

DAFTAR PUSTAKA

- Afidin Nur Muhammad, Hendrawan Yusuf, & Yulianingsih Rini. (2014). Analisis Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Tepung Umbi Uwi Ungu (*Discorea alata*), Uwi Kuning (*Discorea alata*) dan Uwi Putih (*Discorea alata*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem, 2, 3.
- Amri, E., & Pratiwi, P. (2015). Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi. Jurnal Pelangi, 6(2).
- Andini, A. N., & Tamaroh, S. (2023). Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Mi Kering yang di Substitusi Tepung Uwi Ungu (*Discorea alata L.*) Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 15(2), 96.
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of AOAC international*. AOAC International.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1).
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu.
- Baer, A. A., & Dilger, A. C. (2014). *Effect of Fat Quality on Sausage Processing, Texture, and Sensory Characteristics*. *Meat Science*, 96(3), 1242–1249.
- Cavalcanti, R. N., Santos, D. T., & Meireles, M. A. A. (2011). *Non-thermal Stabilization Mechanisms of Anthocyanins in Model and Food Systems an Overview*. In *Food Research International* (Vol. 44, Issue 2, pp. 499–509).
- Darmawan, R. M., Andreas, P., Jos, B., & Sumardiono, S. (2013). Modifikasi Ubi Kayu dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Starter Lactobacillus Casei* untuk Produk Pangan. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri, 2(4), 137–145.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan RI.
- Earle, R. L. (1968). Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan. Alih Bahasa : Zein Nasution. Sastra Hudaya. Bogor.
- Egbonu, A. C. C., Nzewi, D. C., & Egbonu, O. N. C. (2014). *Functional Properties of Bitter Yam (Dioscorea dumetorum) as Influence by Soaking Prior t Oven-drying*. *American Journal of Food Technology*, 2(9), 97103.
- Ekici, L., Simsek, Z., Ozturk, I., Sagdic, O., & Yetim, H. (2014). *Effects of Temperature, Time, and pH on the Stability of Anthocyanin Extracts: Prediction of Total Anthocyanin Content Using Nonlinear Models*. *Food Analytical Methods*, 7(6), 1328–1336.
- Ezeocha, V. C., & Ojmelukwe, P. C. (2012). *The Impact of Cooking on the Proximate Composition and Anti-nutritional Factors of Water Yam (Dioscorea alata)*. *Journal of Stored Products and Postharvest Research*, 3(13), 172–176.

- Fang, Z., Wu, D., Yü, D., Ye, X., Liu, D., & Chen, J. (2011). *Phenolic Compounds in Chinese Purple Yam and Changes During Vacuum Frying*. *Food Chemistry*, 128(4), 943–948.
- Fatma, Y. L., Jumari, & Utami, S. (2018). Keanekaragaman *Dioscorea* spp dan Habitatnya di Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. 20(1), 2598–2370.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Nofreena, A. (2017). Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Filler Pembentuk Tekstur Bakso Ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 19–32.
- Francis, F. J. (1882). *Anthocyanin as Food Colour*. Academic Press. .
- Handayani, N. G., Ida, N., & Rusmin, A. R. (2014). Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar*, 2(2).
- Hapsari, D. R., Maulani, A. R., & Aminah, S. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Flakes Berbasis Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L.) *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 201.
- Harmayani, E., Murdiati, A., & Griyaningsih. (2011). *Characterization of Edible Canna Starch (Canna edulis) and Its Application as Ingredient for Cookies and Cendol*. *AGRITECH*, 31(4).
- Huang, L., Zhou, Y., Meng, L., Wu, D., & He, Y. (2017). *Comparison of Different CCD Detectors and Chemometrics for Predicting Total Anthocyanin Content and Antioxidant Activity of Mulberry Fruit Using Visible and Near Infrared Hyperspectral Imaging Technique*. *Food Chemistry*, 224, 1–10.
- Imanningsih, N., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Palupi, S. N., & Komari. (2013). *Acidic Soaking and Steam Blanching Retain Anthocyanins and Polyphenols in Purple Dioscorea Alata Flour*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 121–128.
- Julianti, O. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf Dengan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies.
- Kinasih, S. (2023). Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus Pelagicus*) dan Bubuk Jahe Terhadap Karakteristik Sensori Dan Kimia Cookies. Universitas Lampung.
- Kurniati, I. L., Aida, N., Gunawan, S., & Widjaja, T. (2012). Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus Plantarum*, *Saccharomyces Cerevisiae*, dan *Rhizopus Oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*, 1(1), 1–6.
- Kurniawan, J. A., Baskara, R., Anandito, K., Jurusan, S., Dan, I., Pangan, T., & Pertanian, F. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea Alata*), Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XI(1).
- Lalu, N., Une, S., & Bait, Y. (2023). Pengaruh Waktu Perendaman Asam Sitrat Terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) di UMKM Miss Putungo. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(2).
- Lestario, L. N., Indrati, N., & Devvi, L. (2010). Fortifikasi Mie dengan Tepung Wortel.

