

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*) Analysis of Physical and Chemical In Making Purple Yam Flour (*Discorea alata*), Yellow Yam (*Discorea al.* *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 2(3), 297–303.
- Agus, T. F., Magdalena, S., & Lestari, D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 175–185. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i2.5502>
- Aini, N. (2009). *Lebih jauh tentang sifat fungsional telur*. Diakses.
- Andini, N., Ainun, & Tamaroh, S. (2023). Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Mi Kering Yang Disubstitusi Tepung Uwi Ungu (*Discorea alata* L.) Physical, Chemical Properties, And Preference Level Of Dried Noodles Substituted With Purple Yam Flour (*Discorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 96–108.
- AOAC. (2005). official Methods of Analisis of the Association of Official Analytical Chemists. *Published by the Association of Official Analytical Chemist*.
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalarungu (*Impomoea batatas blackie*) dengan variasi proses pengeringan. *UNS (Universitas Maret University*, 72–73.
- Arepally, D. (2020). Biscuit baking: A review. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(12), e14967. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14967>
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61. <https://faperta.unisan.ac.id/jurnal/index.php/Agropol/article/download/47/35>
- Auliya Syukur, S., Alsuhendra, A., & Dahlia, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Millet Putih (*Panicum miliaceum*) Pada Pembuatan *Berownies Crispy* Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Comserva : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 310–323. <https://doi.org/10.59141/comserva.v4i2.1361>
- Azmi, M. Z., Mazidah, Taip, F. S., Mustapa Kamal, S. M., & Chin, N. L. (2019). Effects of temperature and time on the physical characteristics of moist cakes baked in air fryer. *Journal of Food Science and Technology*, 56(10), 4616–4624. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03926-z>
- Azzahrah, N. I. (2021). Formulasi Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Uwi Ungu (*Dioscorea Alata*), Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*), dan Tempe Kedelai (*Glycine Max*). *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.
- Batista, A. P., Niccolai, A., Bursic, I., Sousa, I., Raymundo, A., Rodolfi, L., Biondi, N., & Tredici, M. R. (2019). Microalgae as functional ingredients in savory food products: Application to wheat crackers. *Foods*, 8(12). <https://doi.org/10.3390/foods8120611>
- Budoyo, S. (2010). *Kandungan karbohidrat dan pola pita isozim pada varietas lokal ubi kelapa (dioscorea alata) di kabupaten karanganyar*.

- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik *Cookies*. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan RI.
- 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>
- Fitriani, N. (2021). Disertasi ekstrak komponen umbi uwi ungu (*dioscorea alata l*) sebagai antimikroba extract of yam purple (*dioscorea alata l*) components as an antimicrobia. Doctoral dissertation. *Doctoral Dissertation*.
- Hapsari, T. R. (2014). Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional Dan Bahan Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*, 0(27), 26–38.
- Hendrasty, H. K., Sugiarto, R., Setyaningsih, S., & Kurniasih, I. (2023). Analysis Model Approach Of The Rate Change Of Absorption And Cooking Loss Of Dry Noodles Made From Cassava Starch. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(2), 231–241. <https://doi.org/10.35791/jat.v4i2.47867>
- 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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.12.037>
- Julianti, O. (2023). Pengaruh perbandingan tepung mocaf dengan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jambi*, 1(1), 506.
- Kementerian Kesehatan. (2017). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food and Nutrition Research*, 61(1). <https://doi.org/10.1080/16546628.2017.1361779>
- Khotimah, K., Rachmawanti Affandi, D., Brisha Nuary, R., Pitara Sanjaya, A., & Sulistiowati, M. (2023). Karakteristik Biskuit Kelor (*Moringa Oleifera*) Berbasis Pati Garut (*Maranta Arundinacea*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dengan Variasi Pemanis. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2), 60–74. <https://doi.org/10.20961/jaht.v1i2.559>
- Koswara, S. (2013). Modul Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. *Center Research and Community Service Institution*, 01–42.
- Kurniawan, J. A., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (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*, 11(1), 20. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29090>
- Kurniawati, E., & Agustina, A. (2024). Tepung Premix *Cookies* Berbahan Dasar Mocaf dan Sagu Dengan Perlakuan Penyangraian Suhu Yang Berbeda. *JOFE : Journal of*

- Food Engineering*, 3(1), 11–18. <https://doi.org/10.25047/jofe.v3i1.4275>
- Lestario, L. N., Indrati, N., & Dewi, L. (2010). Fortifikasi Mie dengan Tepung Wortel. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains UKSW, Juni*, 40–50. <http://repository.uksw.edu/handle/123456789/6215>
- 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. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.1.7>
- 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>
- Mujahanah, S., Zainuri, & Paramartha, D. N. A. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *Universitas Jambi*, 2(1), 59–68. <https://repository.unja.ac.id/cgi/users/home?screen=EPrint::Edit&eprintid=42885&stage=core#>
- Mulyakin, S. (2020). *Kajian penambahan gula pasir terhadap sifat kimia dan organoleptik sirup kersen*. Universitas_Muhammadiyah_Mataram.
- Mustafa, A., & Elliyana, E. (2020). Pemanfaatan ampas kedelai pada pembuatan brownies “gluten free” ubi jalar ungu dan uji kelayakannya. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 1–13.
- Niken, A., & Dicky, A. (2013). Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 57–62. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki>
- Noviantari, N. P., Suhendra, L., & Wartini, N. M. (2017). Peengaruh Ukuran Partikel Bubuk dan Konsentrasi Pelarut Aseton Terhadap Karakteristik Ekstrak Warna Sargassum polycystum. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 102–112.
- Oktaviany, M., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2023). Pengaruh substitusi tepung beras merah (*Oriza niavara* L.) dengan penambahan kopi terhadap mutu sensori rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 12(3).
- Perdani, A. W. (2019). Mini Review : Ekstraksi Antosianin Sebagai Pewarna Makanan Dengan Bantuan Ultrasonik Dan. *Food and Nutrition Research*.
- Piga, A., Catzeddu1, P., Farris, S., Roggio2, T., & Annamaria Sanguinetti3, E. S. (2010). *Texture Evolution of “Amaretti” Cookies During Storage*. 17, 302.
- Plessas, S. (2021). *Innovations in sourdough bread making. Fermentation*, 7(1), 29. <https://doi.org/10.3390/fermentation7010029>
- Putri, B. M., Wulandari, Y. W., & Mustofa, A. (2020). Karakteristik brownies kukus tepung jewawut (*Setarica italica*) dan tepung maizena dengan pengaruh lama proses pengukusan. *The Mathematical Gazette*. <https://doi.org/10.2307/3615019>
- Ramlah, S., & Lullung, A. (2018). Karakteristik dan Citarasa Cokelat Putih dari Lemak Kakao Non Deodorisasi dan Deodorisasi Characteristics And Flavor Of White Chocolate From Non Deodorized And Deodorized Cocoa Butter. *Jurnal Industri*

