

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, K. (2024). *Mengenal Perbedaan Susu UHT dengan Susu Full Cream*. [https://www.alodokter.com/mengenal-perbedaan-susu-uht-dengan-susu-full-cream#:~:text=Sementara itu%2C susu full cream,rasa yang gurih dan legit](https://www.alodokter.com/mengenal-perbedaan-susu-uht-dengan-susu-full-cream#:~:text=Sementara%20itu%2C%20susu%20full%20cream,rasa%20yang%20gurih%20dan%20legit.).
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*.
- Amir, M. F., & Sartika, S. B. (2017). *Buku Ajar Metodologi Penelitian Dasar Bidang Pendidikan*.
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). Pengaruh Penggunaan Gula Yang Berbeda Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 22–33.
- Ananto, D. S. (2012). *Bakpao*. DeMedia Pustaka.
- Annisa, S. N. (2023). Pengaruh Penambahan Puree Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) pada Pembuatan Kue Bay Tat dari Bengkulu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. In *Jurnal Sosial Sains* (Vol. 3, Issue 8). <https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v3i8.993>
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*.
- Arief, M. D. (2012). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L). Lam) Cv. Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit*.
- Arifin, M. (2002). Karakterisasi Pedon Areal Pertanaman Ubi Jalar Nirkum di Desa Cilembu, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang, Propinsi Jawa Barat. *Jurnal Agrikultur*, 13(2), 110–116.
- Augustyn, G. H., Mailoa, M., & Gay, M. L. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Formulasi Pasta Ubi Jalar Kuning dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 403–411. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2023.2.2.403>
- Badan Otorita Borobudur. (2022). *Bakpia Kukus Tugu Jogja Inovasi Terbaru dan Teristimewa*. <https://bob.kemenparekraf.go.id/274537-bakpia-kukus-tugu-jogja-inovasi-terbaru-dan-teristimewa/>
- Bungan, A. S. (2020). *Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten Kroket Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning*. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/3967/>
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan dalam Pembuatan Roti*.
- Chandra, C., Verdiana, V., & Ayustiani, A. (2021). *Uji Coba Pembuatan Bakpia Kukus dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu*. <http://repository.podomorouniversity.ac.id/534/>

- Chayati, I. (2011). Peningkatan Karoten Dalam Roti Manis Dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Oranye Pada Tepung Terigu. *Jurnal Penelitian Saintek*, 16.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar ilmu.
- Direktorat Jenderal Kementerian Kesehatan. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Dwi R, A. A. (2023). *Bakpia Kukus dengan Isian Meleleh Ini Jadi Oleh-oleh Hits Jogja*. Detikfood. <https://food.detik.com/berita-boga/d-6693052/bakpia-kukus-dengan-isian-meleleh-di-mulut-ini-jadi-oleh-oleh-hits-jogja>
- Erdi, E., & Haryanti, D. (2022). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di Pt Karawang Foods Lestari. *Ikraith-Ekonomika*, 6(1), 199–206. <https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v6i1.2482>
- Ernie, A. ., & Lestari, N. (2002). *Pengembangan Produk Buah-buahan menjadi Produk Olahan Fruit Leather*.
- Erruka, D. (2021). *Ragam Ide Bisnis Kuliner Berbahan Ubi Jalar*.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*.
- Fadli, R. (2021). *Ketahui 3 Jenis Susu dalam Kemasan*. <https://www.halodoc.com/artikel/ketahui-3-jenis-susu-dalam-kemasan>
- Fadli, R. (2022). *Ketahui 4 Manfaat Sorbitol sebagai Pengganti Gula*. <https://www.halodoc.com/artikel/ketahui-4-manfaat-sorbitol-sebagai-pengganti-gula>
- Fadlila, A. N. (2022). *Analisis Strategi Pemasaran Pada Usaha Brownies Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) (Studi Kasus Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati di Desa Cikarawang, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor)*. <http://repository.unas.ac.id/5306/>
- Ghaffar, M., & Nurhamzah, L. Y. (2024). Karakteristik Organoleptik Brownis Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Ubi Jalar Kuning. 3(1), 42–48. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i1.4247>
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2014). Ubi Jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Pangan*, 23(2), 194–209.
- Gisslen, W. (2013). Professional Baking. In Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb Dan Mutu Organoleptik Sponge Cake Yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. 3(2), 7–12.
- Handayani, D. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro. (2017). Mutu Kimia dan Organoleptik Ubi Jalar Putih (Ipomoea Batatas) yang Difermentasi dalam Waktu yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 48–51.

