentasi. *Journal of Livestock and Animal Health*, 8,(1), 1-7.
- Fatimah, M. H. A., Artanti, G. D., & Febriana, R. (2026). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L) Pada Pembuatan Muffin Terhadap Sifat Fisik Dan Mutu Sensoris. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(1), 63–74.
- Harefa, T., & Herawati, M. M. (2024). Perbandingan Komposisi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* L.) Dengan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Krekers. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(2), 106–115.
- Imani, A. N., Sulandari, L., Purwidani, N., & Pangesthi, L. T. (2026). Inovasi Butter Cookies Subtitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour), 3(2), 12-26.
- Islami,E., Sachriani, & Nur, R. (2025). Pengaruh Substitusi Puree Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue Bingka Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(7), 32–47.
- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2017). Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1–4. <https://doi.org/10.17728/jatp.190>
- Jyoti Mutyasih, K., Dewa Gde Mayun Permana, I., & Hatiningsih Sayi. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Crispy. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(4), 1095–1113.
- Khosyati, N. E., Setiawan, R. J., Ma'ruf, K., Azizah, N., & Darmono. (2025). Utilization of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas blackie*) as Raw

- Ingridients in Pizza Product. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 7,(1), 42-48.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Liliani, C. N. (2025). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG UBU JALAR UNGU (*Ipomoea batatas*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS BROWNIES CRISPY. *POLITEKNIK NEGERI JEMBER*.
- Mailisa, R., Saputra, A. D., Susanti, E., Wulandari, T., & Agrita, T. W. (2024). Pembuatan Brownis Krispy On-The-Go: Inovasi Snack Ringan Program Kreativitas Mahasiswa. *Journal of Community Development*, 5,(2), 305-314.
- Mema, W. B. (2024). Analisis Produksi Vanili di Indonesia. *UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI MALANG*.
- Nuriya Ayu, D. (2023). PENGARUH PERBANDINGAN TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU (*IPOMOEA BATATAS* (L). LAM CV. CILEMBU) TERHADAP KARAKTERISTIK KUE PUTU AYU. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(1), 182–195.
- Oba, M. Y., Laga, S., & Sutanto, S. (2023). Kajian Lama Tempering Terhadap Karakteristik Sensori Dan Kadar Lemak Coklat Batang Dengan Metode Couverture. *Journal of Agriculture Science and Research*, 1(2), 74–82. <https://doi.org/10.56326/pallangga.v1i2.2451>
- Permata, M. I., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Kimia, Fisika, dan Hedonik Bagelen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 48–55. <https://doi.org/10.25077/jtpa.20.2.50-57.2016>
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Rozci, F., Harfiani, T., Kurniawan, F., & Brenadevari, P. N. (2025). Pendampingan Pengolahan Buah Kakao Menjadi Bubuk Coklat di Desa Kemiri, Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Medika*, 4(3), 533–540.
- Tumangger, J., Amna, U., Fajri, R., & Amri, Y. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa L.*). *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), 27-30.

- Sandrasari, D. A., & Chusna, A. C. (2020). Karakteristik Crispy Cookies Kaya Serat Berbahan Dasar Rumpun Laut. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2), 105–114. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v2i2.525>
- Sihombing, D. R., Daniela, C., & Siregar, Y. C. (2023). Diversifikasi Olahan Ubi Jalar Ungu Menjadi Hard Candy Kaya Antioksidan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(1), 52–60.
- Sisyanti, H., Aisah, L. S., & Rahmiyati, K. (2023). Karakteristik Fisikokimia Kue Biji Kacang Tanah Hasil Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung Jagung Hibrida. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(2), 243–256.
- Suharyanto, Sulaiman, N. B., Zebua, C. K. N., & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 275–279.
- Syakira, A., Sachriani, & Efrina. (2025). Pengaruh Substitusi Tepunng Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Kulit Éclair. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*, 8,(2), 6573-6580.
- Wibowo, P. A., Purwanti, A., Kusuma, H. S., Fitriyanti, A. R., & Nadia, F. S. (2025). ORIGINAL ARTICLE NILAI GIZI DAN TINGKAT KESUKAAN BISKUIT FORMULASI TEPUNG UBI CILEMBU (*Ipomoea batatas* (L). Lam . Cv Cilembu) DAN TEPUNG IKAN WADER (*Rasbora jacobsoni*). *Jurnal Dunia Gizi*, 8(2), 75–83.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. (2021). Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut dari Nira Aren yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *Jurnal Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Metro*, 12(1), 101–108.