

6. DAFTAR PUSTAKA

- Agung, I. G. N. 1996. Pigmen pada Pengolahan Buah dan Sayur. *Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian* 2 (1): 57 – 59. Dalam Samber, L.N., Semangun, H. and Prasetyo, B., 2013, October. Ubi jalar ungu papua sebagai sumber antioksidan. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 10, No. 3).
<https://media.neliti.com/media/publications/174676-ID-ubi-jalar-ungu-papua-sebagai-sumber-anti.pdf>
- Ambarsari, I, Sarjana, dan A. Choliq., 2009. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah
<https://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/676/415>
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta : Dian Rakyat.
<http://repository.ut.ac.id/4670/1/PANG4411-M1.pdf>
- Apriyantono, A. 2002. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan. *Karumo Women dan Education*. Jakarta. Dalam Samber, L.N., Semangun, H. and Prasetyo, B., 2013, October. Ubi jalar ungu papua sebagai sumber antioksidan. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 10, No. 3).
<https://media.neliti.com/media/publications/174676-ID-ubi-jalar-ungu-papua-sebagai-sumber-anti.pdf>
- Ariani, Mewa. 2016. Pergeseran Konsumsi Pangan Lokal, Suatu Keprihatinan. Dalam *Pangan Lokal: Budaya, Potensi dan Prospek Pengembangan*, diedit oleh Effendi Pasandaran, Rusman Heriawan & M. Syakir. Jakarta: IAARD Press. Dalam S. Suhoarko (2019). *MEMPERTAHANKAN BUDAYA PANGAN LOKAL BERBASIS JAGUNG: STUDI KASUS DI DESA PAGEREJO, KABUPATEN WONOSOBO, JAWA TENGAH*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/sodality/article/download/25458/16955>
- Assael, H. 1998. *Customer Behaviour and marketing Action*. 6th Edition. New York: International Thomson Publishing. Dalam Kutresnaningdian, F., & Albari, A. (2012). Peran Kesadaran Kesehatan dan Perhatian pada Keamanan Makanan terhadap Sikap dan Minat Konsumen dalam Membeli Makanan Organik. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 2(1), 44-58.
https://jurnal.um-palembang.ac.id/ilmu_manajemen/article/view/334
- Dahlia, Lies. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: Elex Media.
https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=xYhKDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=lies+dahlia+2014&ots=pgrYF6CTuk&sig=u17VsBn37JqSSMzSNPgmch9e8RQ&redir_esc=y#v=onepage&q=lies%20dahlia%202014&f=false
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi jalar ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1).
<http://jurnal.unpad.ac.id/agricore/article/view/27701>
- Damardjati, D., & Widowati, S. (1994). Pemanfaatan ubi jalar dalam program diversifikasi

- guna mensukseskan swasembada pangan. Dalam Prasetyana, R. (2010). Analisis preferensi konsumen Terhadap ubi jalar (*ipomoea batatas l.*) di kota Surakarta. <https://eprints.uns.ac.id/6147/1/131470608201001441.pdf>
- Fajiarningsih, H. (2013). *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) terhadap Kualitas Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang). <https://lib.unnes.ac.id/19030/>
- Faridah, Anni dkk. 2008. Patiseri Jilid 2 untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Dalam Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2). <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/25245>
- Gayati, I.A.P. 2014. Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis [L.] DC*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada *Cookies* Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. Dalam Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4). <https://core.ac.uk/download/pdf/294883382.pdf>
- Haryadi. (2004). Ragam Pangan Pokok dan Pengolahannya di Indonesia. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. https://repository.ugm.ac.id/digitasi/download.php?file=991_pp0911156.pdf
- Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar [Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L. Poir*) as a Partial Substitute of Wheat flour and Source of Antioxidant on Pla. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 25-25. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/2414/3824>
- Heriyanto, R. Krisdiana dan S.S. Antarlina. 1999. Pengembangan agroindustri berbasis ubi jalar dalam upaya peningkatan nilai tambah dan pemberdayaan masyarakat petani. Dalam Ginting, E., Antarlina, S. S., Utomo, J. S., & Ratnaningsih, R. (2006). Teknologi Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan Dan Pengembangan Agroindustri. *Buletin Palawija*, (11), 15-28. <https://media.neliti.com/media/publications/226519-teknologi-pasca-panen-ubi-jalar-mendukung-cc0849e6.pdf>
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan *Overall* Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83-93. <http://journals.ums.ac.id/index.php/JK/article/view/5537>
- Kaplan A., 1971. *Element of Food Production and Baking*. ITT Educational Service, Inc., New York. Dalam Yusuf, M. B. (2019). *PEMANFAATAN BUAH AVOKAD (*Persea**

