

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Desi Safitri, R., Gita Miranti, M., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2023). Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai dan Aplikasinya Pada Cookies. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 6(4), 1456–1467. <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>
- Dungir, S. G., Katja, D. G., & Kamu, V. S. (2012). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal MIPA*, 1(1), 11. <https://doi.org/10.35799/jm.1.1.2012.424>
- Dwiningrum, R., Pisacha, I. M., & Nursoleha, E. (2023). Review: Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Protein Pada Olahan Bahan Pangan. *Journal Pharmacy Aisyah*, 2(2), 60–67.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.21580/ah.v2i1.4641>
- Fortifikasi, P., Ubi, T., & Ungu, J. (2024). *Pengaruh fortifikasi tepung ubi jalar ungu terhadap aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik kue simping khas purwakarta*. 2(3).
- Hanif Yusriza Firmansyah, Ery Pratiwi, A. S. P., & Program. (2019). Study of Additional Purple Flour on Physicochemical Properties. *Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang*, 1–20.
- Ibroham, hasyim muhammad, Siti, jamilatun, & Ika, dyah kumalasari. (2022). Potensi Tumbuh-Tumbuhan Di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Umj*, 1–13. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit>
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Koswara, S. (2010). *Serat Makanan Membuat Usus Nyaman*. 1. www.ebookpangan.com
- Kurniawati, I. F., & Sutoyo, S. (2021). Review Artikel: Potensi Bunga Tanaman Sukun (*Artocarpus Altilis* [Park. I] Fosberg) Sebagai Bahan Antioksidan

- Alami Article Review: the Potention of Breadfruit Flowers (*Artocarpus Altilis* [Park. I] Fosberg) As Natural Antioxidant. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 1–11.
- Mushaddiq, A. U., Widayat, H. P., Nilda, C., Annisa, Y., Sensori, U., Proses, R., Jurusan, I., & Hasil, T. (2023). Mutu Kimia dan Penerimaan Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan Penambahan Gula dan Jenis Bahan Penstabil Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 507–517.
- Nisa, K., Ansharullah, A., & Rejeki, S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bolu Kukus. *Jurnal Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Sciences)*, 2(1), 56–62. <https://doi.org/10.56189/jagris.v2i1.27569>
- Nur Ayni, Tri Yunita Fitria Damayanti, & Dian Ayu Ainun Nafies. (2024). Analisis Kandungan Protein dan Mutu Organoleptik Cookies Subtitusi Tepung Ikan Teri dan Kacang Tunggak sebagai Makanan Selingan pada Balita. *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(1), 132–140. <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i1.3146>
- 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.
- Sardi, M., Nurhabibah, M., Tobing, B., Putri, A., & Nasution, A. M. (2021). Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat: Literature Review Nutritional Claim in Different Types of High Fiber Snack: Literature Review. 1(13), 39–45.
- Serang, S., & Suriyanti. (2022). Pengembangan Produk Es Krim Ubi Ungu yang Berhasiat Tinggi Sebagai Peluang Usaha Masyarakat Desa Tana Toa Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba. *Jurnal Balireso: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(1), 30–37.
- Wulandari, A. (2020). Aplikasi Support Vector Machine (SVM) untuk Pencarian Binding Site Protein-Ligan. *MATHunesa: Jurnal Ilmiah Matematika*, 8(2), 157–161. <https://doi.org/10.26740/mathunesa.v8n2.p157-161>
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>