

DAFTAR PUSTAKA

- Abdjul, Delfly B., Hiroyuki Yamazaki, Wilmar Maarisit, Henki Rotinsulu, Defny S. Wewengkang, Deiske A. Sumilat, Magie M. Kapojos, Fitje Losung, Kazuyo Ukai, and Michio Namikoshi. "Oleanane Triterpenes with Protein Tyrosine Phosphatase 1B Inhibitory Activity from Aerial Parts of Lantana Camara Collected in Indonesia and Japan." *Phytochemistry* 144 (2017): 106–12.
- Adianda Fairus, Nanik Hamidah, Yahami Ira Setyaningrum. "DENGAN PANGAN LOKAL UBI (Arachis Hypogaea) PADA PEMBUATAN COOKIES : KAJIAN KADAR PROTEIN DAN MUTU Substitution of Flour with Local Food Purple" 5 (2021).
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Alifianita, Nafira, and Aan Sofyan. "Kadar Air, Kadar Protein, Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Rebung." *Jurnal Pangan Dan Gizi* 12, no. 2 (2022): 37–45.
- Almatsier. "Prinsip Dasar Ilmu Gizi." *PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.*, 2009.
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., & Nursiwi, A. (2019). Pengaruh Lama Blanching dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus Carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1–11.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. "Analisis Pangan." *Dian Rakyat Jakarta*, 2011.
- Anwar, Chairil. "Kajian Penggunaan Jenis Ikan Dan Tepung Terigu Pada Kualitas Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Kamaboko." *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research* 3, no. 3 (2019): 288–300.
- Astawan, Made. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan M, Wresdiyati T, Widowati S, Saputra I. 2013. Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan Cookies dan Donat yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah. [Internet]. [Diunduh 2018 Januari 29]. Tersedia pada: jurnalpangan.com.
- Asyik, Nur. 2018. Proses Pengolahan sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. Kendari: Jurusan Ilmu Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet and N. Woodon. 1985. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Claudia, dkk, 2015 Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka jurnal pangan dan agroindustri vol. 3 no 4 p.1589-1595.
- Deyana Aprilia, Ni Putu Riska, Ni Made Yusa, and I Desak Putu Kartika Pratiwi. "PERBANDINGAN MODIFIED CASSAVA FLOUR (MOCAF) DENGAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiata*. L) TERHADAP KARAKTERISTIK SPONGE CAKE." *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 8, no. 2 (2019): 171.
- Erna, Silviana. "Uji Organoleptik Dan Kadar Protein Terhadap Susu Nabati Berbahan Baku Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L) Dengan Penambahan Perisa Jeruk Manis (*Citrus Sinesis*)." *Skripsi. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma*, 2019.
- Faridah DN et al. 2008. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fatkurahman, Rifa, Windi Atmaka, and Basito. "Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) Dan

- Tepung Jagung (*Zea Mays* L.).” *Jurnal Teknosains Pangan* 1, no. 1 (2012): 49–57.
- Fitrah, Evie, Pratiwi Jaya, and Pemanfaatan Antioksidan. “Pemanfaatan Antioksidan Dan Betakaroten (Evie),” 2013.
- Fitria, Rahmawati, Henita Rahmayanti, and Bagus Sumargo. “Pemodelan Sistem Dinamik Eco-Drainage Di Wilayah Tanah Basah (Studi Kasus Kawasan Kelapa Gading DKI Jakarta).” *Rekayasa* 15, no. 2 (2022): 121–28.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa fitokimia pada *cookies* jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *J. Agroteknologi*. 7 (2) : 120-128.
- Ginting, Erliana, Joko S Utomo, and Rahmi Yulifianti. “Potensi Ubijalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional.” *Iptek Tanaman Pangan* 6, no. 1 (2011): 116–38.
- Hanafi, A. 1999. Potensi Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan *Cookies* yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Hardoko, Liana Hendarto, dan Tagor Marsillam Siregar. “Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebageian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar.” *Teknologi Dan Industri Pangan* 11 (2010).
- Hastuti, A. Yahya. “Aneka *Cookies* Paling Favorit, Populer, Istimewa.” *Dunia Kreasi. Jakarta*, 2012, 1–3.
- Hidayati, Zeni Nur. “Substitusi Pasta Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi Dan Mutu Organoleptik *Cookies* (Kue Kering) Sebagai Alternatif Snack Penderita Diabetes Melitus.” *Agromix* 8, no. 2 (2017): 82–95.
- Hutomo, H.D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. “Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) ASAP.” *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 4, no. 2012 (2015): 7–14.
- Ilo- pcdp2 undp. 2013. Kajian ubi jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya.
- Indriastuti, A N. “Kajian Tentang Produk Brownies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah.” *Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta*, 2006.
- Isnaini, Riza Wardatul. “Analisis Scale Up Kebutuhan Energi Dan Kondisi Pengeringan Terhadap Kualitas Sale Pisang Goreng (Studi Kasus Di Spkp Sarongan, Banyuwangi).” (*E-Doctoral Dissertation*), 2018.
- Kano, M., T. Takayanagi, and K. Harada. 2005. Antioxidative activity of anthocyanins from purple sweet potato, *Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 69(5):979-988.
- Koswara. 2013. Kacang-kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat. <http://ebookpangan.com>. [diakses 2 September 2013]
- Leighton, C.S., Schoenfeldt., And Kruger. 2010. Quantitative Descriptive Sensory Analysis of Five Different Cultivars of Sweetpotato to Determine Sensory and Textural Profiles. *J. Sensory Studies* 1 (25) : 2–18.
- Manley, C.G. 2002. process Flavourings, dalam Reneiccius. G.A.(ed). *Source Book of Flavors*. Chapman & Hall. New York 1004
- Marpaung, R., dan Asmaida. 2011. Analisis Organoleptik Pada Hasil Olahan Sosis Ikan Air Laut dan Air Tawar. *Jurnal Ilmiah* 11 (3) : 1-5.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Artikel. Universitas Pasundan. Bandung.
- Marzuki, 2007. Bertanam Kacang Tanah. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta
- Purwono dan Heni, 2007. Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Ungul. PT Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 96-116

