

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2016). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agro Industri*, 5(2), 103–110.
- April Sintia, N., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Ariani, D., Yanti, S., & Saputri, D. S. (2017). Studi Kualitatif Dan Kuantitatif Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan Di Kota Sumbawa. *Jurnal TAMBORA*, 2(3), 1–8.
- Arwiyah, Zainuri, M. dan, & Efendy, M. (2015). Studi Kandungan NaCl di dalam Air Baku dan Garam yang Dihasilkan serta Produktivitas Lahan Garam Menggunakan Meja Garam yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 1–9.
- Azizah, N., Djaelani, M. A., & Mardiaty, S. M. (2018). Kandungan Protein, Indeks Putih Telur (IPT) dan Haugh Unit (HU) Telur Itik Setelah Perendaman dengan Larutan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang disimpan pada Suhu 270C. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(1), 46.
- Dan, L., Jagung, T., Kajian, F., Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widayastuti, E. (2015). *Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye ( Ipomoea PUSTAKA Development of Biscuit from Orange Sweet Potato Flour ( Ipomoea batatas L .) and Fermented Corn Flour ( Zea mays ) : A Review*. 3(4), 1589–1595.
- Dan, S., Olahannya, P., Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*, 33(03), 296–302.
- Eline, M., & Suryanto, A. (2019). Saat Tanam dan Populasi Tanaman Bawang Daun (*Allium porrum L*) pada Pola Tanam Tumpang Sari dengan Tanaman Wortel (*Daucus carota L .*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 7(7), 1370–1377.
- Fera, F., Asnani, & Asyik, N. (2019). Karakteristik kimia dan organoleptik produk stik dengan substitusi. *J. Fish Protech*, 2(2), 148–156.
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2016). Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*,

9(2), 65–77.

- Guruh, M. K. & N. S. (2017). Karakteristik Yoghurt Susu Wijen (*Sesamum Indicum*) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 39–45.
- Hastuti, N. D. (2020). Karakteristik organoleptik pada produk olahan stik biji nangka. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 66–71.
- Hidayati, F. C., Masturi, & Yulianti, I. (2016). Purification of used cooking oil (Used) by using corn charcoal. *JIPF (Journal of Physics Education)*, 1(2), 67–70.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., & Sugianti, C. (2015). Mempelajari laju pengeringan dan sifat fisik mie kering berbahan campuran tepung terigu dan tepung tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(1), 1–8.
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Peternakan, F., & Diponegoro, U. (2012). *The Change of Chicken Egg Functional Properties After Pasteurization*. 1(1), 521–528.
- Putri, M. F., & Rahmawati, F. T. (2020). Jajanan Sehat Kaya Serat Untuk Keluarga: Pemanfaatan Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Bahan Pembuatan Stik Bawang. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan)*, 7(02), 181–190.
- Qibtiah, M., Pertanian, F., & Pertanian, D. F. (2016). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Bawang Daun (*Allium Fistulosum L.*) Pada Pemotongan Bibit Anakan Dan Pemberian Pupuk Kandang Sapi Dengan Sistem Vertikultur spesifik sehingga masakan yang diberi Di daerah Kalimantan Timur tanaman bawang daun belum banyak me. *Jurnal AGRIFOR*, 15(2), 249–258.
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. (2015). Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1152–1159.

- Ramadhani, F., & Murtini, E. S. (2017). Effects of Type of Flours and Addition of Leavening Agents or Emulsifier on Physicochemical Characteristic and Organoleptic of Telur Gabus Keju. *J Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 38–47.
- Renngiwur, J., Lasaiba Dan, I., Mahulauw, A., Pengajar, S., Pendidikan, J., Fitk, B., & Ambon, I. (2016). Analisis Kualitas Air Yang Di Konsumsi Warga Desa Batu Merah Kota Ambon. *Jurnal Biology Science & Education*, 5(2), 101.
- Saepudin, L., Sari, P. D., & Setiawan, Y. (2017). Pengaruh perbandingan substitusi tepung sukun dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis. *Journal Agroscience*, 7(1), 227–243.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. (2017). Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu Influence of Antosianin and Antioxidant Influences on Process of Processing Ubi Jalar Purpose. *Jurnal Zarah*, 5(2), 7–12.
- Siswanti, S., & Agnesia, P. Y. (2017). Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41-49
- Sopianti, D. S., Herlina, H., & Saputra, H. T. (2017). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*, 2(2), 100.
- Studi, P., Hasil, T., Pertanian, J. T., Pertanian, F., & Sriwijaya, U. (2020). *Atribut Sensoris Pempek Panelist Characteristics of Pempek Sensory Attributes*.
- Sutanti, S., & Mutiara, E. (2017). Industri Rumah Tangga Stick Wortel Di Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2), 256.
- Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Kuala, U. S. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*, 4(3), 26–30.
- Vina Rizky Putri, Dudung Angkasa, R. N. (2017). Indonesian Journal of Human Nutrition. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2), 48–58.
- Yusdian, Y., Antralina, M., & Diki, A. (2016). Pertumbuhan dan Hasil Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.) Varietas Linda Akibat Pemberian Pupuk Kandang Ayam dan Pupuk Urea. *Jurnal Agro*, 3(1), 20–24.

Zahra, S. L., Dwiloka, B. L., & Mulyani, S. (2013). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 253–260.