

DAFTAR PUSTAKA

- Addin, N. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Proses Kerja Ragi Instan. *El-Hijaz*, 1(2). http://eprints.undip.ac.id/52135/2/Bab_I.pdf
- Afrianti, F., & Indrawati, V. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *E-Journal Boga*, 04(1), 46–55.
- Aisah, D. N., Ananta, J. P., Nabilla, S. Y., Palguni, M. I., Ananda, B. P. R., Priambada, L. A., & Handayani, L. (2024). Diversification of Sweet Potato Products as a Means of Increasing the Selling Value of Traditional Foods. *Jurnal Pengabdian Dan Kewirausahaan*, 8(2), 109–113. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Alkay, Z., Falah, F., Cankurt, H., & Dertli, E. (2024). Exploring the Nutritional Impact of Sourdough Fermentation: Its Mechanisms and Functional Potential. *Foods*, 13(11). <https://doi.org/10.3390/foods13111732>
- Almadania, S. L., & Indrawati, V. (2019). Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (*Ipomea Batatas* (L). Lam) Dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *E-Journal Tata Boga*, 8(1), 226–235.
- Anugrah Putri, R., Siregar, J., & Rahimul Insan, R. (2025). Penggunaan Tepung Terigu dengan Kadar Protein yang Berbeda Terhadap Kualitas Nastar. *Tekper: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Pertanian*, 6(2), 106–111. <https://tekper.uho.ac.id/>
- Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. (2022). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir dan Gula Aren terhadap Kadar Trigliserida pada Tikus Wistar Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. (2022). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir dan Gula Aren terhadap Kadar Trigliserida pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus*. *Jurnal Gizi*, 2(3), 125–132. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/12457>
- Arbie, F. Y., Hadi, N. S., Setiawan, D. I., Labatjo, R., & Anasiru, M. A. (2020). (Cibi crackers' quality as an alternative of healthy snacks). *Journal of Aceh Nutrition*, 5(1), 35.
- Artama, T. (2001). *[Skripsi] Pemanfaatan Tepung Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Nilai Gizi Crackers*. Institut Pertanian Bogor.
- Br Sidabutar, T. M., Prabowo, S., Agustin, S., & Andriyani, Y. (2025). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik crackers dengan substitusi tepung umbi talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dan tepung wortel (*Daucus*

- carota L.). *Journal of Tropical AgriFood*, 7(1), 31. <https://doi.org/10.35941/jtaf.7.1.2025.16321.31-42>
- Choir, Auliya Zukhruf A'la, Abdul, A. A. (2024). Analisis kandungan glukosa dan daya terima gula cair berbahan dasar Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L.). *SAGO: Gizi Dan Kesehatan*, 5 (2) 446-, 446–455.
- Claudina, I., P, D. R., & Kartini, A. (2018). The Relationship between Dietary Fiber and Fluid Intake with the Incidence of Functional Constipation in Adolescents at SMA Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(1), 486–495.
- Dzaki, R. A., & Novidahlia, N. (2025). Proses Produksi tepung Terigu Consumer Pack di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogorsari Flour Mills Jakarta. *Karimah Tauhid*, 4(6), 3300–3307. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i6.18927>
- 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. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16591>
- Goldine, J. C., Dwi, T., & Budianta, W. (2025). Peningkatan Karakteristik Roti Tawar Dengan Penambahan Pati Termodifikasi White Bread Characteristic. *Zigma*, 40(1), 197–218.
- Goubgou, M., Songré-Ouattara, L. T., Bationo, F., Lingani-Sawadogo, H., Traoré, Y., & Savadogo, A. (2021). Biscuits: a systematic review and meta-analysis of improving the nutritional quality and health benefits. *Food Production, Processing and Nutrition*, 3(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-021-00071-z>
- Habibi, N. A., Putri, V. D., Andrafikar, A., Safyanti, S., Sartika, W., & Kasmiyetti, K. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Beras Rendang. *Jurnal Sehat Mandiri*, 18(1), 181–190. <https://doi.org/10.33761/jsm.v18i1.981>
- Hardiyanti, G. A., Sucahyo, B. S., & Prayudanti, A. A. (2025). Pengaruh Formulasi Nugget Udang Jerbung (*Penaeus merguensis*) dengan Substitusi Puree Ubi Cilembu dan Ampas Kelapa Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(1), 282. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v13i1.14446>
- Harefa, T. E. M. M. H. (2024). PERBANDINGAN KOMPOSISI TEPUNG UBI JALAR CILEMBU (*Ipomoea batatas* L.) DENGAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KUALITAS KREKERS. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 10(February), 4–6.