- Hanum, Z., Yurliasni, & Dzarnisa. (2021). *Teknologi Pengolahan Susu* (A. Fahrina (ed.)). Syiah Kuala University Press.
- Hardiyani, A. M. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas) terhadap Kualitas Keripik Telur Bumbu Rendang*. <http://repository.unj.ac.id/428/>
- Hardoko, 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. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(1), 25–32. <https://doi.org/10.1136/bmj.2.4731.605-b>
- Harnowo, D., & Utomo, J. S. (2020). *Ubijalar: Dari Morfologi dan Pola Pertumbuhan hingga Prospek Pengembangan*.
- Haryani, D. (2023). *Pengaruh Konsentrasi Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Terhadap Sifat Fisik Bolu Kukus*. <https://repository.unja.ac.id/53346/>
- Haryuni, Aprianto, D., Oktoyoki, H., & Lestari, F. (2021). *Budidaya Ubi Jalar Lokal Unggulan di Dataran Tinggi Rejang Lebong*.
- Hendrasty, H. K. (2021). *Bahan Produk Bakery Edisi 2*. Graha Ilmu.
- Herryani, H., & Damar Santi, F. (2018). Uji Kesukaan Terhadap Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Culinaria*, 1(1), 1–45.
- Heveni, E., Suseno, T. I. P., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Oranye dan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik Ubi Jalar Oranye. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 17(1), 36–42.
- Hintono, A. (2022). Ilmu Pengetahuan Telur. In *UNDIP Press Semarang*.
- Holinesti, R., & Isnaini. (2020). Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 47–53. <https://doi.org/10.24036/30.00>
- Ihromi, S., Marianah, & Susandi, Y. A. (2018). *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering*. 5(1), 73–77.
- International Food Additives Council. (n.d.). *Sumber Bahan Makanan : Mono- dan Digliserida*. <https://www.foodingredientfacts.org/facts-on-food-ingredients/sources-of-food-ingredients/mono-diglycerides/#:~:text=Mono-and diglycerides are typically,contribute to overall product stability.>
- Khatarina, S. (2018). Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 13(April), 15–38.
- Kiswandono, K. K. (2019). *Pengembangan Produk Sponge Cake Berbasis Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.)*.
- Lestari, E., Nainggolan, R. J., & Julianti, E. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Oranye dengan Kacang Kedelai dan Penambahan Sirup Fruktosa

- Terhadap Mutu Snack Bar. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 7(4), 247–254.
- Maulana, B., Kustiyah, L., & Dewi, M. (2012). *Pengaruh Berbagai Pengolahan Terhadap Indeks Glikemik Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Cilembu*. <http://repository.ipb.ac.id:8080/handle/123456789/56227>
- Mayastuti, A. (2002). *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L). Lam) Cilembu*.
- Melisa, A. (2021). *Mengenal 3 Jenis Susu dan Fungsinya dalam Baking*. <https://media.bakingworld.id/bahan-roti-amp-pastry/mengenal-3-jenis-susu-dan-fungsinya-dalam-baking-1>
- Muliyati, H., & Utami, R. P. (2020). *Buku Ajar Ilmu Bahan Makanan Edisi Revisi*.
- Mulyawanti, I., Budijanto, S., & Yasni, S. (2016). *Optimasi Formula dan Struktur Mikroskopik Pasta Bebas Gluten Berbahan Dasar Puree Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau*. 36(1), 15–22.
- Nabilah, R., Arini, N., Putri, S. T., & Fevria, R. (2022). *Pengaruh Penambahan Puree Ubi Jalar (Ipomoea batatas L .) Terhadap Karakteristik Adonan Roti Melon*. 508–517.
- Noviansyah, E. (2019). *Kajian Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Sifat Organoleptik dan Kimia Nugget Ikan Rucah*. 1–23.
- Onggo, T. M. (2006). *Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar Nirkum “Cilembu” Selama Penyimpanan*. *Jurnal Bionatura*, 8(2), 161–170. https://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/11/perubahan_komposisi_pati.pdf
- Pilar Pertanian. (2022). *Kementan Perkuat Ketahanan Pangan Lewat Pengembangan Ubi Jalar*. <https://pilarpertanian.com/kementan-perkuat-ketahanan-pangan-lewat-pengembangan-ubi-jalar>.
- Pratiwi, R. A. (2020). *Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review*. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50.
- Putri H.P, A., Febrian, M. A., Hakim, M. A., & Islamudin, A. (2023). *Pengolahan Selai Ubi Dengan Menggunakan Bahan Pangan Ubi Jalar Di Desa Wiyu*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1173–1180.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang University Press.
- Rohmitriasih, M. (2020). *Mengenal Varian Ubi Jalar Paling Populer di Indonesia*. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/4102526/mengenal-varian-ubi-jalar-paling-populer-di-indonesia?page=2>
- Rohyami, Y. (2021). *Analisis Pangan*.

