

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Sutanto, S., Elvira, E., & Halik, A. (2021). Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Keripik Pepaya (*Carica Pepaya L.*) dengan Perendaman dalam Larutan Garam. *Media Gizi Pangan*, 28(2), 1–11.
- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.150-158>
- Anggara, R. A. S. B., Fauziyah, A., & Ilmi, I. M. B. (2021). Pengaruh Ekstrak Buah Jamblang Terhadap Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Es Krim Ubi Ungu. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 95–106.
- Aristawati, R. W., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2013). Substitusi tepung tapioka (*manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki *substitution of cassava flour (manihot esculenta) in making takoyaki*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 56–65.
- Aurum, F. S., & Elisabeth, D. (2015). Formulasi Tepung Komposit Keladi dan Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mi Kering Pengganti Sebagian Terigu. *Jpptp*, 18(3), 237–249.
- Awalia Safitri, R., Parisudha, A., Herliyanti Jurusan Gizi, Y., & Kesehatan Masyarakat, F. (2021). Kandungan Gizi dalam Minuman Kekinian “Boba Milk Tea” *Nutrients in Popular Drinks “Boba Milk Tea.” Gorontalo Journal of Public Health*, 4(1), 55–61.
- Beras, T., & Maizena, D. A. N. (2025). Pengaruh proporsi tepung ubi ungu, tepung beras dan maizena terhadap karakteristik fisikokimia *edible spoon 1,2,3*. 5(01), 24–32.
- Boesveldt, S., & de Graaf, K. (2017). *The differential role of smell and taste for eating behavior. Perception*, 46(3–4), 307–319. <https://doi.org/10.1177/0301006616685576>
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI) Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 6(1), 10–15. <https://doi.org/10.29303/jitpi.v5i2.62>
- Cuevas, E., Silke, M., & Peter, H. (2011). *Anthocyanins in Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) Varieties. Fruit, Vegetable and Cereal Science and Biotechnology, January 2011*, 0–5.
- Cuevas, E., Silke, M., & Peter, H. (2011). *Anthocyanins in Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) Varieties. Fruit, Vegetable and Cereal Science and Biotechnology, January 2011*, 0–5.
- Copeland, L., Blazek, J., Salman, H., & Tang, M. C. (2009). *Form and functionality of starch. Food Hydrocolloids*, 23(6), 1527–1534.
- dewi, (2015). Analisis Positioning Franchise Bubble Drink Berdasarkan Persepsi Konsumen Di Kota Bandung (Studi Pada Calais, Chatime, I-Cup, Presotea, Sharetea) *Positioning Analysis of Bubble Drink’ S Franchise Based on Consumer Perceptions in Bandung City. Analisis Positioning Franchise Bubble Drink Berdasarkan Persepsi Konsumen Di Kota Bandung*, 2(3), 2511–2517.
- Eko Nurmianto, Naning Aranti Wessiani, & Rizka Megawati. (2018). Desain Alat Pengasapan Ikan Menggunakan Pendekatan Ergonomi, Qfd Dan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Manajemen Dan Teknik Industri Produksi*, 10(2), 68–82. <https://journal.umg.ac.id/index.php/matriks/article/view/380>
- Ermawan, A. M., & Fadhilah, T. M. (2023). *Effect of Addition of Beetroot (Beta vulgaris L.) and Red Bean Pollen Powder (Phaseolus vulgaris L.) in Making Boba. Jurnal Mitra Kesehatan (JMK)*, 06(01), 59–70.
- Ginting, E., Utomo, J. S., & Yulifianti, R. (2011). Potensi Ubi jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 116–138.
- Hardwianti, R., Primaniyarta, M., Palupi, N. S., Studi, P., Pangan, T., Pascasarjana, S., Pertanian Bogor, I., Ilmu, D., & Pertanian, T. (2014). Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan *Quality Consistency of Tapioca Starch Pilus: Identification of Main Parameters for Crispiness. Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 91–99.
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka. *Jurnal Agritech*, 34(03), 308. <https://doi.org/10.22146/agritech.9459>

- Hasanah, A. N. (2025). Assessment of Total Phenolic and Flavonoid Content from Nine Different Families of Herbal Medicines Originated from West Java, Indonesia. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 12(1), 49–62.
<https://doi.org/10.24198/ijpst.v12i1.53533>
- Heliana, A., Lete, R., & Wahuni, Y. (2024). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7, 2902–2911.
