

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, I., Fizriani, A., & Mardiana. (2024). Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan Dasar Flakes Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1(2), 42-49.
- Azizah, H. N., & Kurniawati, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Labu Kuning dan Tepung Edamame terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Flakes. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(3), 116-123.
- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscoelasticity: Concept and Measurement*. Academic Press, New York.
- Bryan, B., Puspawati, G. A. K. D., & Putra, I. N. K. (2024). Pengembangan Tepung Ubi Jalar Ungu Pregelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Flakes. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 9(2), 23-36.
- Choy, A. Hughes, JG. Small, DM. (2010). The Effect of Microbial Transglutaminase, Sodium Steroyl Lactylate and Water on the Quality of Instan Fried Noodles. *Journal of Food Chemistry* 122;957-964.
- Faridah, A., Yanti, W. F., & Hannum, S. (2022). Karakteristik Fisik dan Organoleptik *Flakes* dengan Substitusi Tepung Umbi-umbian Lokal. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri*, 12(2), 45-56.
- Faulina, N. I., Karyantina, M., & Mustofa, A. (2025). Karakteristik Flakes Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Dengan Variasi Jenis Susu. *Proceedings of Unisri Food and Agriculture Research Meeting (UNIFARM)*, Surakarta, 13 September 2025, hal. 88-96.
- Hapsari, D. R., Hutami, R., Nurhalimah, S., Rahmawati, A., Eliska, A., Saidah, B., Aulannisa, F., & Adnandhika, M. F. T. (2025). Karakteristik Sensori dan Kimia Minuman Susu Flakes Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pewarna Alami Buah Naga. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2), 170-181.
- Hendrasty, H. K., Sugiarto, R., Setyaningsih, S., & Kurniasih, I. (2023). Pendekatan Model Analisis Laju Perubahan Daya Serap Air Dan Cooking Loss Mie Singkong (*Manihot utilissima*) Kering. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan (Applied Agroecotechnology Journal)*, 4(2), 240-241.
- Hidayat, M. R., & Putri, A. S. (2021). Analisis Sifat Sensori dan Fisik Sereal Sarapan Berbasis Tepung Lokal dengan Penambahan Pati Maizena. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1), 120-132.

- Hubeis, M. 1984. Pengembangan Metode Uji Kepulenan Nasi. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ismanto, H. (2022). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53-58.
- Lapui, A. R., Nopriani, U., & Mongi, H. (2021). Analisis Kandungan Nutrisi Tepung Jagung (*Zea mays* Lam) dari Desa Uedele Kecamatan Tojo Kabupaten Tojo Una-Una untuk Pakan Ternak. *Jurnal Agropet*, 18(2), 43-45.
- Ningsih, S. W., dkk. (2024). Aplikasi Pati Murni dalam Memperbaiki Kerenyahan Produk Sereal Berbasis Pasta Umbi. *Jurnal Inovasi Pangan dan Gizi*, 6(1), 14-26.
- Ningtyas, K. R. (2018). Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2), 32-37.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. <https://www.panganku.org/>
- Pratama, F. A., & Santoso, B. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Ubi Jalar sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Lokal. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 3(2), 45-58.
- Pratama, F. A., & Santoso, B. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Ubi Jalar sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Lokal. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 3(2), 45-58.
- PT Mitratani Dua Tujuh. (2025). *Laporan Tahunan: Optimasi Komoditas Hortikultura dan Diversifikasi Produk Olahan*. Jember: PT Mitratani Dua Tujuh.
- Purwitasari, L., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2019). Perubahan Mutu Hedonik Minuman Rempah Seduhan Pertama dan Kedua. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 269-272.
- Risti, Y., & Rahayuningsih, A. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Organoleptik Produk Sereal. *Journal of Nutrition College*, 6(3), 214-221.
- Safitri, A., & Herlambang, T. (2020). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Produk Sayuran Beku pada PT Mitratani Dua Tujuh Jember. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia*, 6(1), 12-25.

- Salsabila, N., dkk. (2023). Peran Pati Maizena dalam Memperbaiki Sifat Fisik dan Tekstur Produk Ekstrusi Berbasis Umbi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 12-25.
- Sari, D. P., dkk. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Nabati terhadap Sifat Sensori dan Karakteristik Fisik Produk Pangan Kering. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(2), 102-115.
- Sari, D.K., Adriani, M., & Ramadhani, A. (2021). Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus dan Puree Labu Kuning. Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah, 6(3), 1-6.
- Sopa, R., Yusuf, N., & Dali, F. A. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar terhadap Kerenyahan dan Nilai Hedonik Krispi Ikan Pepetek. *Nikè: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 11(1), 44-51.
- Sudaryanto, T., & Swastika, D. K. S. (2016). *Kebijakan Peningkatan Nilai Tambah dan Daya Saing Komoditas Pertanian*. Bogor: Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays* L.) terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 140-149.
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., & Ramdhan, T. (2016). Uji Organoleptik Formula Flakes dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 2016, 603-610.
- Yulifianti, R., Ginting, E., & Utomo, J. S. (2018). Pemanfaatan Ubijalar Kuning sebagai Bahan Baku Produk Pangan Olahan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(2), 65-76.