

DAFTAR PUSTAKA

- Ambasari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2009). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agro Industri*, 5(2), 103–110.
- Angelia, I. O., & Hasan, A. A. (2018). Pengaruh Lama Perendaman Dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Kandungan Vitamin C Dan Tingkat Kecerahan Dalam Pembuatan Tepung Ubi Jalar, Tepung Jagung Dan Tepung Singkong. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 67. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.200>
- Anggraeni, M. (2017). Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 52–56. <https://doi.org/10.17728/jatp.214>
- Anggraini, L. B., & Sutiadiningsih, A. (2017). *Penambahan Tepung Ampas Tape Ketan Terhadap Hasil Jadi Butter Cookies*. (Vol. 5, Issue 3).
- Anwar, K. (2019). *Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Dan Tepung Umbi Garut (Maranta Arundinacea) Terhadap Sifat Organoleptik Butter Cookies* (Vol. 8, Issue 2).
- Apriliyanti, T. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan*. <https://api.core.ac.uk/oai/oai:generic.eprints.org:5584/core478>
- Associate, U. . W. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan Percetakan Upima Indonesia.
- Astawan, M. (1999). *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya.
- Barak, S., Mudgil, D., & Khatkar, B. S. (2014). Effect of flour particle size and damaged starch on the quality of cookies. *Journal of Food Science and Technology*, 51(7), 1342–1348. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0627-x>
- Bungan, A. S. (2016). *Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten Kroket Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning*. 7–30.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2012). *Panduan Praktikum Mata Kuliah: Roti dan Kue*. Fakultas Teknik.
- Drummond, K. ., & Brefere, L. . (2010). *Nutrition for Food Service & Culinary Professionals*. John Wiley and Sons, Inc.
- Elleuch, M., Bedigian, D., Roiseux, O., Besbes, S., Blecker, C., & Attia, H. (2011). *Dietary fibre and fibre-rich by-products of food processing: Characterisation, technological functionality and commercial applications: A review*. *Food Chemistry*, 124(2), 411–421. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.06.077>
- Ernayanti, S. (2021). *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih , Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi*. 156–171.

- Escobar-Puentes, A. A., Palomo, I., Rodríguez, L., Fuentes, E., Villegas-Ochoa, M. A., González-Aguilar, G. A., Olivas-Aguirre, F. J., & Wall-Medrano, A. (2022). Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Phenotypes: From Agroindustry to Health Effects. *Foods*, 11(7), 1–18. <https://doi.org/10.3390/foods11071058>
- Fadiati, A., Mahdiyah, & Widowati, I. (2009). *Optimalisasi sagu pangan masyarakat tradisional menuju ketahanan pangan regional serta komersialisasinya dalam upaya menembus pasar global*.
- Fadillah, I. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kedelai Kuning Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Butter Cookies*. Universitas Negeri Jakarta.
- Fastyka Visita, B., & Putri, W. D. R. (2014). *Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (Rosa damascene Mill) Dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda Pada Cookies The Effect of Red Rose (Rosa damascene Mill) Powder Addition with different Fillers on Cookies*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 39–46.
- Figoni, P. (2010). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*.
- Fitriani, L., Yurnalis, & Hermalena, L. (2019). Pembuatan Cookies Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Ubi Jalar Putih. *Unes Jurnal Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 49–57.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara* (1st ed.). Kencana Prenada Media Grup.
- Gardjito, M., Indrati, R., Yuniarti, Z., & Hendrasty, H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia* (Jilid 2). Global Pustaka Utama.
- Giri, N. A., & Sakhale, B. . (2019). Development of Sweet Potato Flour Based High Protein and Low Calorie Gluten Free Cookies. *Food and Nutrition*, 07. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.2.12>
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking*.
- Gonzalez, R. (2022). *Baking The Ultimate Cookbook.pdf*.
- Gunawan, A. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar terhadap Karakteristik Cookies*.
- Hidayat, B. A., B, A., & Sugiyono. (2007). Karakterisasi tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) varietas Shiroyutaka serta kajian potensi penggunaannya sebagai sumber pangan karbohidrat alternatif. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 18(1), 32–39.
- Humairah, U. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas Cookies*. *Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*.
- Indriani. (2007). *Butter & Sugar Cookies*. PT. Gramedia Pustaka Utaman.
- Indriyani, M., Hartati, Y., Sartono, S., & Siregar, A. (2022). Karakteristik Sifat Sensori dan Daya Terima Cookies Substitusi Tepung Ubi Ungu Dan Tepung