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). *Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products*. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Ifadah, R. A., & Yaqin, A. (2023). Analisis kandungan gizi tepung lokal ubi ungu term. 13(September), 91–100. <https://doi.org/10.35724/ag.v13i2>
- Ismail, N. M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 32–44. <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i01.17203>
- Imam, R. H., Primaniyarta, M., & Palupi, N. S. (2014). Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan Quality Consistency of Tapioca Starch Pilus: Identification of Main Parameters for Crispiness. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 91–99.
- Jeltema, M., Beckley, J., & Vahalik, J. (2016). *Food texture assessment and preference based on Mouth Behavior: Food Quality and Preference*, 52, 160–171.
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2016.04.010>
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*). *Zootec*, 37(2), 474.
<https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16783>
- Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. (2022). Variasi tepung ubi ungu terhadap kandungan kadar gula, serat kasar dan daya terima pada biskuit Mocaf. *Prosiding Seminar Nasional*, 5, 1076–1085.
- Maryuniati, A., & Murti, S. T. C. (2023). Pengaruh preparasi dan tingkat substitusi uwi ungu (*dioscorea alata l*) Terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan boba pati sagu (*Metroxylon sagu*). *Jurnal Pertanian Khairun*, 2(1), 133–140.
<https://doi.org/10.33387/jpk.v2i1.6283>
- Maghfira, A. A., & Putriningtyas, N. D. (2022). Analisis Kandungan Gluten Dan Serat Pada Churros Kombinasi Tepung Ubi Ungu Dan Tepung Beras Sebagai Alternatif Camilan Bebas Gluten. *Jurnal Kesehatan*, 15(2), 206–213. <https://doi.org/10.23917/jk.v15i2.19843>
- Montolalu, S. ., Lontaan, N. ., Sakul, S. ., & Mirah, A. D. (2017). Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Zootec*, 32(5). <https://doi.org/10.35792/zot.32.5.2013.986>
- Min, J. E., Green, D. B., & Kim, L. (2017). *Calories and sugars in boba milk tea: implications for obesity risk in Asian Pacific Islanders*. *Food Science and Nutrition*, 5(1), 38–45.
<https://doi.org/10.1002/fsn3.362>
- Nindiyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) dan Produk Olahannya. *Agritech*, 31(4), 273–280.
- Oktoviyanti, D. A., & Ekawatiningsih, P. (2021). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayumurasaki*) pada Pembuatan *Taro Lekker Holland (Telho)* sebagai Alternatif Cake Kekinian. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 2–7.
- Pelle, S., Nurali, E., & Langi, T. (2022). Pengaruh Perbedaan Campuran Dua Jenis Gula Terhadap Kualitas Sensoris Kue Kering Spekulaas Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho. *In Cocos*, 1(2), 1–7.
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. (2020). Antioksidan pada Pembuatan Tepung dan *Cake* Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Agrica Ekstensi*, 14(1), 25–32.
<https://ejournal.polbangtanmedan.ac.id/index.php/agrica/article/view/33>
- Product, A., Rahmalia, R. R., Yuliani, R., Islami, A. N., Khoerunnisa, F., & Sari, P. (2024). Pengaruh Komposisi Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L*.) dan Terigu Terhadap Sifat Fisik , Kimia dan Tingkat Kesukaan Pada *Cookies* [*The effect of composition purple sweet potato flour (Ipomoea batatas L.) and wheat on the physical, chemical and senso*. 4(2), 80–89.
- Puspita, R. A., Prayitno, S. A., & Utami, D. R. (2025). Pengaruh proporsi tepung ubi ungu, tepung

- beras dan maizena terhadap karakteristik fisikokimia edible spoon 1,2,3. *Journal of Tecnology and Food Processing (JTFP)*, 5(01), 24–32.
- Raharja, K. T., Chabibah, A. N., Sudarmayasa, I. W., & Romadhoni, I. F. (2021). Pembuatan Boba Kopi Biji Salak Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 9(1), 7–13. <https://doi.org/10.30869/jtech.v9i1.690>
- Raharja, K. T., Rahayu, A. N., Sudarmayasa, W. I., & Handayani, A. M. (2021). Karakteristik Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan *Bubble Pearl* Ekstrak Kopi Biji Salak. *Gizido*, 13(1), 15–23. <https://doi.org/10.47718/gizi.v13i1>
- Rahmalia, R. R., Yuliani, R., Islami, A. N., Khoerunnisa, F., & Sari, P. (2024). Pengaruh Komposisi Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pada Cookies [The effect of composition purple sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L.) and wheat on the physical, chemical and senso. *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2), 80–89.
- Ramadhaningtyas, V., Kawiji, & Widowati, E. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. indica) terhadap Mutu Sensoris, Kimia, Mikrobiologi, dan Umur Simpan Boba (*Bubble Pearl*). Seminar Nasional Dies Natalis Ke-45 UNS, 5(1), 1012–1023.
