

DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputra, R. A., Putri, S. J., Suyanto, K. A., Christy, M. A., & Matthew, M. (2024). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi, Tapioka, dan Oat dengan Variasi Penambahan Kurma Terhadap Analisis Proksimat dan Organoleptik Cookies. *Physical Sciences, Life Science and Engineering*, 2(2)
- A. Hussien, H. (2016). Using Vegetable Puree as a Fat Substitute in Cakes. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 5(4), 284. <https://doi.org/10.11648/j.ijnfs.20160504.18>
- Aisah, D. N., Ananta, J. P., Nabilla, S. Y., Palguni, M. I., Ananda, B. P. R., Priambada, L. A., & Handayani, L. (2024). *BROWBIE: Diversifikasi produk ubi sebagai sarana peningkatan nilai jual makanan tradisional*. *Jurnal Pengabdian dan Kewirausahaan*, 8(2), 109–113. <https://doi.org/10.30813/jpk.v8i2.6221>
- Ajriya, F. M. (2021). *Soft cookies labu kuning sebagai snack oleh-oleh khas Banyuwangi, Jawa Timur*. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Al Aziz Putra, M. M., Purwidiani, N., Handajani, S., Fatkhur Romadhoni, I., Negeri Surabaya Alamat, U., Ketintang, J., Gayungan, K., & Timur, J. (2024). Pembuatan Soft Cookies dengan Penambahan Puree Mbothe (*Xanthosoma puresagittifolium* L.). *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 2(3), 31–39. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v2i3.3796>
- Almadania, S. L. (2019). *Edisi Yudisium Pertama* (Vol. 8, Number 1).
- Amadea, Azalia. (2020). *5 Tips Membuat Soft Cookies yang Chewy untuk Camilan Lebaran*. KumparanFOOD. <https://kumparan.com/kumparanfood/5-tips-membuat-soft-cookies-yang-chewyuntuk-camilan-lebaran-1tQoSbt2hvl/full>
- Artisan Kuliner Group. (2025). *Resep standar* (Dokumen internal).
- Astuti, R. M., Apriyantono, A., Cempaka, L., & Adilah, M. (2025). Volatile Compound Profiles of Indonesia's "Cilembu" Sweet Potato (*Ipomea batatas* L. var. Rancing): Impact of Storage. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 36(1), 75–83. <https://doi.org/10.6066/jtip.2025.36.1.75>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori dan aplikasi teknologi pangan* (Cetakan I). Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- CAERT. (2020). *Cookies and Bars*. Illinois State Board of Education.

- Chayati, I. (2013). *Increasing caroten in sweet bread with puree substitution of orange-fleshed sweet potato in wheat flour*. Jurnal Penelitian Saintek, 16(2).
- Chumairo, Z., Rosida, D. F., & Rahmawati. (2024). Biskuit Buckwheat-Sorgum: Kajian Proporsi terhadap Aktivitas Antioksidan, Fisikokimia, dan Organoleptik. *Physical Sciences, Life Science and Engineering*, 2(1).
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK
- Ferdiansyah, M. K., & Affandi, A. R. (2017). *Pengaruh penstabil terhadap karakteristik fisikokimia cookies*. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 1(1), 22–27. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i1.1355>
- Geng, Y. (2024). Mechanism and Examples of Maillard Reaction. *Indonesian Journal of Food Research* (dikutip dalam kajian rasio tepung terigu dengan pasta ubi jalar).
- Handani, W. L., & Trimio, L. (2021). *Daya saing agribisnis ubi jalar cilembu di Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat*. Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis (Mimbar Agribisnis), 7(1), 497-515. <https://media.neliti.com/media/publications/517521-none-05e88589.pdf>
- Hasanah, V. A. N. I. (2025). *Pengaruh substitusi tepung bekatul (rice bran) terhadap kualitas fisik dan mutu sensori soft cookies*. UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard: Pembentukan cita rasa dan warna pada produk pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Imawan, M. L., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2019). *Karakteristik fisik, kimia dan sensori cookies berbahan dasar tepung komposit uwi (Dioscorea alata), koro pedang (Canavalia ensiformis) dan tepung terigu*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 12(1), 1–12. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.24072>
- Islami, E., Sachriani, S., & Riska, N. (2025). *Pengaruh substitusi puree ubi cilembu pada pembuatan kue bingka terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen*. Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, 11(7.C), 32–47.
- Jagat, A. (2017). Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.17728/jatp.190>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kurnia, K. S., Putra, I. N. K., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2023). *Pengaruh penambahan ubi jalar Cilembu (Ipomoea batatas (L.) Lam Cv. Cilembu*

terhadap nilai gizi dan sifat sensoris puding. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA), 12(2), 323–333.

Leonard, K. A. J., & Pambudi, B. (2023). *Kualitas Soft Cookies Berbahan Gula Aren Lokal*. Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 2(5), 1254–1264. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.434>

Liman & Sudiarta (2023), *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(5)

Loh, S. J. (2020). Comparative studies of physicochemical and texture profile analysis of sweet potatoes (*Ipomoea batatas*) cookies from different variations of sweet potatoes [Tugas Akhir]. Universiti Malaysia Kelantan.