- Hayes, M. (2020). Measuring protein content in food: An overview of methods. *Foods*, 9(10). <https://doi.org/10.3390/foods9101340>
- Hu, L., Li, Y., Huang, X., Du, C., Huang, D., & Tao, X. (2023). The Effect of Co-Fermentation with *Lactobacillus plantarum* HLJ29L2 and Yeast on Wheat Protein Characteristics in Sourdough and Crackers. *Foods*, 12(3). <https://doi.org/10.3390/foods12030555>
- Islami, Esa, Sachriani², N. R. (2025). Pengaruh Substitusi Puree Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue Bingka Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(July), 32–47.
- Karnita, I. (2025). *FUNGSIONAL DALAM PEMBUATAN KEJU VEGAN USE OF CILEMBU SWEET POTATO AS A FUNCTIONAL ADDITIVE*. 8(1).
- Kementrian Pertanian. (2022). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian, Kementrian Pertanian Republik Indonesia*, 1–132.
- Kewuyemi, Y. O., & Adebo, O. A. (2024). Complementary nutritional and health promoting constituents in germinated and probiotic fermented flours from cowpea, sorghum and orange fleshed sweet potato. *Scientific Reports*, 14(1), 1–15. <https://doi.org/10.1038/s41598-024-52149-6>
- Khatarina, S. (2018). *[Skripsi] Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik*. Universitas Lampung.
- Kinanthi, E. P., & Petrus, D. (2021). JURNAL KIMIA DAN REKAYASA Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Kiranawati, T. M., Rohajatien, U., & Jayanti, R. S. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 133–142. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). KEKERASAN, KERAPUHAN DAN DAYA TERIMA KUKIS YANG DIBUAT DARI SUBSTITUSI TEPUNG BIJI MANGGA (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Sagu*, 21(1), 19. <https://doi.org/10.31258/sagu.21.1.p.19-28>
- Kurniawan, A. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka Noodles from arrowroot (*Maranta arundinacea* L.): A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.

- Kurniawati, E., & Hartanti, L. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Natrium sitrat dan Variasi Prapemasakan Terhadap Karakteristik Multigrain Rice Instan. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 103–115. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.4075>
- Kusuma , Fathya Nuna , dan Rahmawati, F. (2024). BREAD PUDDING SUBSTITUSI UBI JALAR (*Ipomea Batatas L*) CILEMBU SEBAGAI DESSERT BERSERAT UNTUK GENERASI Z. *Seminar Nasional PTBB*, 19(1), 1–6. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/83368/23071>
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. L. A., Istri, A. A., & Wiadnyani, S. (2019). PENGARUH PERBANDINGAN TERIGU DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP KARAKTERISTIK CRACKERS The Effect Comparative of Wheat Flour and Cowpea Flour to Characteristics of Crackers. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(4), 457–464.
- Li, J., Zhou, T., Yang, Z., Cen, Q., Zhang, R., Hui, F., Chen, H., Dai, Z., & Zeng, X. (2024). Physicochemical, structural and metabolic products of yogurt as affected by *Coriolus versicolor* fermented sweet potato pulp water. *Food Chemistry: X*, 23(January), 101582. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101582>
- Maharani, Agnes Yuantin, Hidayati, Nasrul Rofiah, Handayani, Sri, Astuti, D. E. (2016). PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KADAR PROTEIN TEMPE BIJI DURIAN. *Florea*, 3(2), 45–48.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). Chemical Composition of Cilembu Sweet Potato (*Ipomoea batatas L*) at Various Storage Time as Raw Material of Liquid Sugar. *Pangan*, 23(1), 53–64.
- Malavi, D., Mbogo, D., Moyo, M., Mwaura, L., Low, J., & Muzhingi, T. (2022). Blends on β -Carotene, selected physicochemical and microbiological properties of bread. *Foods*, 11(1051), 1–18.
- Maxiselly, Y., Ridwan, K. A. I., Khamaliyah, S. D., Sitanggang, A. L., Hanan, H., Nurmahmudin, A., Nur, M. R., Anindya, N., Sevia, D. A., Simanjuntak, G. P. N., Sukarno, C. F., & Fauzzan, C. I. (2024). Ubi Cilembu Mashed: Penguatan Ketahanan Pangan dengan Inovasi Produk Ubi Cilembu pada Masyarakat Desa Cileles. *Agrikultura Masyarakat Tani*, 2(1), 35–41. <https://doi.org/10.24198/agrimasta.v2i1.59773>
- Mayastuti, A. (2002). *[Skripsi] Pengaruh penyimpanan dan pemanggangan terhadap kandungan gizi dan daya terima ubi jalar cilembu*. Institut Pertanian Bogor.
- Meilvinasvita, D., Safaruddin, & Yuliana. (2020). Vocational education and

