

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Sunartati, R., Ermaya, D., & Yulia, R. (2020). *Pemanfaatan Abu Pelepah Kelapa Sebagai Pengawet Alami Ikan Kembung*. BIOLOGICA SAMUDRA, 2(2), 137–144.
- Aguswani, N. L. T. (2018). *Pengaruh Proporsi Tepung Bekatul, Tepung Kentang (Solanum tuberosum L) Dan Tepung Terigu Terhadap mutu Kimia Dan Organoleptik Biskuit*. PhD Thesis. Universitas Mataram., 1–10.
- Amir, Muh. N. (2018). *Kajian Mutu Puding Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Dengan Variasi Telur*.
- Amriani, A. (2017). *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poirot) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat*. Undergraduate (S1) Thesis, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- AOAC. (2005). *Methods of analysis of AOAC International*. AOAC International, Maryland, USA, 2000.
- Apriani, R. N. (2009). *Mempelajari Pengaruh Ukuran Partikel dan Kadar Air Tepung Jagung serta Kecepatan Ulir Ekstruder Terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi*. PhD Thesis. IPB (Bogor Agricultural University).
- Apriyanti, A. (2022). *Pengaruh Jenis Ubi Jalar Dan Waktu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Pasta*.
- Ariyantono, A. R., Handajani, S., & Parnanto, N. H. R. (2013). *Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar Untuk Substitusi Terigu Yang Difortifikasi dengan Tepung Koro Pedang (Canavalia ensiformis L. DC) Dalam Pembuatan Mie Kering*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 6(2). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13514>
- Asmaraningtyas, D. R. R. and E. P. (2014). *Kekerasan, Warna Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung labu Kuning*. PhD Thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/39806>
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 23.
- Azzahrah, N. I. (2022). *Formulasi Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Uwi Ungu (Dioscorea Alata), Rumput Laut (Eucheuma Cottonii), dan Tempe Kedelai (Glycine Max) Study of Biscuit Made of Raw purple yam (Dioscorea Alata), Seaweed (Eucheuma Cotton ii), and Fermented Soybean (glycine max)*. PhD Thesis. Universitas Hasanuddin.

- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *SNI 01-2973-2011: Syarat Mutu Biskuit*. Jakarta.
- Bahrein, E., Nur, B. M., & Murlida, E. (2021). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37–46. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i2.17006>
- Buana, H. A. (2018). *Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Cheesecake Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.)*. PhD Thesis. Stikes Pku Muhammadiyah Surakarta.
- Chan, S. E. (2021). *Textural Influence of Fruit Paste Type on Sensory Perception*. Doctoral dissertation. University of Minnesota.
- Chandra, L., Marsono, Y., & Sutedja, A. M. (2017). *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake Beras Merah Dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 13(2), 57–68. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v13i2.1503>
- 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>
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Faridah, D. N., Kusumaningrum, H. D., Wulandari, N., & Indrasti, D. (2006). *Modul Praktikum Analisis Pangan*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 47hlm.
- Farwati, A. (2021). *Pengaruh Tepung Buah Nipah Terhadap Karakteristik Biskuit Tinggi Serat*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 101–112. <https://doi.org/10.32520/jtp.v10i2.1697>
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. J. M. (2014). *Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification*. *Jurnal Pangan*, 23(2), 194–207. <https://doi.org/10.33964/jp.v23i2.63>
- Gita, R. S. D., & Danuji, S. (2018). *Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor*. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 155–162. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i2.323>