Malavi, D., Mbogo, D., Moyo, M., Mwaura, L., Low, J., & Muzhingi, T. (2022). Effect of Orange-Fleshed Sweet Potato Purée and Wheat Flour Blends on β -Carotene, Selected Physicochemical and Microbiological Properties of Bread. *Foods*, 11(7), 1051. <https://doi.org/10.3390/foods11071051>

Mahdiyah, & Nita, N. M. (2016). *Statistik pendidikan* (Cet. 2). PT Remaja Rosdakarya.

Mbogo, D., Muzhingi, T., & Janaswamy, S. (2021). Starch digestibility and β -carotene bioaccessibility in the orange-fleshed sweet potato puree-wheat bread. *Journal of Food Science*, 86(3), 901–906. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15620>

Medita, H. Z., Rusilanti, R., & Sukmawati, D. (2023). *Pengaruh substitusi tepung kulit biji kakao pada soft cookies terhadap kandungan gizi dan daya terima konsumen anak usia sekolah dasar*. *Biospecies*, 16(2), 69–78.

Miller, R. A., & Hoseney, R. C. (1997). *Factors in hard wheat flour responsible for reduced cookie spread*. *Cereal Chemistry*, 74(3), 330–336. <https://doi.org/10.1094/CCHEM.1997.74.3.330>

Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2013). *Prinsip proses dan teknologi pangan*. Alfabeta.

Muzhingi, T., et al. (2022). Orange-Fleshed Sweetpotato Purée: A Breakthrough Product for the Bakery Sector in Africa. *Dalam Sweetpotato for Africa's Food and Nutrition Security*. Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-92022-7_5

Monower Hossain, M., Rahaman, E., Chanda, D., Heck, S., Mahmood, S., & Humayun Kabir, M. *Cronicon Improving Nutritional Content of Bakery Products by Using Orange-Fleshed Sweet Potato Puree*.

Nandiyanto, A. B. D., Ragadhita, R., Ana, A., & Hammouti, B. (2022). Effect of starch, lipid, and protein components in flour on the physical and mechanical

- properties of Indonesian *Biji Ketapang* cookies. *International Journal of Technology*, 13(2), 432–443. <https://doi.org/10.14716/ijtech.v13i2.5208>
- Nathanian, M., Pratama, I. P. D. A., Dewi, L. P. L., Widyastuti, N. K., & Sukmana, I. W. K. T. (2025). *Pemanfaatan ubi Cilembu dan kayu manis sebagai bahan dasar pengolahan makanan dan minuman*. JAKADIKSI: Jurnal Vokasi, 4(2). <https://doi.org/10.36002/jdk.v4i2.4636>
- Niza, S. M. (2024). *Analisis kandungan gizi dan sifat organoleptik cookies kombinasi tepung mocaf, tepung ubi jalar ungu, dan tepung kacang hijau sebagai snack bebas gluten*. NUTRIZIONE: Nutrition Research and Development Journal, 4(2), 43–53. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v4i2.16270>
- Nurbaya, Y., Rahmawati, D., & Kurniawati, R. (2020). *Formulasi cookies umbi ungu dengan metode uji ranking untuk menentukan tingkat kesukaan*. Jurnal Food Science and Product Technology, Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Nur Indahsari, F., Hariati Nasrullah, F., Rhahmah Wibowo, T., Alhaqani Achmad, A., Utami Budiandari, R., & Syarif Ramadhani Nurbaya. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT) Karakteristik Organoleptik Cookies Ubi Jalar Ungu Menggunakan Metode Uji Ranking*. Journal of Food Safety and Processing Technology.
- Nurjaya, N., Aslinda, W., & Bahja. (2023). *Buku ajar ilmu teknologi pangan*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu.
- Novrini, S., & Danil, M. (2019). Pengaruh jumlah mentega dan kuning telur terhadap mutu cookies keladi. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(1), 186–193. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/wahana/article/view/1458>
- Pareyt, B., & Delcour, J. A. (2008). *The role of wheat flour constituents, sugar, and fat in low moisture cereal-based products: A review on sugar-snap cookies*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 48(9), 824–839. <https://doi.org/10.1080/10408390701719223>
- Pereira, N., Ramos, A. C., Alves, M., Alves, V. D., Roseiro, C., Vida, M., Moldão, M., & Abreu, M. (2024). *Gluten-Free Sweet Potato Flour: Effect of Drying Method and Variety on the Quality and Bioactivity*. Molecules, 29(23). <https://doi.org/10.3390/molecules29235771>
- Pratiwi, D., Swamilaksita, P. D., & Fadhilla, R. (2017). *Potensi cookies berbahan ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L. Poir), tempe, dan isolat soy protein sebagai snack PMT-AS*. Jurnal Edu-Sains, 4(4), 1–5.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2018). *Statistik konsumsi pangan tahun 2018*. Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