Hasil Perkebunan, 13(2), 117–128.

- Rulaini, M. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Uwi Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Stik Bawang. *Universitas Jambi*, 33(1), 1–12.
- Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Penerbit Andi.
- Schmid, T., & Guiné, R. P. F. (2024). *Development and characterisation of functional bakery products: Technological, chemical and nutritional aspects*. *Foods*, 13(3), 422. <https://doi.org/10.3390/foods13030422>
- Schober, T. J., O'Brien, C. M., McCarthy, D., Darnedde, A., & Arendt, E. K. (2003). Influence of gluten-free flour mixes and fat powders on the quality of gluten-free biscuits. *European Food Research and Technology*, 216(5), 369–376. <https://doi.org/10.1007/s00217-003-0694-3>
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., & Nasir, M. (2017). Sensory Evaluation and Consumer Research. *Food Science and Technology*, 10(October), 362–386. https://books.google.hr/books?hl=hr&lr=&id=eJRwAgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&ots=wtAij6g29J&sig=VYDNvkdt7QIsz2c-mLo-Jy-Zxrc&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- SNI. (2014a). SNI 3541:2014 Standar Margarin. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–42. www.bsn.go.id
- SNI. (2014b). Standar Nasional indonesia 7934:2014 Cokelat dan Produk-Produk Cokelat. *Sni 7934:2014*, 22(2), 23.
- SNI. (2022). Standar Nasional Indonesian 2973:2022 Biskuit. *Standar Nasional Indonesia*, 1–26.
- Soewondo, G. A., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). Pengaruh Rasio Mocaf dan Bubur Rumput Laut (*E. cottonii*) terhadap Karakteristik Keripik Brownies. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 9(2), 109–121.
- Sunarsi, S., A. M. S., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1, 306–310.
- Suryaningrum, T. (2016). (*Cucurbita moschata*) dan tepung mocaf terhadap glikemik (*Bg*), dan tingkat kesukaan pada flakes “ kumo . ”
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. (2023). Struktur pati beras (*Oryza sativa* L.) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 755–767. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.15315>
- Tamaroh, S. (2020). Pemberian Pengetahuan dan Praktek Pembuatan Tepung Uwi Ungu Sebagai Sumber Antioksidan di KWT Tri Manunggal Dusun Beji Kabupaten Bantul Yogyakarta. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 1(2), 37–43.
- Triyono, B., Handoyo, S., & Laili, N. (2019). Analysis for Development of Mocaf-Based Functional Food Industry in Indonesia. *Journal of Socioeconomics and Development*, 2(2), 73. <https://doi.org/10.31328/jsed.v2i2.1068>
- Unayah, A., Estuti, W., & Kunaepah, U. (2020). Use of Local Food Ingredients MOCAF

- (Modified Cassava Flour) and Rebon (Planktonic Shrimp) in Cookies as an Alternative Supplementary Food for Children. *International Journal of Innovation, Creativity and Change, Special Ed*, 1035–1050. www.ijicc.net
- Wang, S. (2020). Starch Structure, Functionality and Application in Foods. *Starch Structure, Functionality and Application in Foods, April*, 1-179
- Azzahrah, N. I. (2021). Formulasi Pembuatan B. <https://doi.org/10.1007/978-981-15-0622-2>
- Winarti, S., & Saputro, E. A. (2013). Karakteristik tepung prebiotik umbi uwi (*Dioscorea* spp). *J. Teknik Kimia*, 8(1), 17–21.
- Wulandari. (2023). Pengaruh rasio tepung terigu dan pasta ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L.) terhadap karakteristik fisiko kimia dan sensori biskuit (*Racio effect of wheat flour and yellow sweet potato (Ipomoea batatas L.) paste on the physicochemical and sensory bi*. 1–10.
- Wulandari, Z. 2018. Karakteristik lisozim dari telur unggas lokal sebagai pemanis. Disertasi Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor
- Wulandari, Herpai, Lestari, S. D., & Putri, R. M. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia Biskuit Dengan Fortifikasi Tepung Belut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 246–254.
- Yulifianti, R. (2017). Karakteristik Roti Manis Berbahan Baku Ubijalar Dan Tepung Gandum Lokal. *Buletin Palawija*, 15(2), 49. <https://doi.org/10.21082/bulpa.v15n2.2017.p49-56>
- Yuniartini, N. L. P. S., & Dwiani, A. (2021). Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 54. <https://doi.org/10.31764/jau.v8i1.5973>