

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. D., Mulyantari, E., & Prasetyanto, H. (2024). Making Muffins Using Breakun Flour As a Substitute for Wheat Flour. *Gastronary*, 3(1), 1–9. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v3i1.575>
- Almadania, S. L. (2019). Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (*Ipomea Batatas* (L). Lam) Dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *E-Journal Tata Boga*, 8(1), 226–235.
- Andika, K. B. C., & Arianty, A. . A. A. S. (2024). Kualitas Tepung Gayam sebagai Bahan Dasar Pembuatan Muffin. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(6), 1002–1014. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i6.814>
- Andriana, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52–62.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. In *Praktikum Evaluasi Sensori*.
- Astuti, S. D., & Astuti, J. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Ubi Jalar dan Tepung Komposit di Desa Sambueja Kecamatan Simbang Kabupaten Maros. 2(6), 1347–1352.
- Buanasetjio, V. T., Dahlia, M., & Mahdiyah. (2023). Jurnal Pendidikan : SEROJA. *Jurnal Pendidikan SEROJA*, 2(1), 1–8. <https://jurnal.anfa.co.id/index.php/seroja/article/view/1486>
- Budi Pramono, Y. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) pada Tepung Terigu*. Undip Press.
- Dr. Mien K. Mahmud, M., Dr. Hermana, M. S., Nazarina, M. M., Dr. Marudut S, M., Nils Aria Zulfianto, M. S., Prof. Dr. Muhayatun, M., Dr. Abas Basuni Jahari, M. S., Dr. Dewi Permaesih, M. K., Dr. Fitrah Ernawati, M. S., Dr. Rugayah, M. S., Dr. Haryono, M. S., Sri Prihatini, M. K., Irlina Raswanti, M. E., Rika Rahmawati, M., Dyah Santi P, M., Yurista Permanasari, M. S., Dr. Umi Fahmida, M. S., Prof. Ahmad Sulaeman, MS, P., Prof. Nuri Andarwulan, M. S., ... Ir. Doddy Izwardy, M. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementerian Kesehatan RI*.
- Endang Susetyawati, M., & Santoso, E. (2023). Pelatihan Pembuatan Camilan Sehat Membudayakan Hidup Sehat. *Indonesian Journal Of Community Service*, 3(2), 83–89.
- Fahlevi, M. R., Nurminah, M., & Nainggolan, R. J. (2021). Physicochemical characteristics and sensory muffins from mocaf, orange sweet potato flour, breadfruit flour, orange sweet potato starch, and breadfruit starch. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 782(3), 4–10. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/782/3/032079>
- Frete, H. de, Susanto, A., Prasetyo, B., & Limantara, L. (2012). Karotenoid Dari

- Makroalgae Dan Mikroalgae: Potensi Kesehatan Aplikasi Dan Bioteknologi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(2), 221–228. <https://doi.org/10.6066/jtip.2012.23.2.221>
- Gozaly, T. (2019). Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 40. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i1.1510>
- Hakimah, D., Mahdiyah, & Dahlia, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Jewawut (*Pennisetum Glaucum*) pada Butter Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jolastic*, 2(1), 117–129.
- Hambali, M., Mayasari, F., & Noermansyah, F. (2014). *Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven, dan Lama Waktu Ekstraksi*. 20(2), 25–35.
- Hamdani M., Prayitno B. A., & Karyanto P. (2019). Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Melalui Metode Eksperimen. *Proceeding Biology Education Conference*, 16(Kartimi), 139–145.
- Handani, W. L., & Trimo, L. (2021). Daya Saing Agribisnis Ubi Jalar Cilembu Di Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(1), 676. <https://doi.org/10.25157/ma.v7i1.4765>
- Harianja, M. S. D. (2022). Pengaruh substitusi tepung kacang arab terhadap kualitas kue brownies sebagai alteratif snack gluten-free. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1169–1188. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.82>
- Jaya, S. M. K. S. (2022). Inovasi Mentega Plant-Based. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(6), 1428–1454.
- Jung, K., Shin, E., & Kim, S. (2008). *Quality Characteristics of Muffins with Different Fat and Methods*. 24(4), 473–479.
- Kiromi, A. N., Putra, I. N. K., & Ekawati, I. G. A. (2023). The Effect of Wheat Flour and Cilembu Sweet Potato Flour (*Ipomoea Batatas* (L). Lam Cv. Cilembu) Comparison on the Characteristics of Putu Ayu Cake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Ayu Nuriya Dkk / Itepa*, 12(1), 182–195.
- Mahdiyah. (2016). *Statistika Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Pangan*, 23(1), 53–64.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Marfuah, D., Noviyanti, R. D., & Khotimah, F. N. (2022). Hubungan Suhu Makanan Dan Cara Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Makanan