- Rizky, A. M., & Zubaidah, E. (2015). Pengaruh penambahan tepung ubi ungu jepang (*ipomea batatas* l var. *Ayamurasaki*) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik *Effect Substitution of Purple Sweet Potato Flour (Ipomea batatas L var. Ayamurasaki) to the Changes of Physical, Chemical*. Pangan Dan Agroindustri, 3(4), 1393–1404.
- Ruiz De Huidobro, F., Miguel, E., Blázquez, B., & Onega, E. (2015). A comparison between two methods (Warner-Bratzler and texture profile analysis) for testing either raw meat or cooked meat. *Meat Science*, 69(3), 527–536. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2004.09.008>
- Said, F., Rahmawati, I., Kesehatan Banjarmasin Jl Garuda No, P., Indonesia, B., Kesehatan Semarang JI Tirta Agung, P., Semarang Sel, K., & Semarang Indonesia, K. (2021). Gel Ekstrak Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Alternatif Pewarna (*Disclosing Solution*) Alami Plak Gigi Super Red Dragon Fruit (*Hylocereus Costaricensis*) and Purple Sweet Potato Extract Gel As Natural Alternative D. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 148–151. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ANN/article/view/5754>
- Safitri, R. A., Sunarti, Parisudha, A., & Herliyanti, Y. (2021). Kandungan Gizi dalam Minuman Kekinian “Boba Milk Tea” Nutrients in Popular Drinks “Boba Milk Tea.” *Gorontalo Journal of Public Health*, 4(1), 55–61.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2015). Karakterisasi Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Seminar Nasional x Pendidikan Biologi FKIP UNS, Harborne 2005*, 1–4.
- Samosir, P. E., Tafzi, F., & Indriyani. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Daun Pedada (*Sonneratia caseolaris*) untuk Membuat Minuman fungsional sebagai Sumber Antioksidan. *PROSIDING Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi Tahun 2018*, 1(1), 318–330.
- Santosa, I., Puspa, A. M., Aristianingsih, D., & Sulistiawati, E. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Proses Perendaman Menggunakan Asam Sitrat. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 6(1), 1.
- Simanjuntak, K. (2019). Mekanisme Kerja Flavonoid Sebagai Anti Parasit. *Peran Antioksidan Flavonoid Dalam Meningkatkan Kesehatan*, 135–140.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., & Furuta, S. (2003). *Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins*. *Jarq*, 37(3), 167–173. <http://www.jircas.affrc.go.jp>
- Suhartatik, N., Karyantina, M., Mustofa, A., Cahyanto, M. N., Raharjo, S., & Rahayu, E. S. (2013). Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) Hitam Selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan. *Agritech*, 33(4), 384–390.
- Suladra, M. (2020). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kue Yangko. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1). <https://doi.org/10.37631/agrotech.v3i1.171>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Syamsir, E., & Honestin, T. (2009). Varietas sukuk dengan variasi proses penepungan *physico-chemical characteristics of sukuk variety sweet potatoes (Ipomea batatas) flours made with various methods*. *Teknologi Dan Industri Pangan*, XX(2).

- Syarfaini, Satrianegara, M. F., & Alam, S. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, 9, 138–152.
- Utari, A. C. A., Moviana, Y., Judiono, J., Hastuti, W., Fauziyyah, R. N., & Mulyo, G. P. E. (2023). Analisis kualitas boba (*tapioca pearl*) daun katuk (*sauropus androgynus*) dan kacang hijau (*vigna radiata* L.) Sebagai alternatif selingan kaya protein dan zat besi bagi remaja anemia. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 2(1), 38–45.
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. (2011). Pemanfaatan ikan gabus (*ophiocephalus striatus*) menjadi bakso dalam rangka perbaikan gizi masyarakat dan upaya meningkatkan nilai ekonomisnya. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 38–55.
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan *Impurities* Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23.
- Xu, Y., Cartier, A., Kibet, D., Jordan, K., Hakala, I., Davis, S., Sismour, E., Kering, M., & Rutto, L. (2016). *Physical and nutritional properties of edamame seeds as influenced by stage of development*. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 10(2), 193–200. <https://doi.org/10.1007/s11694-015-9293->
- Yuhernita, Y., & Juniarti, J. (2011). *Analysis of Secondary Metabolyte Compounds from Methanol Extract of Surian Leaves with Potential as an Antioxidant*. *Makara Journal of Science*, 15(1), 48–52.
- Yolanda, R. S., Dewi, D. P., & Wijanarka, A. (2018). Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 01. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v2i1.82>
- Yustisia, R. (2013). Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang (Skripsi)*, 1