

DAFTAR PUSTAKA

- Akoja, S. S., & Coker, O. J. (2018). Physicochemical, functional, pasting and sensory properties of wheat flour biscuit incorporated with Okra powder. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 3(5), 64-70.
- Alam, M., Hakim, M., Huq, A. O., & Moktadir, S. G. (2014). Development of fiber enriched herbal biscuits: a preliminary study on sensory evaluation and chemical composition. *International Journal Nutrition Food Science*, 3, 246-50.
- Ananda, f. J. (2022). Pengaruh penambahan ekstrak *cassia vera* terhadap karakteristik mutu hard candy (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., & Ningtyas, D. W. (2014). Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri Blume*): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 214-223.
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan gizi donat dengan penambahan ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai makanan jajanan berbasis pangan lokal bagi anak sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150-158.
- Anwar, S. H., Ginting, B. M. B., Aisyah, Y., & Safriani, N. (2017). Pemanfaatan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai penstabil emulsi m/a dan bahan penyalut pada mikrokapsul minyak ikan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1).
- Aras, N. (2017). Analisis Mutu Biskuit dengan Penambahan Ekstrak Bayam Putih (*Amaranthus hybridus*). Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Asvelia, V. (2023). Formulasi kukis substitusi tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) dengan jahe merah dan daun kelor. *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, 5(2), 131-145.
- Augustyn, G. H., Tetelepta, G., & Abraham, I. R. (2019). Analisis fisikokimia beberapa jenis tepung jagung (*Zea mays L.*) asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 58-63.
- Azizah, L. N. (2016). Uji Toksisitas Isolat Steroid Hasil KLTP Fraksi Petroleum Eter Hasil Hidrolisis Ekstrak Metanol Alga Merah (*Eucheuma spinosum*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). Standar Nasional Indonesia Biskuit. *Badan Standarisasi Nasional*, 1-5.
- Bahreini, E., Nur, B. M., & Murlida, E. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37-46.

- Beksono, H. R. (2014). Uji aktivitas antioksidan pada ekstrak biji kopi robusta (*coffea canephora*) dengan metode DPPH.
- Chen, C. C., Lin, C., Chen, M. H., & Chiang, P. Y. (2019). Stability and quality of anthocyanin in purple sweet potato extracts. *Foods*, 8(9), 393.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung jagung (*Zea mays*) fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dewandari, D., Basito, B., & Anam, C. (2014). Kajian penggunaan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* L.) terhadap karakteristik sensoris dan fisikokimia pada pembuatan kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., & Utari, F. (2017). Ekstraksi antosianin dari kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) berbantu ultrasonik: Tinjauan aktivitas antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Dwiyanti, E. R. (2014). Pengaruh Penambahan Gel Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Pada Pembuatan Kerupuk Puli (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Erviana, L., Malik, A., & Najib, A. (2016). Uji aktivitas antiradikal bebas ekstrak etanol daun kemangi (*Ocimum basilicum* L.) dengan menggunakan metode dpqh. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 164-168.
- Fatimatzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan ekstrak kulit ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai bahan pewarna alternatif untuk pengamatan mikroskopis paramecium sp. dalam pembelajaran biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 1-7.
- Febriyani, N., & Zuhriyah, A. (2022). Perbandingan kadar senyawa antioksidan pada umbi porang (*Amorpophallus muelleri*), umbi talas (*Colocasia esculenta*), dan gembili (*Dioscorea esculenta*) dengan menggunakan metode dpqh. *Media Bina Ilmiah*, 17(3), 451-456.
- Ferdian, M. A., & Perdana, R. G. (2021). Teknologi pembuatan tepung porang termodifikasi dengan variasi metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 23-31.
- Fitriani, L., Tamrin, & Sadimantara, M. S. (2020). Kajian pengembangan produk cookies berbasis tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) fermentasi dengan substitusi bubuk kakao (*Theobroma cacao*) untuk menghasilkan produk cookies. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 5(2), 2772–2785.

