

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, N. N., M.Si, A. H. M., & M.Sc, D. W. (2017). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kedelai Pada Produk Cookies Yang Kaya Akan Serat Pangan dan Protein. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar Dan Lingkungan Hidup, Unpak*, 17(01).
- Akbar, M. D. A. (2015). Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengering Dengan Oven Sn 281272 Terhadap Kualitas Produk tepung Ubi Jalar Kuning(Ipomea Batatas L.). *Skripsi. Eprints Polsri*.
- Alhadid, M. (2020). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengukusan Berbeda terhadap Komposisi Proksimat Kaldu Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*). *Fakultas Perikanan Dan Kelautan*.
- Alwi, H., Damat, & Putri, D. N. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Kacang Kedelai (*Glycine max.*). *Ejournal UMM*, 103–110.
- Andiny Sawerlo, M., & S. Malonda, N. (2012). Analisis Aktivitas Ringan sebagai Faktor Risiko Terjadinya Obesitas pada Remaja di Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Manado. *Jurnal Kesmas*, 1(2), 38–44.
- Angelia, I. O. (2016). Karakteristik Beras Analog Kombinasi Ubi Jalar Dan Tepung Beras. *Jtech*, 4(2), 85–89.
- Annisa, I., & Ninik, R. (2015). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, 1, 620–627.
- Aprilianingtyas, Y. (2009). Pengembangan Produk Empek-Empek Palembang Dengan Penambahan Sayuran Bayam Dan Wortel Sebagai Sumber Serat Pangan. *Repository IPB*, 7–10.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Repository UT*, 1–42.
- Arifan, A. R. (2017). Pengaruh Pupuk Organik Cair Daun Gamal Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Kacang Merah. *Eprints Mercubuana Yogyakarta*.
- Arysanti, R. D. (2018). Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas*) dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi. Repository Unej*.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers. *JOM Faperta UR*, 4(12 (152)), 1–13.
- Astawan, M. (2015). Evaluasi Nilai Gizi Pangan. *Repository UT*, 13–22.
- Bayu Rezaharsamto. (2001). Analisis Kadar Serat Kasar. *Tekpan Unpad*,

240210140033.

- Belaoka. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) terhadap Kadar Beta Karoten dan Proksimat pada Biskuit. In *Skripsi Studi Ilmu Gizi, UMS* (Vol. 106, Issue 1). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Bestari, D. M., & Pujonarti, S. A. (2013). Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips. In *Skripsi*. Universitas Indonesia.
- Bogasari. (2006). *Bread Making I*. Bogasari Baking Center.
- Budilistian, W. (2015). Eksperimen Pembuatan Roti Manis Substitusi Tepung Ampas Jagung. In *Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan keluarga*. Universitas Negeri Semarang.
- Cahyanti, N. K. I. (2018). Studi Pembuatan Tempe Kacang Merah. In *Skripsi. Repository Poltekkes Denpasar*. Poltekkes Denpasar.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Development of Biscuit from Orange Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas* L.) and Fermented Corn Flour (*Zea mays*). *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1589–1595.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul, dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9, 180–186.
- Doe, P. . (2008). *Fish Drying and Smoking: Production and Quality*. Technomic.
- Erika, D. R. (2016). Pengaruh Subsitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti Manis. *Repository Unsri*, 13(1), 315–322.
- Ernayanti, S., Sukardi, & Damat. (2021). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih , Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi. *Journal UMM*, 156–171.
- Fadhilah, R. N. (2018). Pengaruh Perbedaan Starter Terhadap Karakteristik Yogurt Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* P). *Repository Poltekkes Denpasar*.
- Fadhilah, S. C. H. (2020). Variasi Pencampuran Tepung Kacan Merah terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik, dam Kadar Serat Pangan pada Kaasstengels. In *Repository Poltekkes Jogja*. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4.Chapter 2.pdf>
- Fadhilah, T. (2013). Pembuatan Roti Manis Substitusi tepung Ubi Ungu. *Stikes Mitra Keluarga*, 3(1), 1–8.
- Fauziyah, A., Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas

- Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152.
<https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.147-152>
- Feringo, T. (2019). Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam Dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan Di Balai Riset Dan Standarisasi Industri Medan. *Universitas Sumatera Utara*, 8(5), 55.
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 17–29.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* (6th Editio). John Wiley & Sons.
- Hanastiti, W. R. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Dan Daya Terima Cake. *Eprints Ums*, 84, 487–492.
- Hastuti, I. T., Rachmawanti, D., & Ishartani, D. (2014). Kajian Sifat Fungsional dan Sensoris Cake Ubi Jalar Kuning dengan Berbagai Variasi Perlakuan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 74–83.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133.
- Henry, G. J. ., & Chapman, C. (2002). *The Nutrition Hand book for Food Processors Woudhead*. Limited.
- Iriyanti, Y. (2012). Subtitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 119.
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu, dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31.
<https://doi.org/10.35799/jis.18.1.2018.19455>
- Koswara, I. S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. *Tekpan Unimus*.
- Kramer, A., & Twigg, B. A. (1983). *Quality Control For The Food Industry Fundamentals & Applications*. The AVI Pob. Inc. Conn.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60–75.
- Kuswadi. (2005). *Meningkatkan Laba melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya*. PT Elex Medra Komputindo.
- Laili, Y. E. (2015). Eksperimen Pembuatan Roti Manis Dengan Subtitusi Tepung Cassava. *Skripsi Tata Boga*.

- 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). <https://doi.org/10.3390/foods11071051>
- Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*).
- Meilinda, A., & Batubara, S. C. (2021). Formulasi Tepung Terigu, Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Merah terhadap Mutu Muffin. *Journal Teknologi Pangan Kesehatan*, 26–40.
- Muflihati, I. (2018). Perlakuan Pada Roti Gandum Untuk Menurunkan Indeks Glikemiknya. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2), 37.
- Mukhlis Syiatud Dianah. (2020). Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). In *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Mukhlisa, W. N. I., Rahayu, L. S., & Furqan, M. (2018). Asupan Energi dan Konsumsi makanan. *Argipa*, 3(2), 59–66.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi*. Salemba Empat.
- Nugroho, H. I., Dewi, E. N., & Rianingsih, L. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap Nilai Gizi Roti Manis. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, Vol. 5 No.
- Nuralam, A. S. (2017). Produksi Serat Pangan Larut Dari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) Dengan Menggunakan Berbagai Variasi Konsentrasi Asam Klorida. *Repository UIN Alauddin*, 6, 5–9.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan Januari Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 2302–2733.
- Permula, L. I. (2018). *Inovasi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Red Bean Cheese Tart (Rencheeta)*.
- Praptiningrum, W. (2015). *Eksperimen pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi Fakultas Teknik, UNS.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Manis Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29.
- RA, Febi, Eliza, Hana Yuniarti, Sriwianti, S. (2021). Daya Terima Bolu Lapis Kojo Ubi Jalar Kuning sebagai Snack Rendah Kalori dan Penambah Serat. *Jurnal*

Gizi Dan Kesehatan (JGK), 1(2), 62–71.
<https://doi.org/10.36086/jgk.v1i2.1053>

- Rahmah, A., Rezal, F., & Rasma, R. (2017). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), 198088.
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu, dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Manis. *Jom FAPERTA*, 4(1), 1–14.
- Rimbawan, & Resita, N. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Olahan Gembili (*Dioscorea esculenta*). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(2), 145–150.
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Journal Unnes*, 1(1), 44–52.
- Rukmana, R. (1994). *Seri Budi Daya Buncis*. Kanisius.
- Sabrina, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Skripsi. Repository Unpas*, 53(9), 1689–1699.
- Samuel, F. O., Akomolafe, A. A., & Eyinla, T. E. (2021). *Nutritional Evaluation and Consumer Acceptability of Biscuits Made From Blends of Orange Sweet Potato (Osp) Puree and Wheat Flour*. 33(1), 1–12.
- Sandjaja, A. (2009). *Kamus Gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga* (A. Sandjaja (ed.)). Penerbit Buku Kompas.
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*, 75, 35–40.
- Saputra, H., Johan, V., & Rahmayuni. (2016). Pembuatan roti manis dari tepung komposit (tepung terigu, pati sagu, tepung ubi jalar ungu). *Jom Faperta*, 3(2), 1–11.
- Saputra, V. S. Z. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan. *Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 02(03), 0–6.
- Saputri, A. R. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Mikroba pada Roti Manis. *Eprints Ums*, 20(1), 1–8.
- Sari, A. M., Kurniawati, Li., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik Roti Manis dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L) MOENCH*) Terfermentasi dan Tanpa Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1).
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Effect of Egg Concentration on Proximate, Water Activity (aw) and Textural