- Harahap, E. S. (2020). *Pemanfaatan Tepung, Pati Dan Serat Ubi Jalar Oranye Dalam Pembuatan Biskuit Kaya Serat Dan Memiliki Indeks Glikemik Rendah*. PhD Thesis. Universitas Sumatera Utara.
- Hastuti, I. T., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2014). *Kajian Sifat fungsional dan Sensoris Cake Ubi Jalar Kuning (ipomoea batatas L.) Dengan Berbagai Variasi Perlakuan*. Jurnal Teknosains Pangan, 3(1), 145-147.
- Herlina, H., Kuswardhani, N., & Adzim, M. S. (2021). *Karakteristik Tiwul Instan Substitusi Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.) sebagai Sumber β -Karoten*. Agritech, 41(2), 184–194. <https://doi.org/10.22146/agritech.43676>
- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia, Terjemahan Badan Litbang Kehutanan. Jilid I. Cetakan Kesatu*. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kehutanan. Departemen Kehutanan.
- Hidayat, B., & Ahza, A. B. (2007). *Karakterisasi tepung ubi jalar (Ipomoea batatas L.) varietas Shiroyutaka serta kajian potensi penggunaannya sebagai sumber pangan karbohidrat alternatif*. J. Teknologi Dan Industri Pangan, 18, 32–39.
- Hidayati, Z. N., & Suwita, I. K. (2017). *Substitusi Pasta Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi Dan Mutu Organoleptik Cookies (Kue Kering) Sebagai Alternatif Snack Penderita Diabetes Melitus*. AGROMIX, 8(2), 82–95. <https://doi.org/10.35891/agx.v8i2.783>
- Igfar, A. (2012). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Makassar. Universitas Hasanuddin.
- Irawan, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). *Pemanfaatan tepung umbi garut (Maranta arundinacea L) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris L)*. Jurnal Teknosains Pangan, 3(1).
- Islam, S. (2006). *Sweetpotato (Ipomoea batatas L.) Leaf: Its Potential Effect on Human Health and Nutrition*. Journal of Food Science, 71(2), R13–R121. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2006.tb08912.x>
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional*. Jurnal Kesehatan, 10(2), 83–93. <https://doi.org/10.23917/jk.v10i2.5537>
- Kartika, E. Y. (2014). *Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Pada Biskuit*. Jurnal Kimia Analitik, 2(1), 1–10.
- Khalil, M. (2016). *Sehat Tanpa Obat Dengan Ubi Jalar*. Yogyakarta: Andi.

- Kurniawati, P., & Susanto, W. H. (2015). *Pembuatan Mi Kering Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 3(2), 431–442.
- Lewis, M. J. (1987). *Heat Transfer Mechanisms*. Physical Properties of Foods and Food Processing Systems, Ellis Horwood Ltd., Chichester, England, 246–291.
- Loppies, C. R. M., Soukotta, D., & Gaspersz, F. F. (2021). *Komposisi Gizi Biskuit Dengan Substitusi Konsentrat Protein Ikan (KPI)*. Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan, 8.
- Lopulalan, C. G. C. (2008). *Kajian formulasi dan isothermis sorpsi air biskuit jagung*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/41622>
- Mahmud, M. K., Hermana, N., Marudut, S., & Zulfianto, N. A. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Direktorat Gizi Masyarakat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Manley, D. (2001). *Biscuit, Cracker and Cookie Recipes For The Food Industry*. Elsevier.
- Mayasari, R. (2015). *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. PhD Thesis. Fakultas Teknik Unpas.
- Mohamad, F., Setiawan, D. I., Slamet, N. S., Sapiun, Z., & Pomalingo, A. Y. (2022). *Potensi Biskuit 'Tyam' (Biskuit Dengan Substitusi Tepung Tempe Dan Serbuk Bayam) Sebagai Alternatif Pencegahan Stunting Pada Balita*. Journal Health & Science : Gorontalo Journal Health and Science Community, 5(3), 51–61. <https://doi.org/10.35971/gojhes.v5i3.13797>
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono, S. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Nabilah, R., Arini, N., Putri, S. T., & Fevria, R. (2022). *Pengaruh Penambahan Puree Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Terhadap Karakteristik Adonan Roti Melon*. Prosiding Seminar Nasional Biologi, 2(1), 508–517. <https://doi.org/10.24036/prosemnasbio/vol2/416>
- Nasional, B. S. (2014). *Mutu dan Cara Uji Margarin*. www.bsn.go.id
- Nizori, A., & Sihombing, N. (2020). *Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dengan Penambahan Berbagai Kosentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 30(2). <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.228>