- Di Catering Betty Karanganyar. *Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.56127/jukeke.v1i1.570>
- Mawarni, A. T., & Artanti, G. D. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (Maranta Arundinacea L .) Pada Pembuatan Marmer Cake Terhadap Karakteristik Fisik Dan Daya Terima Konsumen Program Studi Pendidikan Tata Boga , Universitas Negeri Jakarta*. 11, 92–102.
- McCoy, J. (2015). *Beyond Flavour : The Science of Butter*. *Institute of Culinary Education*. <https://www.ice.edu/blog/beyond-flavor-science-butter>
- Mifflin Company, H. (1994). *The American Heritage Dictionary* (Third Edit). Dell Publishing. https://archive.org/details/isbn_9780606020114/mode/2up
- Ningsih, Y., & Faridah, A. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak terhadap Kualitas Sponge Cake. *Kapita Selekta Geografi*, 3(01), 1–9.
- Nurdjanah, S., Yuliana, N., Zuidar, A. S., & Naim, I. E. (2017). Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten. *Jurnal Teknologi Agro Industri*, 9(2), 1–10. <http://bpkimi1.kemenperin.go.id/tegi/article/viewFile/3662/2919>
- Nuriya Kiromi, A., Kencana Putra, I. N., & Ekawati, I. G. A. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea Batatas* (L). Lam Cv. Cilembu) terhadap Karakteristik Kue Putu Ayu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 182. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i01.p15>
- Onggo, T. M. (2006). Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar “ Cilembu ” Selama Penyimpanan. *Bionatura*, 8(2), 161–170.
- Pangesti, R. I., & Ratnaningsih, N. (2022). Substitusi Tepung Kacang Hijau pada Pengembangan Produk Muffin sebagai Hidangan Berbuka Puasa. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59305/19049>
- Pramesti, H. A., Siadi, K., & Cahyono, E. (2015). Analisis Rasio Kadar Amilosa/Amilopektin dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi. *Indonesian Journal of Chemical Science* 4, 4(1), 26–30. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Prameswarya, A. I., Franciscus Sinung Pranata, & Purwijantiningsih, L. M. E. (2022). KUALITAS BOLU KLEMBEN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata*) DAN TEPUNG UMBI TALAS (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 21(1), 1–11. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v21i1.3500>
- Putri, S. N., Efrina, E., & Fadiati, A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Cilembu Terhadap Kualitas Gelato. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.16301>

- Rambe, S. A., & Gusnita, W. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kukus Mekar (The Effect Of Purple Sweet Potato Flour Substitution On The Quality Of Blooming Steamed Sponge). *Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 3(1), 68–74. <https://doi.org/10.2403/80sr290.00>
- Riza Risky Yulianti, Lodang, H., & Wiharto, M. (2022). Studi Spermatophyta Pekarangan Rumah Di Kelurahan Lapajung Kecamatan Lalabata Soppeng. *Jurnal Biosense*, 5(2), 111–120. <https://doi.org/10.36526/biosense.v5i2.2324>
- Samsara Kurnia, K., Nengah Kencana Putra, I., & Sri Wiadnyani, A. A. . (2023). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L) Lam Cv. Cilembu) Terhadap Nilai Gizi Dan Sifat Sensoris Puding. *Kholista Samsara Kurnia Dkk / Itepa*, 12(2), 323–333.
- Sari, N. P. (2022). Pendampingan Belajar Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) Melalui Pembelajaran Problem Based Learning (PBL) di Kampung Tua Tanjung Gundap Kelurahan Tembesi. *Jurnal Awan* , 2(2), 17–25.
- Sugono, D., Sugiyono, Maryani, Y., Qodratillah, M. T., Sitanggang, C., Hardaniwati, M., Amalia, D., Santoso, T., Budiwiyanto, A., Darnis, A. D., & Puspita, D. (2008). *Kamus Bahasa Indonesia* (xvi). Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.
- Sulistyawati, E. Y. E., Rahmawan, A., Nurtiana, W., Wulandari, P., Hakiki, D. N., & Rismaya, R. (2024). Effect of Moringa (*Moringa Oleifera*) Leaves Flour and Baking Time on Nutritional Content and Organoleptic Values of Muffins. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences*, 145(1), 118–128. <https://doi.org/10.18551/rjoas.2024-01.17>
- Tamin, A. (2022). Kualitas pembuatan pancake substitusi tepung kacang hijau. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(10), 2684–2700. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.188>
- Tangapo, A. M. (2020). Potensi Bakteri Endofit Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dalam Menghasilkan Hormon Indole Acetic Acid (IAA) dengan Penambahan L-triptofan. *Jurnal Bios Logos*, 10(1), 21. <https://doi.org/10.35799/jbl.10.1.2020.27980>
- Trianita, A. P., HINTONO, A., & BINTORO, V. P. (2016). *Karakteristik Bolu Kukus yang Dibuat dengan Menggunakan Freeze Dried Egg*. Fakultas Peternakan & Pertanian Undip.
- Ureta, M. M., Olivera, D. F., & Salvadori, V. O. (2014). Quality Attributes of Muffins: Effect of Baking Operative Conditions. *Food and Bioprocess Technology*, 7(2), 463–470. <https://doi.org/10.1007/s11947-012-1047-7>
- Wijayati, P. D., Harianto, N., & Suryana, A. (2019). Permintaan Pangan Sumber Karbohidrat di Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 17(1), 13. <https://doi.org/10.21082/akp.v17n1.2019.13-26>