

DAFTAR PUSTAKA

- Arniati. (2019). *Pembuatan tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) dengan Variasi waktu Pengeringan.*
- Andriyani. (2008). *Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning Dan Konsentrasi Kitosan Terhadap Mutu Mie Basah.* Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Anggarawati, d. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (Ipomea Batatas Var Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Waffle.* Fakultas Pertanian Universitas Udayana, 160-170.
- 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.*
- Almatsier, S. (2011). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- bps.go.id/subject/53/tana-man-pangan.html#subjekViewTab5
- Dewi, A. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (Ipomea Batatas L.Poiret) Terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro Dan Kadar Betakaroten Muffin.* 3, 1-9.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan (Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2005:15-16)
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia.* Kementrian Kesehatan RI. Jakarta.
- Ginola, E. U. (2019). *Analisis Kadar Serat Pangan Pada Cookies Tugas Akhir Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Gizi Oleh : Evanny Ginola Utami.* Skripsi.
- Ghleralda, J., Legowo, 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 Unimus.
- Hidayati; Suwita. (2017). *Substitusi Pasta Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi Dan Mutu Organoleptik Cookies (Kue Kering) Sebagai Alternatif Snack Penderita Diabetes Melitus.* Agromix. <https://doi.org/10.35891/agx.v8i2.783>
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). *Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya.* Agritech.
- Hidayat, P. A. (2022). *Kajian Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas var*

- Ayamurasaki) Terhadap Fisiokimia Dan Uji Organoleptik Mie Kering. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Indonesia.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Kurniawan, E. O. (2018). Studi Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Asidulan Terhadap Sifat Fisiko Kimiawi Saus Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). 3-12.
- Prihatiningrum. (2012). Pengaruh Komposit Tepung Kimpul Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. *Food Science and Culinary Education Journal*.
- Raharja, I. P. (2018). *Variasi Rasio Air Dan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas var. Ayamurasaki) Pada Pembuatan Es Krim Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik*. S-1 Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.
- Setyadi, A. A. J., & Ninsix, R. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var. Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Bolu yang Dihasilkan*. *Jurnal Teknologi Pertanian*
- SNI. (2009). *tepung terigu SNI 3751-2009*.
- SNI. (1992). *Kue Kering SNI 01-2973-1992* .
- Saragih, C., Herawati, N., & Efendi, R. (2017). Pembuatan sirup ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L.*) dengan penambahan sari lemon (*Citrus limon L.*). *JOM Faperta UR*.
- 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*.
- Sundari, D. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jakarta Pusat: Media Litbangkes, Vol. 25 No. (4) Hal: 235-242.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Effect of Egg Concentration on Proximate, Water Activity (aw) and Textural Properties of Banana (*Musa paradisiaca*) Snack Bar. *Jurnal Agritech*.
- Tuhumury, H. C. D., Ega, L., & Keliobas, N. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering*. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Triyas, S., N.A, C. A., & Rahayu Dewi Soeyono, N. A. (2021). *Pemanfaatan tepung pangan lokal pada kue semprit*. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 55-66.

[USDA]. 2018. Basic Report without salt.
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/302100>.

Wijayanti, I. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah.
In Universitas Negeri Semarang.

Wisti, C. A. P. (2011). Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas Poiret). *Tugas Akhir Universitas Negeri Semarang.*

Wati, M. A. (2018). Formulasi Flakes (Flakes Qafa) Berbahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Pengembangan Diet B Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Politeknik Kesehatan Malang, 35-64.*

Wardani, C. (2017). Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) Sebagai Bahan Substitusi Pada Pembuatan Flakes. *Skripsi, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.*