- Putra, D. T., Aulia, W. M., & Rosyid, A. N. (2025). *Inovasi Soft Cookies Kekinian dengan Tepung Ubi Jalar Ungu: Analisis Komprehensif Sifat Sensori Menggunakan Pendekatan QDA*. JUMBIWIRA: Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan, 4(1), 508–517. <https://doi.org/10.56910/jumbiwira.v4i1.2889>
- Putri Hapsari, A. (2018). *Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu) Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur*. Jurnal Tata Boga, 7(2).
- Rahardjo, M., Astuti, R. W., Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). *Efek penambahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya*. Teknologi Pangan, 11(1), 1–6.
- Raihana, G. (2025). *Karakteristik Mutu Kimia Dan Organoleptik Soft Cookies Varian Ubi Jalar Ungu*. IPB University. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/170815>
- Rahmalia, R. R., Yuliani, R., Yuanda, A. N. I., Khoerunnisa, F., & Sari, Y. P. (2024). *The effect of composition purple sweet potato flour (Ipomoea batatas L.) and wheat on the physical, chemical and sensory properties in cookies*. Journal of Food and Agricultural Product (JFAP), 4(2). <https://doi.org/10.32585/jfap.v4i2.5820>
- Sari, R. A. (2024). *Daya terima dan kandungan serat cookies dengan substitusi ubi jalar ungu dan penambahan biji chia sebagai alternatif snack tinggi serat untuk remaja awal*. Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi, 2(4), 1–9. <https://doi.org/10.55606/jig.v2i4.3170>
- Sidiq, A., Ramdhan, H., Forestryana, D., Vebruati, & Torizellia, C. (2023). *Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Orange (Ipomoea Batatas. L) Untuk Meningkatkan Eksistensi Pangan Lokal dan Sebagai Makanan Pengganti Untuk Pasien Pada Rumah Sakit*. I-Com: Indonesian Community Journal, 3(3), 1232–1239. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i3.2312>
- Sudirman, Kondolayuk, M. L., Sriwahyuningrum, A., Cahaya, I. M. E., Astuti, N. L. S., Setiawan, J., Tandirerung, W. Y., Rahmi, S., Nusantara, D. O., Indrawati, F., Laili, N., Aziza, F. N., Kurniawati, N., Wardhana, A., Hasanah, T., Haryanti, S. (Ed.). (2023). *Metodologi penelitian 1*. CV. Media Sains Indonesia.
- Sudirman, & Ninsix, R. (2015). *Pengaruh penambahan tepung ampas kelapa dengan tepung tapioka terhadap mutu cookies*. Jurnal Teknologi Pertanian, 4(2), 30–37.
- Sugandi, A., Purwidiani, N., Miranti, M. G., & Romadhoni, I. F. (2025). *Inovasi pembuatan soft cookies dengan menggunakan tepung ubi jalar putih dan jenis gula yang berbeda*. Journal of Culinary and Hospitality.

- Sugiyono. (2019). *Statistika untuk penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suprijon, M. M., Widyastuti, T. E. W., & Widjajaseputra, A. I. (2023). Karakteristik Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Varietas Cilembu Dari Proses Penepungan Yang Berbeda. *Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*, 10(1), 75. <https://doi.org/10.24843/metamorfosa.2023.v10.i01.p08>
- Syafriani, R., Ayustin, Y., Bahri, S., Ramanian, N. S., & Winata, B. (2021). Pengaruh Konsumsi Ubi Cilembu Terhadap Penurunan Kadar Asam Laktat Pada Atlet Rugby. *Jurnal Sains Keolahragaan Dan Kesehatan*, 6(1), 20–28. <https://doi.org/10.5614/jskk.2021.6.1.3>
- Tauhid, K., & Hastuti, (2025). *Local Food Innovation: Development Of Snack Bar Based On Cilembu Potato (Ipomoea Batatas L.)* (Vol. 4).
- Valenzuela, G. A., Quilaqueo, M., Lagos, D., Estay, D., & Pedreschi, F. (2018). *Effect of formulation and baking conditions on the structure and development of non-enzymatic browning in biscuit models using images*. *Journal of Food Science and Technology*, 55(4), 1234–1243.
- Wang, W., Wu, J., Zheng, J., Wu, Z., Huang, J., Lu, Y., Peng, X., & Huang, L. (2023). Simulation and optimization of the thermal sterilization process of puree cans using the production of chestnut puree as an example. *Frontiers in Microbiology*, 14. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1135700>
- Widodo, A. (2023). *Pengembangan mocaf (modified cassava flour) berbasis desa mandiri mocaf: Studi kasus Kabupaten Banjarnegara*. Bappenas Working Papers, 6(1). <https://doi.org/10.47266/bwp.v6i1.198>
- Waziroh, E., & Istianah, N. (2016). Biskuit berbasis pure ubi jalar oranye (*Ipomea batatas L.*) bagi penderita autisme. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(2), 79-90.
- Widowati, S. (2010). *Potensi dan pengembangan ubi jalar sebagai pangan fungsional*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, Y., & Handayani, O. W. K. (2024). *Cookies ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L. Poir) sebagai jajanan pangan lokal untuk anak usia sekolah*. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*