Americana Mill) SEBAGAI SUBSTITUSI MENTEGA DALAM BUTTER COOKIES (Doctoral dissertation, UNNES).
<https://lib.unnes.ac.id/37193/>

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta
<http://repo.stikesperintis.ac.id/1110/1/32%20Tabel%20Komposisi%20Pangan%20Indonesia.pdf>

Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. Dalam Noviyanti, R. D., Kurniawati, I., & Mughni, E. (2017). Analisis kadar gula, kadar protein dan organoleptik bolu kukus substitusi tepung kedelai (*Glycine L. Merr.*). The 5 TH Flurecol Proceeding, 18.
<http://lpp.uad.ac.id/wp-content/uploads/2017/05/186-RETNO-1066-1073.pdf>

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. eBookPangan.com.
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>

Lawal. O.S. 2004. Composition, physicochemical properties and retrogradation characteristics of native, oxidized, acetylated and acid-thinned new cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*) starch. Food chemistry 87:205-218. Dalam Sember, L.N., Semangun, H. and Prasetyo, B., 2013, October. Ubi jalar ungu papua sebagai sumber antioksidan. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 10, No. 3).
<https://media.neliti.com/media/publications/174676-ID-ubi-jalar-ungu-papua-sebagai-sumber-anti.pdf>

Lestari, T. I., Nurhidajah, N., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik *Cookies* yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 53-63.
<http://103.97.100.145/index.php/JPDG/article/view/3361>

Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah Pratanak (*Phaseolus vulgaris L.*). Program Teknologi Pangan Fakultas Teknik Pasundan Bandung.
<http://repository.unpas.ac.id/3211/2/ARTIKEL%20KAJIAN%20KARAKTERISTIK%20BISKUIT%20YANG%20DIPENGARUHI%20PERBAN.pdf>

Michaelidou, N. and LM. Hassan. 2008. The Role of Health Consciousness, Food Safety Concern and Ethical Identity on Attitudes and Intentions towards Organic Food. *International Journal of Consumer Studies*. 32: 163–170.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1470-6431.2007.00619.x>

Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol. 2 No 4 p.259-267, Vol. 2 No 4 p.259- 267.
<https://www.jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98>

M. Muchlish Adie dan Ayda Krisnawati (2016). Biologi tanaman Kedelai. Balai Penelitian

- Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang.
https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/03/dele_3.muchlish-1.pdf
- Mustakas, G.C. Albrecht, W.J. dan Bookwalter, G.N.(1967). Production Of Vegetable Protein Beverage Base. Dalam Liu, K.S.1997. Soybean (Chemistry Techonologi and Utilization) Chapman an hall New York.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/16912/16437>
- Napitupulu, D. S. 2012. Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dengan Pengayaan Tepung Kedelai. Naskah Skripsi – S1. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
<http://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/download/Donald%20Napitupulu/pdf>
- Oktavia, D. 2007. Kajian Makanan Ringan Ekstrudat. Jurnal II Standarisasi SNI 01-2086. 2000. 9 (4).
<https://www.academia.edu/download/56181371/8-20-1-SM.pdf>
- Paran, S. 2009. 100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering. Kawah Media: Jakarta Selatan.
<https://www.google.co.id/books/edition/100+TipAntiGagalBikinRotiCakePast/2puB3NVuBsAC?hl=en&gbpv=1&dq=100%2B+Tip+Anti+Gagal+Bikin+Roti,+Cake,+Pastry+dan+Kue+Kering,+Kawah+Media:+Jakarta+Selatan.&pg=PT2&printsec=frontcover>
- Prasetyo, B. E. 1988. Analisis Suplementasi Tepung Beras dengan Tepung Kacang Gude dalam Pembuatan *Cookies*. Skripsi. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta. Dalam Nurkhatun, S., & Kanetro, B. (2019, April). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DAN JENIS TEPUNG GROWOL TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN BAKPIA GROWOL. In Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta (pp. 180-186).
http://ejournal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding_IPPL/article/view/726
- Retno I, Murdijati G. 2014. Pendidikan Konsumsi Pangan. PT Fajar Interpratama Mandiri.
<https://jurnal.stikesperintis.ac.id/index.php/JKP/article/download/231/130>
- Rismaya, R., & Syamsir, E. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan, 29(1).
<https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/17307>
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar, Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis. Seri Agribisnis. Penebar Swadaya. Depok. Dalam Sember, L.N., Semangun, H. and Prasetyo, B., 2013, October. Ubi jalar ungu papua sebagai sumber antioksidan. In Prosiding Seminar Biologi (Vol. 10, No. 3).
<https://media.neliti.com/media/publications/174676-ID-ubi-jalar-ungu-papua-sebagai-sumber-anti.pdf>
- Shaharudin, MR., JJ. Pani, SW. Mansor, SJ. Elias, and DM. Sadek. 2010. Purchase Intention