- technolgy journal. *Vocational Education and Technology Journal*, 1(2), 21–27. <http://ojs.aknacehbarat.ac.id/index.php/vocatech/index>
- Mubarok, A. Z., & Winata, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 175–180. <https://doi.org/10.17728/jatp.5864>
- Nabilah Putri, S., & Fadiati, A. (2021). PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU (*Ipomea batatas* L. (Lam)) TERHADAP KUALITAS GELATO [The Effect of Adding Cilembu Sweet Potato (*Ipomea batatas* L. (Lam) Flour on The Quality of a Gelato]. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3842–3855.
- Natania, K., & Kumalasari, B. (2022). Utilization Of Cilembu Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) As Prebiotic Functional Beverage. *GCISTEM Proceeding*, 1, 41–47. <https://doi.org/10.56573/gcistem.v1i.8>
- Nelis Imanningsih. (2013). Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Agrointek*, 7(1), 1–5.
- Noviatanti Nabilah, F., Listiyowati, S., & Astuti, R. I. (2022). Diversitas Pangan Fermentasi Berbasis-Susu di Indonesia dan Kandungan Gizinya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4), 552–561. <https://doi.org/10.18343/jipi.27.4.552>
- Nugraheny, A. A., Aulia, C., & Mutiaris, S. I. (2025). Pengolahan Tepung Ubi Madu (*Ipomea Batatas* (L). Lam Cv. Cilembu) Menjadi “Bismeta Herbs” dengan Fortifikasi Tepung Tempe, Tepung Ampas Jahe dan Bubuk Kayu Manis Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Ranah Research : Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 7(5), 3481–3487. <https://doi.org/10.38035/rrj.v7i5.1655>
- Nuriya Kiromi, A., Kencana Putra, I. N., & Ekawati, I. G. A. (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 (ITEPA)*, 12(1), 182. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i01.p15>
- Palijama, S., Rumbia, P., & Augustyn, G. (2024). KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN PUREE NANGKA (*Arthocarpus heterophyllus*). *Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(6), 7903–7912.
- Pathare, P. B., Opara, U. L., & Al-said, F. A. (2013). *Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review*. 36–60. <https://doi.org/10.1007/s11947-012-0867-9>

- Permana, W. (2018). PENGANEKARAGAMAN UBI CILEMBU (*Ipomoea batatas* (L) Lam) MENJADI SALE UBI DENGAN TUNEL DRYER. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(1), 042–052. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i1.1125>
- Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532–24539.
- Picauly, P., & Tetelepta, G. (2016). Uji Organoleptik Crackers Pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 53. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.2.53>
- Poyraz Ekinci, F., Elkuş, N., & Şener, D. (2024). Investigation of the Effect of Enzyme Application on the Structure of Wafers in the Food Industry. *Gıda*, 49(5), 946–959. <https://doi.org/10.15237/gida.gd24056>
- Qamariah, N., & Mahendra, A. I. (2022). UJI HEDONIK DAN DAYA SIMPAN SEDIAAN SALEP EKSTRAK ETANOL UMBI HATI TANAH. *Jurnal Surya Medika (JSM)*.
- Ren, Y., Yakubov, G. E., Linter, B. R., & Foster, T. J. (2021). Development of a separated-dough method and flour/starch replacement in gluten free crackers by cellulose and fibrillated cellulose. *Food and Function*, 12(18), 8425–8439. <https://doi.org/10.1039/d1fo01368h>
- Renzetti, S., Theunissen, M., & Horrevorts, K. (2021). A systematic comparison of the intrinsic properties of wheat and oat bran fractions and their effects on dough and bread properties: Elucidation of chemical mechanisms, water binding, and steric hindrance. *Foods*, 10(10). <https://doi.org/10.3390/foods10102311>
- Salsabillah, I. I., Purwani, E., & Sofyan, A. (2025). The Eect of Red Dragon Fruit Peel Flour Substitution on Water Content, Ash, and Texture of Crackers. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 6(1), 41–52. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v6i1.5084>
- Sandi, S., Pratama, A. N. T., Sahara, E., Yosi, F., Sari, M. L., & Susanda, A. (2023). The Effect of Fermentation time on pH, Total Acid, and Ammonia of Deposition Vegetable Market Waste Juice as a Feed. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 6(2), 51–57.
- Sari, P. S. I., Rusilanti, R., & Sachriani, S. (2025). Pengaruh Penambahan Puree Umbi Garut Dalam Pembuatan Mochi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana ...*, 11, 219–232. <http://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/9840%0Ahttps://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/download/9840/7963>