- Sukun. *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 2(2), 139–149. <https://doi.org/10.36086/jgk.v2i2.1322>
- Jemziya, M. B. F., & Mahendran, T. (2015). Quality characteristics and sensory evaluation of cookies produced from composite blends of sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) and wheat (*Triticum aestivum* L.) flour. *Sri Lanka Journal of Food and Agriculture*, 1(2), 23–30. <https://doi.org/10.4038/sljfa.v1i2.16>
- Jemziya, M. B. F., & Mahendran, T. (2017). Physical quality characters of cookies produced from composite blends of wheat and sweet potato flour. *Ruhuna Journal of Science*, 8(1), 12. <https://doi.org/10.4038/rjs.v8i1.23>
- Kangga, F. S., & Wirawan, P. E. (2023). *Modifikasi Produk Butter Cookies Menggunakan Tepung Kacang Merah Modification of Product Butter Cookies Using Red Bean Flour*. 02(9), 2079–2085.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu*. 6(2), 41–48.
- Kementerian Pertanian. (2020). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 3(April), 7.
- Kismawati, K., Hermanto, H., & Mariani, L. (2024). Karakteristik Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Termodifikasi HMT (Heat Moisture Treatment) Dengan Menggunakan Oven Microwave dan Oven Konvensional Diaplikasikan Ke Roti Manis. *Jurnal Riset Pangan*, 2(1), 52–61.
- Koswara, S. (2009a). *Teknologi Modifikasi Pati*.
- Koswara, S. (2009b). *Ubi Jalar Dan Hasil Olahannya*.
- Krishnan, J. G., Padmaja, G., Moorthy, S. N., Suja, G., & Sajeev, M. S. (2010). Effect of pre-soaking treatments on the nutritional profile and browning index of sweet potato and yam flours. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11(2), 387–393. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2010.01.010>
- Lesmanawati, W., Widanarni, W., Sukenda, S., & Purbiantoro, W. (1970). Potensi Ekstrak Oligosakarida Ubi Jalar Sebagai Prebiotik Bakteri Probiotik Akuakultur (The Potential of Sweet Potato Oligosaccharide Extract as Aquaculture Probiotic Bacteria Prebiotic). *Jurnal Sains Terapan*, 3(1), 16–20. <https://doi.org/10.29244/jstsv.3.1.16-20>
- Manley, D. (1998). *Biscuit, Cookie And Cracker Manufacturing Manuals: Volume 4: Baking And Cooling Of Biscuits*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1533/9781855736238>
- McGee, H. (2004). *Sodium metabisulfite is commonly used to inhibit enzymatic browning caused by polyphenol oxidase in fruits and vegetables during drying and processing*.
- Mitra Agro Sejati. (2017). *Budi Daya Ubi Jalar*. Cv Pustaka Bengawan.

- Mustika, A., Wahyuningsih, & Paramita, O. (2019). *Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (Bicolor L) Ditinjau dari Kualitas Butter Cookies*. 7(1), 22–30.
- Nabilah, S. P. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas* L. (Lam)) Terhadap Kualitas Gelato. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*.
- Praptiningrum, W. (2015). *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu*.
- Putri, A. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Modifikasi Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas* L.) dan Penambahan Tepung Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Terhadap Mutu Cookies dengan Metode Creaming. *Repositori USU*. <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/32502>
- Richana, N., & Widaningrum. (2009). *(Data amilosa dan pekti ubi putih fix) Penggunaan Tepung Dan Pasta Dari Berbagai Varietas Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mie*.Pdf.
- Rocklin, H. (1989). *Good Housekeeping Complete Book Of Home Baking*.
- Rosell, C. M., Rojas, J. A., & de Barber, C. B. (2001). Influence of hydrocolloids on dough rheology and bread quality. *Food Hydrocolloids* 15. [https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0268-005X\(00\)00054-0](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0268-005X(00)00054-0)
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknoba*, 1(1), 44–52.
- Santosa, I., Winata, A. P., & Sulistiawati, E. (2016). Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 3(2), 55. <https://doi.org/10.26555/chemica.v3i2.5961>
- Saraisong, A. M. Y. (2024). *Substitusi Tepung Pisang Garoho (Musa Acuminata) Pada Kualitas Organoleptik dan Karakteristik Kimia Tartlet Dengan Filling Klapertart*. Universitas Negeri Jakarta
- Sari, S. R., Baehaki, A., & Lestari, S. D. (2013). *Aktivitas Antioksidan Kompleks Kitosan Monosakarida*. 69–73.
- Shafira, E., & Gusnita, W. (2023). Analysis Of The Use Of White Sweet Potato Flour On The Quality Of Pineapple. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(2), 463. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i2.11001>
- Simatupang, M. K. (2018). *Perbandingan Permintaan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Telur Ayam Ras, Telur Ayam Kampung, dan Telur Itik di Kota Medan*. Universitas Medan Area.
- Subandoro, R. H., Atmaka, W., & Basito. (2013). Pemanfaatan Tepung Millet Kuning Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan*

Pertanian. Liberty Yogyakarta.

Sugiyono. (2020). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.

Suhardjito, Y. (2005). *Pastry Dalam Perhotelan*. ANDI.

Suranadi, L., Suarningsih, N. P., Chandradewi, A., Sofiyatin, R., & Wahyuningsih, R. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau*. 4(1).

Sutriyanto, E. (2013). Meski BBM Naik Pertumbuhan Roti Sekitar 7 Persen. *Tribun Bisnis*.

Taufik, M., Seveline, Susnita, S., & Aida, D. Q. (2019). Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 009–016.
<https://doi.org/10.30997/jah.v5i1.1582>

Veronica, N., Liew, C. V., & Heng, P. W. S. (2022). Impact of Amylose-Amylopectin Ratio of Starches on the Mechanical Strength and Stability of Acetylsalicylic Acid Tablets. *AAPS PharmSciTech*, 23(5).
<https://doi.org/10.1208/s12249-022-02266-0>

White, J. R. (2017). *puncture, or intramuscular injection, and its use has been suggested to be the standard of care for these procedures in this population* (5). 1, 74–76.

Widowati, S. (2011). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Jurnal Pangan*, 20(1), 53.

Yazici, G. N., & Ozer, M. S. (2021). A review of egg replacement in cake production: Effects on batter and cake properties. *Trend in Food Science & Technology*, 111, 346–359.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.071>

Yuniar, E., Widianara, I. T., Zainal, H. D., & Sc, M. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *In Pasundan Food Technology Journal*, 5(2).

Zakiyah, A., & Handayani, I. (2016). *Pembuatan Oatmeal Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning*. 13(2), 1–23.

Intelligentia - Dignitas