- Nurani, S., & Yuwono, S. S. (2014). *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 2(2), 50–58.
- PAN, I. and F. A. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein Dan β -Karoten*. PhD Thesis. Diponegoro University.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 3(3).
- Pradita, N., Widanti, Y. A., & Wulandari, Y. W. (2021). *Formulasi Egg Roll Ubi Jalar Ungu-Kuning Dan Putih (Ipomoea Batatas L) Dengan Substitusi Kacang Kedelai (Glycine max Merrill)*. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI), 6(2), 14–24. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v6i2.5092>
- Rakhmawati, N., Amanto, S., Praseptianga, D. (2014). *Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dan Tepung Konjac (Amorphophallus oncophillus)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Jurnal Teknosains Pangan, 3(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Rani, H., Cendekia, D. C., & Afifah, D. A. (2018). *Pemanfaatan Senyawa Antioksidan Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) Pada Pewarnaan Produk Klepon*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. <https://doi.org/10.25181/prosemnas.v2018i0.1185>
- Richana, N. (2009). *Penggunaan Tepung Dan Pasta Dari Beberapa Varietas Ubijalar Sebagai Bahan Baku Mi*. Penelitian Pascapanen Pertanian.
- Rosidah, R. (2014). *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga, 1(1). <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v1i1.6403>
- Saksono, H. (2012). *Pasar Biskuit Diproyeksi Tumbuh 8% Didorong Konsumsi*. Diakses Dari [Http://Www. Indonesiafi Nancetoday. Com](http://Www.IndonesiafiNancetoday.Com).
- Saloko, S., Nofrida, R., & Triutami, R. A. (2022). *Potensi Ubi Jalar Kuning dan Sorgum Sebagai Sumber Protein dan Antioksidan Pada Kue Lumpur*. Prosiding Saintek, 4, 310–324.

- Sayangbati, F., Nurali, E. J. N., Mandey, L. M. L., & Lelengboto, M. B. (2013). *Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa Acuminata, Sp)*. Cocos, 2(1). <https://doi.org/10.35791/cocos.v2i1.721>
- Segura, L. I., Salvadori, V. O., & Goñi, S. M. (2017). *Characterisation Of Liquid Food Colour From Digital Images*. International Journal of Food Properties, 20(sup1), S467–S477. <https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1299758>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 2(3), 224–231.
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. (2018). *Aktivitas Antioksidan, Tekstur dan Kecerahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) Yang Dikukus Pada Berbagai Lama Waktu Pemanasan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(4). <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.260>
- Sihombing, E. S. Y., Hasan, W., & Marsaulina, I. (2013). *Analisa Kandungan Rhodamin B dan Formalin pada Gula Merah serta Pengetahuan dan Sikap Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2013*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sitoresmi, M. A. K. (2012). *Pengaruh Lama Pemanggangan Dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*. PhD Thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sofyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (Dioscorea alata L.)*. Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 10(2). <https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29117>
- Sundari, T. (2011). *Formulasi Biskuit Dengan Tepung Komposit Berbasis Labu Kuning (Curcubita moschata) Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI*. Institut Pertanian Bogor.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 5(2).
- Widiantara, T. (2018). *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro*. Pasundan Food Technology Journal, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>

- Widiantara, T. (2019). *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) Serta Perbandingan Kacang Koro (Canavalia Ensiformis) Dengan Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim*. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 6(1), 51–59. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i1.1506>
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2015). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 417–423.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisti, A. P. C. (2011). *Pembuatan Kue Kering dari Tepung Ubi Jalar Ungu*. Semarang.
- Wulandari, M., & Handarsari, E. (2010). *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit (the Influence of Addition of Rice Bran To Protein Concentration and Organoleptic Characteristic)*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(2).
- Yanti, N. (2022). *Karakteristik Bubur Instan Berbasis Ubi Jalar Kuning Dan Tempe*. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. <https://doi.org/10.24843/JITPA.2022.v07.i02.p07>