

DAFTAR PUSTAKA

- Al-kayyis, H. K., & Susanti, H. (2016). Perbandingan Metode Somogyi-Nelson dan Anthrone-Sulfat pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi dalam Umbi Cilembu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, 13(2), 81-89.
- Alsuhendra, T., & Ridawati. (2008). *Ilmu Pangan untuk Industri*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta Press.
- Aryanti, N. (2021). Pengaruh Penampilan Makanan terhadap Daya Terima pada Pasien Rawat Inap. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), 123–130.
- Azizah, L., & Iqbal, M. (2020). Daya Terima Siswa terhadap Modifikasi Siklus Menu Makan Siang di SD Islam Tompokersan Lumajang.
- Busono, E., & Mardiani, D. (2023). *Vanilla: Budidaya Pascapanen dan Pasar*. Bandung: Nul Apps.
- Devi, A., & Khatkar, B. S. (2016). Physicochemical, Rheological and Functional Properties of Fats and Oils in Relation to Cookie Quality: A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(10), 3633–3641.
- Fauziyah, N. (2021). Substitusi Bahan Lokal Ubi Cilembu dalam Pembuatan Kue Semprit (Spritz Cookies) (Skripsi). Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Yogyakarta.
- Fitriani, R., & Maulana, A. (2021). Pengaruh konsentrasi bahan dasar terhadap profil aroma pada produk snack bar. *Jurnal Pangan dan Gizi Indonesia*, 12(2), 120–130.
- Heermann, M. L., Brown, J., Getty, K. J. K., & Yucel, U. (2022). Assessing Functionality of Alternative Sweeteners in Rolled Sugar *Cookies*. *Processes*, 10(5).
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*.
- Korese, J. K., Chikpah, S. K., Hensel, O., Pawelzik, E., & Sturm, B. (2021). *Effect of orange-fleshed sweet potato flour particle size and degree of wheat flour substitution on physical, nutritional, textural and sensory properties of cookies*. *European Food Research and Technology*, 247, 889–905.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9-15.
- Mahdiyah. (2014). *Statistika Pendidikan*. Jakarta: Remaja Rosdakarya, 44-46.

- Makmur, T., Wardhana, M.Y., & AR, Chairuni. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). Mahatani.
- Manzalina, Nur Z.A., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 8(2).
- Naibaho, M. Y., Putra, I. N. K., & Nocianitri, K. A. (2024). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam cv. Cilembu) Terhadap Nilai Gizi dan Sifat Sensori Produk.
- Oktaviani, Y. W. D., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2025). *The Quality of Cookies with the Substitution of Tempeh Peanut Flour and Cilembu Cultivar Sweet Potato Flour*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 26(2).
- 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.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensoris* (Ed. ke-2). Banten: Universitas Terbuka.
- Raihana, G., & Fatimah, A. I. F. (2025). Karakteristik Mutu Kimia dan Organoleptik *Soft cookies* Varian Ubi Jalar Ungu. Institut Pertanian Bogor.
- Rakhmayati. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Fisik, Sensoris serta Kimia Chewy *Cookies*. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*.
- Setiawati, I. (2017). Inovasi Produk Cookies Emping Melinjo Bebas Gluten (Gluten Free) dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Cilembu (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sidiq, A., Ramdhan, H., Forestryana, D., Vebruati, & Torizellia, C. (2023). *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L.) Untuk Meningkatkan Eksistensi Panganan Lokal dan Sebagai Makanan Pengganti Untuk Pasien Pada Rumah Sakit. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(3), 1232-1239.
- Usman, M. (2023). Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yoghurt yang Dijual Pada Pasar Modern (Supermarket) di Kecamatan Medan Kota. *Jurnal Agroindustri Pangan*. <https://ojs.poltesa.ac.id/index.php/Agroindustri/article/view/523>