

DAFTAR PUSTAKA

- Aptindo. (2012). Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012.
- Atisobhita, M., Fauziyah, M., & Dewatama, D. (2020). Kontrol Kecepatan Putar Motor Pengaduk Selai dengan Menggunakan Metode PI pada Proses Pemasakan Selai Nanas. *Jurnal Elektronika Dan Otomasi Industri*, 4(3), 7. <https://doi.org/10.33795/elkolind.v4i3.116>
- Darmanto, S., & Sigit, I. (2006). Analisa Biodiesel Minyak Kelapa Sebagai Bahan Bakar Alternatif Minyak Diesel. *64 Traksi*, 4(2), 31.
- Dewatisari, W. F., Rumiyan, L., & Rakhmawati, I. (2018). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197. <https://doi.org/10.25181/jppt.v17i3.336>.
- Dewi, N. P. A. N. (2018). Studi Pembuatan Selai Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Politkenik Kesehatan Kemenkes Denpasar*, 55.
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Skripsi*, 16.
- Erlina, Sudono, A., & Christian H. Rumayan. (2016). Inovasi Produk Brownies Dengan Bahan Tambahan Selai Nanas Subang Terhadap Daya Terima Konsumen. 3(1), 198–210. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>.
- Hartati, Y., Nurhidayati, N., & Telisa, I. (2021). Analisis Proksimat Dan Daya Terima Kue Talam Dengan Penambahan Ikan Gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 38. <https://doi.org/10.32502/jedb.v9i1.3471>.
- Kurniawati, K., & Ayustaningwarno, F. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 344–351. <https://doi.org/10.14710/jnc.v1i1.511>.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sari, R. S., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). *Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Pemalang*. 3(1), 1–5.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

- Nurdjanah, S., & Yuliana, N. (2019). *Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*.
- Nurhajelin, Mutiara, & dkk. (2022). *Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Melalui Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Bola-bola Pelangi Dalam Program MBKM di Desa Beringin Kec. Beringin, Kab. Deli Serdang*. 2(1), 46–54.
- Oktavia, I., Alfarisi, M. W., Handoko, D., Rally, M. A., & Wulandari, T. (2022). *Pelatihan pengolahan buah nanas menjadi selai nanas sebagai peluang bisnis warga*. 6, 2257–2261.
- Permadi, M. R., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>.
- Rohmi, R., Fikri, Z., & Pujasari, N. K. R. (2019). Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas L.*) Media Alternatif Pertumbuhan *Aspergillus Niger*. *Jurnal Kesehatan Prima*, 13(2), 143. <https://doi.org/10.32807/jkp.v13i2.234>.
- Tafsir, M., Hambali, F., Fadhilah, A., tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya, S., & Wira Bhakti Makassar, S. (2021). *Pengembangan Hasil Tanaman Singkong Menjadi Produk Bola-Bola Singkong Desa Pacellekang, Kecamatan Pattallassang. 1*. <https://ojs.stiembongaya.ac.id/index.php/JAB>.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Technol, J. C. (2020). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) Dan Tepung Kacang Tanah (Arachis Hypogaea) Pada Pembuatan Cookies : Kajian Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik*. 4(51775071), 2020.
- Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. K. (2020). Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Pro-STek*, 1(1), 29. <https://doi.org/10.35194/prs.v1i1.825>
- Yasin, J. H. M., No, L., Gowa, K., Selatan, S., Ilmu, F., & Iain, K. (2019). *Jurnal Biotek*. 7(1), 48–57.
- Zullistia Ningsih. (2019). Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Putih (*Ipomea Batatas L*) dengan Tepung Kedelai (*Glycine max L. Merr*) dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Tortilla Sweet Potato Chips. In *Carbohydrate Polymers* (Vol. 6, Issue 1).