- Lopulalan, C. G. C., Mailoa, M., & Pelu, H. (2016). Analisa Sifat Kimia dan Fisik Modified Cassava Flour (Mocaf) (Varietas Lokal Sangkola) Asal Desa Waai Maluku Tengah. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 7.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri*, 7, 1–10.
- Mujahanah, S., zainuri, & Nyoman Adi Paramartha, D. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies*. 2(1), 59–68.
- Muthiahwari, F., Manalu, M. B. F., Perhotelan, M. P., Jakarta, A., & Perhotelan, D. P. (2020). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Pada Produk *Cookies* Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung. *Jurnal Culinaria*, 11, 2.
- Nadia Lula, & Hartari Ariyanti. (2012). Potensi Umbi Uwi Sebagai Bahan Pangan dan Khasiatnya Sebagai Pangan Fungsional.
- Piga, A., Catzeddu, P., Roggi02, T., Scanol, E., Di, D., & Ambientali, S. (2005). Texture Evolution of “Amaretri” Cookies During Storage (Vol. 221).
- Purba, E. J., Nainggolan, J. R., & Ridwansyah. (2017). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Sensori *Cookies* dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan Mocaf). In *Ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert* (Vol. 5, Issue 2).
- Purnawati, Z. (2015). Pengaruh berbagai cara pengolahan terhadap sifat fisik dan kimia tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L.*). *Skripsi*.
- Purnomo, Daryono, S. B., Rugayah, & Sumardi, I. (2012). Studi Etnobotani *Dioscorea spp.* (*Dioscoreaceae*) dan Kearifan Budaya Lokal Masyarakat di Sekitar Hutan Wonosadi Gunung Kidul Yogyakarta. *Jurnal Natur Indonesia*, 14(3), 191–198.
- Putra, D. P., Rera, D., & Salihat, A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 20(2), 111–123.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul Termomodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Agrotek*, 14(1), 45–56.
- Sari, Y. (2021). Mutu Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Mkaro Cookies Subsitusi Tepung Ubi Jalar Ungu.
- SNI 2970:2015. (2015). Susu bubuk. Badan Standar Nasional Indonesia (SNI 2970:2015).
- SNI 2973:2011. (2011). Standar Nasional Indonesia Biskuit.
- SNI 2973:2022. (2022). Syarat Mutu Cookies. Badan Standar Nasional Indonesia (SNI 2973:2022).
- SNI 3541:2014. (2014). Syarat Mutu Margarin. Badan Standar Nasional Indonesia (SNI 3541:2014).

- SNI 3751:2009. (2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan. Badan Standar Nasional Indonesia (SNI 3751:2009).
- Subandoro, H. R., Basito, & 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*, 2(4).
- Suharman, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2020). Analisis Organoleptik dan Nilai Gizi Mie Substitusi Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.). *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research Suharman, Dkk*, 2(1), 33–48.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Sunarti, Utami, B. L., Bintanah, S., Wardana, S. A., & Marfuah, D. (2023). Analisis Kadar Antosianin Uwi Ungu berdasarkan Metode Pengolahan Pengukusan, Perebusan dan Pemprestoan. *Jurnal Gizi*, 12, 64–71.
- Susan. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega dan Kuning Telur Terhadap Mutu *Cookies* Keladi. *Wahana Inovasi*, 8(1).
- Tamaroh, S. (2020). Pemberian Pengetahuan dan Praktek Pembuatan Tepung Uwi Ungu Sebagai Sumber Antioksidan di Kwt Tri Manunggal Dusun Beji Kabupaten Bantul Yogyakarta. *Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 1(2), 37–43.
- Udensi, A. E., Oselebe, O. H., & Onuoha, U. A. (2010). *Antinutritional Assessment of Dioscorea alata Varieties*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9(2), 179–181.
- Ulfidatul, Y., Fakultas, H., & Dan Bisnis, E. (2019). Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L) dan Pasta Uwi Ungu (*Discorea Alata*) Terhadap Uji Organoleptik dan Kualitas Fisikokimia Es Krim. *JSMB*, 6(2).
- Ulyarti, & Fortuna, D. (2016). Aplikasi Metode Simple Digital Imaging Untuk Memprediksi Pembentukan Warna Tepung Hasil Pengolahan Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea Alata*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 18, 01–08.
- Winarti, S., Erwan, D., & Saputro, A. (2013). Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea Spp*). *Jurnal Teknik Kimia* 8(1).
- Winarti, S., Febi, D., Listyawati, D., Program, D., Pangan, S. T., Timur, J., & Program, M. (2019). Karakteristik Mie Merah Gluten Free dari Tepung Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) dan Tepung Mocaf dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(2), 135–143.
- Winarti, S., Harmayani, E., & Nurismanto, R. (2011). Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea Spp.*). *Agritech*, 31(4).
- Wulandari, & Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.
- Wulandari, Herpandi, Dwita Lestari, S., & Maharani Putri, R. (2019). Karakteristik Fisikokimia Biskuit dengan Fortifikasi Tepung Belut. *Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2).