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Handayani, T., Aziz, Y. S., & Herlinasari, D. (2020). Pembuatan dan uji mutu tepung umbi porang (*amorphophallus oncophyllus prain*) di Kecamatan Ngrayun. *MEDFARM: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 9(1), 13-21.
- Happy, E. (2011). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu : Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Konsentrasi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Mie Kering. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Hermayanti, M., Rahmah, N. L., & Wijana, S. (2016). Formulasi biskuit sebagai produk alternatif pangan darurat. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 107-113.
- Hidayati, R., Santoso, H., & Pratiwi, D. (2017). Pengaruh jenis tepung terhadap kandungan protein produk siomay sebagai sumber belajar biologi. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan* (pp. 265-273).
- Husna, N. E., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins content and antioxidant activity of fresh purple fleshed sweet potato and selected products. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Immaningsih, N. (2013). Pengaruh suhu ruang penyimpanan terhadap kualitas susu bubuk. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(1), 1-5.
- 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 Desember), 139-149.
- Irawan, H., Yusmarini, Y., & Hamzah, F. (2017). Pemanfaatan Buah Mengkudu dan Jahe Merah dalam Pembuatan Bubuk Instan. Doctoral dissertation, Riau University.
- Julianti, E., Lubis, Z., & Limanto, S. (2020, February). Utilization of purple sweet potato flour, starch, and fibre in biscuits making. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 443 (1).
- Kesuma, C. P. (2015). Daya Terima dan Kandungan Gizi (Serat dan Protein) Biskuit yang diperkaya Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Doctoral dissertation, Universitas Airlangga.
- Kispriatama, C., & Gusnita, W. (2023). Effect of potato flour substitution in making chocochips cookies. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), 108-114.

- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi cmc)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67-78.
- Laeliocattleya, R. A., & Wijaya, J. (2018). Pengaruh variasi komposisi grist gandum (*Triticum aestivum* L.) terhadap kadar air dan kadar abu tepung terigu. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1), 1-10.
- Larasati, K., Patang, P., & Lahming, L. (2017). Analisis kandungan kadar serat dan karakteristik sosis tempe dengan fortifikasi karagenan serta penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 67-77.
- Lende, M., Boro, T. L., & Danong, M. T. (2019). Inventarisasi jenis umbi-umbian dan pemanfaatannya sebagai substitusi bahan pangan pokok di desa Waimangura kecamatan Wewewa Barat kabupaten Sumba Barat Daya. *SAINSTEK*, 4(1), 63-74.
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42-49.
- Man, S. M., Stan, L., Păucean, A., Chiș, M. S., Mureșan, V., Socaci, S. A., ... & Muste, S. (2021). Nutritional, sensory, texture properties and volatile compounds profile of biscuits with roasted flaxseed flour partially substituting for wheat flour. *Applied Sciences*, 11(11), 4791.
- Marsigit, W., Bonodikun, B., & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh penambahan baking powder dan air terhadap karakteristik sensoris dan sifat fisik biskuit mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri*, 7(1).
- Martins, O. D. J., & Susilowati, S. (2014). Pengaruh substitusi ubi jalar ungu terhadap sifat kimia dan organoleptik cookies ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*). *BiSTeK Pertanian*, 1(1).
- Montolalu, O. S., Langi, T., & Koapaha, T. (2019). Uji organoleptik dan sifat kimia kue semprong campuran tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) dan tepung terigu. In *COCOS* (Vol. 11, No. 1).
- Muttalib, S. A., WK, J. N., & Bintoro, N. (2019). Analisis Kadar Air dan Aroma Blending Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) dan Robusta (*Coffea canephora* L) Selama Penyimpanan Dengan Principal Component Analisis (PCA). *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), 23-27.
- Muchtar, H. K., Koapaha, T., & Oesoe, Y. (2022). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik biskuit dengan pencampuran tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) dan tepung ampas kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(2), 95-104.

- Nadhifah, E. I. (2020). Pengaruh proporsi tepung garut dan tepung beras merah terhadap kesukaan sifat organoleptic biskuit durian. *Jurnal Tata Boga*, 9(2).
- Nasir, S., St A, R., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. M. J. (2015). Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya I. *Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 1-40.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nisa', A. (2022). Formulasi bakso jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta.
- Nugraheni, B., Cahyani, I. M., & Herlyanti, K. (2014). Efek pemberian glukomanan umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain Ex Hook. F.) terhadap kadar kolesterol total darah tikus yang diberi diet tinggi lemak. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 11(2), 32-36.
- Nugraheni, B., & Sulistyowati, E. (2018). Analisis Kimia, Makronutrien dan Kadar Glukomanan pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac* K. Koch) setelah dihilangkan kalsium oksalatnya menggunakan NaCl 10%. *REPOSITORY STIFAR*, 92-101.
- Parwata, M. O. A. (2016). Antioksidan, Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana. *Universitas Udayana*.
- Pangaribuan, A. D. (2013). Substitusi Tepung Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.). *Jurnal Biologi*, 1-16.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit [IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Rahmawati, R., Muflihunna, A., & Sarif, L. M. (2015). Analisis aktivitas antioksidan produk sirup buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) dengan metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 97-101.
- Ratnasari, D., Yuniarta, Y., & Maligan, J. M. (2015). Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokimia dan organoleptik biskuit [in press september 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2019). Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu. *Jurnal Biotek*, 7(1), 48-57.