- Ramadhana, M. Reza dan J. Kusnadi. 2016. Formulasi Pengembangan Produk Margarin Berbahan Minyak Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dan Stearin Kelapa Sawit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (2) : 525-535.
- Ratna, Wa Ode, Hermanto Hermanto, And Muhammad Syukri Sadimantara. “Pengaruh Formulasi Pasta Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi *Cookies*.” *Jurnal Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Sciences)* 2, no. 3 (2022): 189–96.
- Rodrigues, N. da R., JLJ. Barbosa & MIMJ. Barbosa, 2016. Determination of physicochemical composition, nutritional facts and technological quality of organic orange and purple-fleshed sweet potatoes and its flours. *International Food Research Journal*. 23(5): 2071-2078.
- Rosidah. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknubuga Volume 2* N0.2- April : Semarang, 2010, hlm.46.
- Rosida., T. Susilowati dan A. D. Manggarani. 2014. Kajian kualitas *cookies* ampas kelapa. *J. Rekapangan*. 8 (1) : 104-116.
- Santi, Nevi Ruliyana, Farida Wahyu Ningtyas, and Sulistiyani Sulistiyani. “Pengaruh Penambahan Pasta kacang tanah (*Arachis Hypogaea* L.) Terhadap Daya Terima, Kadar Air, Dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin Max* (L) Merrill).” *Amerta Nutrition* 1, no. 2 (2017): 62.
- Sarofa, Ulya, Tri Mulyani, and Yudda Arief Wibowo. “Pembuatan *Cookies* Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*).” *Jurnal Teknologi Pangan* 5, no. 2 (2018): 58–67.
- Sarofa, U., S.Djajati., dan S.N. Cholifah. 2014. Pembuatan Roti Manis (Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Kulit Manggis Dengan Penambahan Gluten). *Jurnal Rekap*
- Sari, O. N. F., M. Devi dan Issutarti. 2018. Pengaruh Rasio Tepung Pisang Raja Nangka (*Musa paradica*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Snack Bar. *Teknologi dan Kejuruan. Universitas Negeri Malang*. 41(2): 154- 163.
- Setyowati W., & Nisa F. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2014;2:224-31.
- Sitanggang, A. B. 2008. Pembuatan Prototipe *Cookies* dari Berbagai Bahan sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. Skripsi di Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Suarni. “Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*).” *Jurnal Litbang Pertanian* 28, no. 2 (2009): 63–71.
- Subandoro, R. H., Basito dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Cookies* Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No. 4.
- Suryani, A., E. Hidayat., D. Sadyaningsih dan E. Hambali. 2007. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susanti, Diah. 2010. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) terhadap Karakteristik Biskuit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Denpasar.
- Syarfaini, Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L . Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, 9(2), 138–152.

- Tuhumury et al. 2018. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue kering. *Jurnal Teknologi Pertanian Agrotekno*. Universitas pattimura. Ambon
- Widyastuti. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kadar β -karoten dan Daya Terima Pada Biskuit Labu Kuning. Skripsi. Surakarta. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yuzhi Jiao. "Studies on Antioxidant Capacity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L.)." *African Journal of Biotechnology* 11, no. 27 (2012): 7046–54.
- Zuraidah, U. 2018. Pengaruh Perlakuan Awal (Pretreatment) dalam Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu *Cookies*. [Skripsi]. Sumatra Utara (ID): Universitas Sumatra Utara.