

DAFTAR PUSTAKA

- Addin, N. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Proses Kerja Ragi Instan. *El-Hijaz*, 1(2). http://eprints.undip.ac.id/52135/2/Bab_I.pdf
- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Anam, D. C. (2016). Pengelolaan *Home Industry* Usaha Bakpia di Kabupaten Klaten. 01(01).
- Apriyanti, A., & Tamaroh, S. (2025). Pengaruh Variasi Jenis Ubi Jalar dan Lama Waktu Pengukusan terhadap *Journal of Food and Agricultural Technology* ISSN : 3063-461X. 2(2), 87–107.
- Bugis, P. A., Raharjo, S. H. T., & Wahditiya, A. A. (2024). Eksplorasi Morfologi dan Kandungan Proksimat pada Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) dari Kepulauan Kei, Maluku. *Agroradix: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 10–19. <https://doi.org/10.52166/agroteknologi.v8i1.6843>
- Composition, V. C., & Evaluation, S. (2021). *Sensory Evaluation*.
- Ekonomi, F., & Surakarta, U. (2025). Peran Inovasi Produk dan *Packaging* Makanan. 23(4), 417–427.
- Fathonah, S. (2018). Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. 10(1), 12–21.
- Juliansyah, S., Gusnadi, D., Perhotelan, S., Terapan, F. I., Bandung, T. U., Barat, J., & Kayu, U. (2024). 1, 1 1. 9(1), 33–37.
- Kacang, T., Inchi, S., & Tepung, L. D. A. N. (2025). Karakteristik mutu roti manis hasil substitusi tepung kacang sachinchi (.).
- Kadar, T., & Dan, V. A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Kadar Vitamin A dan Karakteristik Produk Mie Basah.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis Effect of Chemical Composition and Rheological Properties of Wheat Flour to the Quality of Sweet Bread. 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Mutu, A., Sirup, O., Manis, K., Perbandingan, M., Gula, K., & Dan, A. (2022). Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. 01(02), 105–109.
- Muzhahir, Z. (2022). Analisis pengendalian mutu pada produk roti di umkm orchid bakeshop. 2(01), 1–8.
- Nayotama, H. B., Widyowanti, R. A., & Setya, E. A. (2023). Penambahan Margarin dan Substitusi Gula Palem (Arenga Pinnata) pada Pembuatan Bakpia Isi Kacang Hijau. *Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology: Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*, 1(3), 1848–1857.

<https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/view/762>

- Nur, G., Putri, A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Aisy, R., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. 12(1).
- Rahardjo, B., & Marsono, Y. (2006). Bahan Makanan Berpati Selama Penggorengan [*Kinetics of Changes of 5-Hydroxymethyl-2-Furfural (HMF) Content Of Starchy Food during Frying*]. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, XVII(2), 109–119.
- Rani, H., Cendekia, D., & Afifah, A. (2018). Pemanfaatan Senyawa Antioksidan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Pada Pewarnaan Produk Klepon Utilization of Sweet Potato Antioxidant Compounds (*Ipomoea Batatas*) on Klepon Product Coloring. 336–340.
- Rokana, E., Akbar, M., & Arie, D. (2022). Pengaruh Lama Waktu Pemanasan Terhadap Kufile:///C:/Users/dell/Documents/Gelatin/USP 44 - NF 39 2021/permenkes-no.-7-tahun-2019.pdfalitas Organoleptik Dan Fisik Biskuit Biosuplemen. Moringa" Kelinci (Bbci). Jurnal Buana Sains, 22(3), 1412–1638.
- Sosial, J., Sains, D. A. N., Bengkulu, D., Sifat, T., Dan, F., & Konsumen, T. (2023). Jurnal sosial dan sains. 3, 835–854.
- Studi, P., Ilmu, M., Pertanian, F., Sumatera, U., Program, D., Magister, S., Fakultas, I., Universitas, P., & Utara, S. (2023). Program Studi Magister Ilmu Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Dosen Program Studi Magister Ilmu Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara *. 2(2), 1–16.
- Taan, H., Fadila, N., Firdasari, A., & Malatia, F. (2025). Pemanfaatan Kacang Hijau untuk Produksi Bakpia sebagai Upaya Edukasi Gizi dan Pencegahan Stunting di Desa Hutadaa Kecamatan Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo. 2(2), 178–185.
- Tinggi, S., Injili, T., & Setia, A. (2025). Inovasi dan Kreativitas : Pilar Utama dalam Kewirausahaan.
- Tonio, L., Puapitasari, C. E., Naim, & Walipah. (2025). Penerapan Digital Marketing Umkm Bakpia Pathok 25 Jogjakarta. Jurnal Manajemen, Akuntansi Dan Pendidikan, 2(1), 82–89. <https://doi.org/10.59971/jamapedik.v2i1.197>
- Weni Kurnia Sari, N Ira Sari, T. L. (2020). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma* Sp.) terhadap Mutu dan Karakteristik Amplang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*), 16(02), 14–20.