- Romadhani, R. D. A. (2022). Pengaruh substitusi tepung kulit ari kedelai (*Glycine max* L.) terhadap karakteristik crackers. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta.
- Romanisti, B. (2023). Pengembangan tepung porang sebagai bahan substitusi kue tradisional baruasa. Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Rosidah, R. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1).
- Saludung, J., Hamid, S., Pramezwar, A. (2020). Development Evaluation Of Various Products From Purple Sweet Potatoes (*Ipomoea Batatas* L. Poir).
- Santoso, D., & Egra, S. (2018). Pengaruh metode pengeringan terhadap karakteristik dan sifat organoleptik biji kopi arabika (*Coffeae arabica*) dan biji kopi robusta (*Coffeae canephora*). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 50-56.
- Santoso, W. E. A., & Estiasih, T. (2014). jurnal review: kopigmentasi ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* var. ayamurasaki) dengan kopigmen na-kaseinat dan protein whey serta stabilitasnya terhadap pemanasan [in press oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 121-126.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (aw) dan tekstural snack bar berbasis pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*, 35(1), 1-8.
- Selvia, S. D. (2014). Jurnal praktikum fitokimia. *Ekstraksi Pemisahan Senyawa Dan Identifikasi Senyawa Aktif*, (April), 1–7.
- Setyasih, R. D., & Ratnaningsih, N. (2021). Penambahan tepung porang dalam pembuatan nila mentai udon. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder)[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224-231.
- Surya, A. (2017). Uji aktivitas antioksidan pada ubi jalar kuning (*Ipomea batatas* L.) dengan metode dpph (1, 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Klinikal Sains: Jurnal Analis Kesehatan*, 5(1), 2-9.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air, kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan daun dan umbi rumput teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44-50.

- Syahara, S., & Vera, Y. (2020). Penyuluhan pemanfaatan buah tomat sebagai produk kosmetik antioksidan alami di desa Manunggang Julu. *Jurnal Education and Development*, 8(1), 21-21.
- Syarfaini, S., Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani, A. (2017). Analisis kandungan zat gizi biskuit ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) sebagai alternatif perbaikan gizi di masyarakat. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*.
- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. (2017). Penentuan kadar protein daging ikan terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) sebagai substitusi tepung dalam formulasi biskuit. *Jurnal farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(4), 251-257.
- Trigub, V. V. (2020). Development of new functional food products. *Asia Life Sciences*, (2), 371-384.
- Tuhumury, H. C., Ega, L., & Keliobas, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue kering. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 30-35.
- Utami, A. D. (2016). Kajian Subtitusi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Dan Penambahan Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) Pada Biskuit Fungsional. Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas.
- Van Toan, N., & Anh, V. Q. (2018). Preparation and improved quality production of flour and the made biscuits from purple sweet potato. *J Food Nutr*, 4, 1-14.
- Wardani, YK, Kristiani, EBE, & Sucahyo, S. (2020). Korelasi Antara Aktivitas Antioksidan dengan Kandungan Senyawa Fenolik dan Lokasi Tumbuh Tanaman *Celosia argentea* Linn. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 22 (2), 136-142.
- Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., & Ningtyas, D. W. (2015). Karakteristik biskuit berbasis tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.), tepung jagung (*Zea mays*) fermentasi, dan konsentrasi kuning telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1).
- Winardi, R. R., & Prasetyo, H. A. (2020). Perubahan komposisi kimia dan aktivitas antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Agrica Ekstensia*, 14(1).
- Wulandari, G., Hodijah, S., & Amzar, Y. V. (2019). Impor gandum Indonesia dan faktor-faktor yang Mempengaruhinya. *e-Journal Perdagangan Industri dan Moneter*, 7(2), 101-112.
- Yolanda, R. S., Dewi, D. P., & Wijanarka, A. (2018). Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 01-06.