- of Organic Food in Kedah, Malaysia: A Religious Overview. *International Journal of Marketing Studies*. 2 (1): 96-103
<https://www.academia.edu/download/52337225/4747-18746-1-PB.pdf>
- Soekarto S. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Karya Aksara dalam Florensia, S., Dewi, P., & Utami, N. R. (2012). Pengaruh Ekstrak Lengkuas pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri Pengaruh Ekstrak Lengkuas pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri. *Life Science*, 1(2).
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/UnnesJLifeSci/article/view/995>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66-73.
<https://www.jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Torskangerpoll K, Andersen OM.2005. Colour stability of anthocyanins in queous solutions at various pH values. *Food Chem* 89:427–440. Dalam Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). KARAKTERISTIK WARNA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN ANTOSIANIN UBI JALAR UNGU [Color Characteristics And Antioxidant Activity Of Anthocyanin Extract From Purple Sweet Potato]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176-176.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/9109/7164>
- Tuhumury, H. C., Ega, L., & Keliobas, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 30-35.
<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/881>
- Utami, I. S. 1992. *Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/UnnesJLifeSci/article/view/995>
- Virgo, S. D. Hanela. 2007. Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Daya Simpan Nugget Ayam Ras Afkir. Tesis. Padang: Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
<http://lpp.uad.ac.id/wp-content/uploads/2017/05/186-RETNO-1066-1073.pdf>
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
<https://journal.binus.ac.id/index.php/BBR/article/view/1060>
- Widowati, S. 2007. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Dalam Nabilah, M. (2019). Karakteristik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Sebagai Sumber Antioksidan Dan Protein. Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. (jurnal 2)
<http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/6982/>
- Widyasitoesmi, H. S. 2010. Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Dalam Cahyani, A. D. (2021). Pengaruh Penambahan Sodium Tripolyphosphate Dan Rasio Uwi Ungu Kukus–Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Tingkat

Kesukaan Mi Kering. *Naskah Publikasi Teknologi Hasil Pertanian*.

<http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/11036/>

Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta. Dalam Riskiani, D., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).

<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/download/4616/4004>

Yam, K. L. dan Papadakis, S. E. (2004). A simple digital imaging method for measuring and analyzing color of food surface. *Journal of Food Engineering* 61: 137-142.

[https://www.researchgate.net/profile/Aly_Abdel-](https://www.researchgate.net/profile/Aly_Abdel-Moemin3/post/How_can_you_assess_colour_change_of_elastomeric_elastics_and_chains_by_the_use_of_a_spectrophotometer/attachment/59d62db579197b807798bf6c/AS:351281358098433@1460763410905/download/A_simple_digital_imaging_method_for_meas.pdf)

[Moemin3/post/How can you assess colour change of elastomeric elastics and chains by the use of a spectrophotometer/attachment/59d62db579197b807798bf6c/AS:351281358098433@1460763410905/download/A simple digital imaging method for meas.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Aly_Abdel-Moemin3/post/How_can_you_assess_colour_change_of_elastomeric_elastics_and_chains_by_the_use_of_a_spectrophotometer/attachment/59d62db579197b807798bf6c/AS:351281358098433@1460763410905/download/A_simple_digital_imaging_method_for_meas.pdf)

