

DAFTAR PUSTAKA

- Afidin, M. N., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Analisis Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Tepung Umbi Uwi Ungu (*Discorea alata*), Uwi Kuning (*Discorea alata*) dan Uwi Putih (*Discorea alata*). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 2(3), 297–303.
- Alfajriandi, Hamzah, F., & Hamzah, F. H. (2017). Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. *Teknologi Pertanian*, 4(1), 72–76.
- Anwar, L. H. (2019). Pendugaan Umur Simpan Cookies Ampas Kecap *Free* Gluten dengan Menggunakan Metode ASLT. *Teknologi Pangan*, 3(1), 18–23.
- Armanzah, R. S., & Hedrawati, T. Y. (2016). Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, 19(2), 1–10. jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek%0A0Ap-ISSN
- Aryani, M., Septika, B. H., Krisnahadi, T., Ilhamalimy, R. R., & Supratman, S. (2022). Pelatihan Pengemasan dan Labeling Produk untuk Meningkatkan Kemampuan Manajemen Pemasaran bagi UKM Kale Cookies. *Jurnal Pengabdian Universitas Pendidikan Mandalika*. Mataram, 3(3), 577–583.
- Baele, M., Vermeulen, A., Adons, D., Peeters, R., Vandemoortele, A., Devlieghere, F., De Meulenaer, B., & Ragaert, P. (2021). Selecting packaging material for dry food products by trade-off of sustainability and performance: A case study on cookies and milk powder. *Packaging Technology and Science*, 34(5), 303–318. <https://doi.org/10.1002/pts.2561>
- Baer, A.A., Dilger, A. C. (2014). *Effect Of Fat Quality On Sausage Processing, Texture, And Sensory Characteristics*. Department of Animal Science, University of Illinois at Urbana-Champaign, Urbana, United States, 96(3), 1242–1249.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2011). *Biskuit*.
- Carlos Laurena, A., Josue Lubag, A. M., Laurena, A. C., & Mae Tecson-Mendoza, E. (2008). Antioxidants of Purple and White Greater Yam (*Dioscorea alata* L.) Varieties from the Philippines. *Philippine Journal of Science*, 137(1), 61–67.
- Ermawati, R., Pudjiastuti, W., Naimah, S., Yuanita, E., & Kerja, C. (2013). *Kemasan Jerigen Plastik Polietilen dengan Bahan dan Peralatan*. 14(2), 114–119.
- 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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.03.123>
- Fita Andikaningrum, Luh Putu Suciati, E. A. (2023). Perkembangan dan Sebaran Industri Tepung Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Substitusi Terigu di Jawa Timur. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi ISSN 2721-3137*, 24(2), 611–616.
- 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 (*Glicyn max* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 201–212. <https://doi.org/10.30997/jah.v8i2.6290>
- Hapsari, T. R. (2014). Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*, 27(27), 26–38.
- Harris, H., & Fadli, D. M. (2014). Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pundang Seluang (*Rasbora sp*) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum

Jurnal Saintek Perikanan, 9(2), 53–62.

- 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.
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., & Afgani, C. A. (2022). Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11–21. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4450>
- Julianti, O. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf Dengan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *Department of Agricultural Technology*, Universitas Jambi, 1–14.
- Kementerian, K. R. I. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat*.
- Mansur, S. R., Patang, P., & Sukainah, A. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7, 53–66.
- Nazriati, E., Sri, W., Herisiswanto, H., Rofika, R., Rita E., dan Zulharman, Z. (2021). Pembuatan Tepung Mocaf Sebagai Upaya Optimalisasi Pemanfaatan Singkong pada Kelompok Tani. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 2017–2022.
- Oancea, S. (2021). A review of the current knowledge of thermal stability of anthocyanins and approaches to their stabilization to heat. *Antioxidants*, 10(9), 2. <https://doi.org/10.3390/antiox10091337>
- Purba, Juliardo Estefan, Nainggolan Rona J, R. (2017). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Sensori Cookies dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan Mocaf). *Ilmu Dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan Dan Pert*, 5(2), 302.
- Rahayu, E., & Widajati, E. (2007). Pengaruh Kemasan, Kondisi Ruang Simpan dan Periode Simpan terhadap Viabilitas Benih Caisin (*Brassica chinensis* L.). *Bul. Agron.*, 35(3), 191–196.
- Richart, J. E., Salempa, P., & Faika, S. (2023). Analisis Kadar Antosianin pada Daun Miana (Lamiaceae). *Jurnal Chemica*, 24(1), 40–52.
- Risma Dewi, P., Trisna Darmayanti, L. P., & Nocianitri, K. A. (2022). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Cookies Ampas Tahu Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 261.
- Santhi, D. (2016). Plastik Sebagai Kemasan Makanan dan Minuman. Bagian Patologi Klinik PSPD Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. Bali, 1–3.
- Sunarti, Listiatie Budi Utami, Sufiati Bintanah, Agung Setya Wardana, D. M. (2023). Analisis Kadar Antosianin Uwi Ungu Berdasarkan Metode Pengolahan. 12(2), 64–71.
- Suwaidah, I. S., Achyadi, S. N., & Cahyadi, W. (2014). Kajian Cemaran Logam Berat Timbal dari Kemasan Kertas Bekas ke dalam Makanan Gorengan. *Jurnal Penel Gizi Makan*, 37(2), 145–154.
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A., & Anggrahini, S. (2018). Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1), 31–36. <https://doi.org/10.17728/jatp.2224>
- Udensi, E. A., Oselebe, H. O., & Onuoha, A. U. (2010). Antinutritional assessment of

- Dioscorea alata* varieties. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9(2), 179–181.
<https://doi.org/10.3923/pjn.2010.179.181>
- Ulyarti, Surhaini, Wahyuni, S. Y. N. (2022). Sifat Fisiko-Kimiawi dan Fungsional Tepung Uwi (*Dioscorea* spp.) yang di Modifikasi Menggunakan Cairan Sauerkraut. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 73–88.
- Ulyarti, & D. F. (2016). Aplikasi Metode Simple Digital Imaging Untuk Memprediksi Pembentukan Warna Tepung Hasil Pengolahan Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea alata*). *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jambi*, 18(1), 01–08.
- Wrolstad, R. E., Durst, R. W., & Lee, J. (2005). Tracking color and pigment changes in anthocyanin products. *Trends in Food Science and Technology*, 16(9), 425.
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2005.03.019>
- Wuryantoro, W. (2020). Kajian Model Tanam pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Uwi (*Dioscorea alata* L.). *JURNAL AGRI-TEK: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Eksakta*, 21(1), 35–41. <https://doi.org/10.33319/agtek.v21i1.65>