- Seal, C. J., Courtin, C. M., Venema, K., & de Vries, J. (2021). Health benefits of whole grain: effects on dietary carbohydrate quality, the gut microbiome, and consequences of processing. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(3), 2742–2768. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12728>
- Setyadjid, O., & Setiyaningrum, Z. (2022). Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45–52.
- Siddiqui, S. A., Ucak, İ., Jain, S., Elsheikh, W., Ali Redha, A., Kurt, A., & Toker, O. S. (2024). Impact of drying on techno-functional and nutritional properties of food proteins and carbohydrates - A comprehensive review. *Drying Technology*, 42(4), 592–611. <https://doi.org/10.1080/07373937.2024.2303580>
- Sintawati, R., & Kurniawati, E. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Cavendish terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Crackers : Effect of Cavendish Banana Flour Substitution on the Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Crackers. *Journal of Food Engineering*, 3(4), 137–144. <https://doi.org/10.25047/jofe.v3i4.5126>
- Siti Rahmadina Izzati, I Gusti Ayu Ngurah, & Rina Febriana. (2024). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata Ducheness) terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori pada Waffle. *Garina*, 16(2), 114–121. <https://doi.org/10.69697/garina.v16i2.138>
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2023). Pembuatan Margarin dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah dan Lemak Cokelat. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113–123. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i02.279>
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). ANALISIS KADAR ABU PADA SALAK MERAH (*Salacca edulis*) DI DESA RIRING DAN DESA BURIA KECAMATAN TANIWEL KABUPATEN SERAM BAGIAN BARAT, PROVINSI MALUKU. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 10(1), 51–57. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol10issue1page51-57>
- SNI. (2015). *Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/6148>
- SNI. (2018). *Tepung Trigu sebagai Bahan Makanan*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8625>
- SNI. (2022). *Biskuit*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8816>

- Sofyan, C. A. F. L. dan A. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air Crackers. *Agroteknika*, 8(4), 744–761.
- Suarningsih, Ni Putu Yuni, Luh Suranadi, AASP Chandradewi, dan R. S. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 4(1), 26–32. <https://doi.org/10.57084/jigzi.v4i1.1027>
- Suriani, N. P., Kencana Putra, I. N., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Beras dengan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam Cv. Cilembu) terhadap Karakteristik Kue Apem Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 209. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i01.p17>
- Walneg, Z. F., & Marliyati, S. A. (2022). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Sumber Serat dan Antioksidan pada Flaky Crackers Untuk Remaja. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 127–134. <https://doi.org/10.25182/jigd.2022.1.2.127-134>
- Wan, X., Wang, X., & Xiao, Q. (2024). Comparative Metabolomic Analysis of the Nutrient Composition of Different Varieties of Sweet Potato. *Molecules*, 29(22). <https://doi.org/10.3390/molecules29225395>
- Weni Kurnia Sari, N Ira Sari, T. L. (2020). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. *PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG RUMPUT LAUT (Eucheuma Sp.) TERHADAP MUTU DAN KARAKTERISTIK AMPLANG IKAN TONGKOL (Euthynnus Affinis)*, 16(02), 14–20.
- Wibowo, B., Purwani, E., & Mustikaningrum, F. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah terhadap Kadar Antosianin Dan Daya Terima Crackers Effect of Red Dragon Fruit Peel Flour Substitution on Anthocyanin Content and Sensory Acceptability of Crackers*. 6(1), 52–60.
- Wiyono, A. E., Triantiko, E. Y., & Wibowo, Y. (2025). Proses Produksi Puree Tomat dalam Ruang Lingkup Skala Usaha Mikro. *Journal of Food Industrial Technology*, 2(2), 37–43.
- Wulansari, S. (2024). [Skripsi] *Pengaruh Substitusi Tepung Edamame terhadap Karakteristik Sifat Kimia, Fisik, dan Sensoris Crackers Edamame*. <https://sipora.polije.ac.id/35954/>
- Yu-Jung Tsai 1, Li-Yun Lin 2, Kai-Min Yang 3, Yi-Chan Chiang 1, M.-H. C. 4 and P.-Y. C. 1. (2021). Effects of Roasting Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L. Lam.): Quality, Volatile Compound Composition, and Sensory Evaluation. *Foods*, 2, 572–576. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-818766-1.00151-3>

- Zhang, L., Gao, Y., Deng, B., Ru, W., Tong, C., & Bao, J. (2022). Physicochemical, Nutritional, and Antioxidant Properties in Seven Sweet Potato Flours. *Frontiers in Nutrition*, 9(June). <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.923257>
- Zuraida, N. (2009). Sweet potato Farming as Alternative Food Ingredients and Diversification of Carbohydrate Sources. *Iptek Tanaman Pangan*, 4(1), 13–23.