- Rosalia, R. (2023). *Produksi dan Kandungan Kimia Ubi Jalar Orange (Ipomoea batatas L.) Lokal Lampung*. <https://repository.polinela.ac.id/5079/>
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknoba*, 1(1), 44–52.
- Sarumaha, Y. K. (2019). *Analisis Siklamat pada Minuman Serbuk dan Kemasan dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*.
- Setyaningsih, D., Suraya, J., & Salsabila, S. (2021). Pengaruh Penambahan Mono-Asilgliserol (MAG) Sebagai Emulsifier Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(2), 198–210. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.2.198>
- Simbolon, C. E. (2017). *Fungsi Penggunaan Bahan Tambahan Kue*. <https://id.scribd.com/document/353755048/Tugas-Fungsi-Penggunaan-Bahan-Tambahan-Kue>
- Suranadi, L., Suarningsih, N. P. Y., Chandradewi, A., Sofiyatin, R., & Wahyuningsih, R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 4(1). <https://doi.org/10.57084/jigzi.v4i1.1027>
- Sutrisno, Amirudin, I., Sugiyanto, & Pratiwi, A. R. (2022). Pengaruh Pemberian Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Poir.) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Peniangan Lampung Timur. *Jurnal Gizi Aisyah*, 5(1), 35–44. <https://doi.org/10.30604/jnf.v5i1.553>
- Syafitri, R., & Mandasari, Y. (2021). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kue Lumpur. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1), 48–60.
- Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*.
- Syarbini, M. H. (2013). *A-Z Bakery: Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*.
- Syukri, D. (2021). Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid Sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian. In *Andalas University Press* (Vol. 1, Issue 3).
- Turohmah, M., & Sulistiawati, H. (2024). *Ubi Jalar: Warna Indah, Nutrisi Berbeda?* <https://www.rri.co.id/kesehatan/976141/ubi-jalar-warna-indah-nutrisi-berbeda>
- Wicaksono, S. (2022). *5 Metode Pembuatan Cake Dasar yang Wajib Diketahui Pemula*. <https://www.tehsera.com/2021/09/5-metode-pembuatan-cake.html>
- Widowati, S. (2011). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Jurnal Pangan*, 20(1), 49–61.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2014). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan)*

terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning.

Yosi, S. (2017). *Pengaruh Jenis Ubi Jalar, Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Pasta Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.).*

Yulianti, Y., Mariani, & Sachriani. (2024). *Sensory And Chemical Quality Analysis Of Yellow Pumpkin Steamed Sponge (Cucurbita Moschata) As An Alternative High-Fiber Snack.* 8(9), 230–248.

Yulastuti, E., & Hartari, A. (2018). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L. Poir) Pada Pembuatan Bolu. *TECHNOPEX-2018 Institut Teknologi Indonesia*, 330–333.

Yuwono, S. S. (2015). *Pasta Ubi Jalar.*
<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/06/pasta-ubi-jalar/>

Zulkarnain, M. R. (2016). Mengetahui Jenis dan Nama Lain Susu dalam Label Pangan. In *Food for Kids Indonesia* (Vol. 4). <https://www.iuli.ac.id/wp-content/uploads/2016/11/Mengetahui-jenis-dan-nama-lain-susu-min.pdf>