- Properties of Banana (*Musa paradisiaca*) Snack Bar. *Jurnal Agritech*, 35(01), 1.
- Sarofa, U., Djajati, S., & Cholifah, S. N. (2014). Pembuatan Roti Manis (Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Kulit Manggis Dengan Penambahan Gluten). *Jurnal Rekapangan*, 8(2), 171–178.
- Sartika, R. A. D. (2011). Faktor Risiko Obesitas Pada Anak 5-15 Tahun Di Indonesia. *Jurnal UI*, 15, 37–43.
- Sediaoetama, A. D. (1989). *Ilmu Gizi*. PT. Dian Rakyat.
- Setyanti, F. (2015). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*). *Skripsi Fakultas Bioteknologi Atmajaya*, 7(2), 107–115.
- Setyowati, W. tri, & Nisa, F. choirun. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Siahaan, B., Koapaha, T., & Langi, T. (2020). Pengaruh Pencampuran Teung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) TERHADAP SIFAT SENSORIS MIE KERIN. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Sinaga, N. (2019). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick. *Skripsi. Repository Poltekkes Medan*.
- Siregar, L. N. S., Harum, N., & Rahmayuni. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Salak Padang Sidimpuan (*Salacca sumatrana R.*) dalam Pembuatan Snack Bar. *JOM Faperta UR*, 4, 165–169.
- SNI. (1995). *Syarat Mutu Roti Manis (01-3840th–1995 ed.)*. Dewan Standar Nasional.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian organoleptik : untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bhratara Karya Aksara.
- Sopyani, A. (2015). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Kuning (Epomia Batatas L) pada Pembuatan Kue Kering Putri Salju*. <http://lib.unnes.ac.id/28183/>
- Sulaiman, S. A., Igwegbe, A. O., Nassarawa, S. S., & Ismail, B. B. (2019). Effect of different cooking methods on the proximate and sensory attributes of orange fleshed sweet potato harvested from Jigawa State Nigeria. *American Journal of Food and Nutrition*, 1–5. <https://doi.org/10.5251/ajfn.2019.9.1.1.5>
- Sulistyowati, E. (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Komposisi Proksimat Dan Daya Terima.

Skripsi. Eprint Ums.

- Susanto, Priyantini Kurniawati, W. H. (2015). Pembuatan Mi Kering Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Pangan Dan Agroindustri Vol.*, 3(2), 431–442.
- Susilowati, A., Iskandar, Y. M., & Maryati, A. Y. (2011). Ekstraksi Serat Pangan (Dietary Fiber) secara Hidrolisis Enzimatis Bertahap pada Tepung Sorgum (Sorgum bicolor L Moench) Menggunakan Rhizopus C 1 untuk Pangan Fungsional. *Pangan*, 20(4), 377–388.
- Syarbini, M. H. (2013). *A-Z bakery : Referensi komplet fungsi bahan, proses pembuatan roti dan panduan menjadi bakepreneur*. (F. Casofa (ed.)). Metagraf.
- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tejasari. (2005). *Nilai-nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu.
- Tsaalitsati, I. I., Ishartani, D., & Kawiji. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas (L.) Lam.) Varietas Beta 2 Dengan Pengaruh Perlakuan Pengupasan Umbi. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(2), 19–27.
- Viola, D. R. (2018). Respon Pertumbuhan Dan Hasil Tiga Varietas Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Pemberian Dosis Kompos Jerami Padi. *Skripsi. Scholar Unand*.
- Wahyuni Salam. (2014). Faktor Risiko Kejadian Obesitas Pada Anak Akademi Kebidanan Muhammadiyah Banda Aceh. *Jurnal MKMI*, 6(3), 185–190.
- Wibowo, E. N., Elviena Novita Wibowo, F. S. P., & Purwijantiningih, L. M. E. (2016). Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench) dan Tepung Tempe. *Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2015). Effect of type and concentration of hydrocolloids (carboxy methyl cellulose, xanthan gum, and carrageenan) on carracteristic dried noodle based sweet potato variety yellow ase paste. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 417–423.
- Wipradnyadewi, et.al, P. A. S. (2016). Kajian perbandingan tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L) dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 32–36.
- Wong, L. . (2013). *Buku Ajar Keperawatan* (8th ed.). EGC.
- Wulandari, P. P. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Oranye Dan Lama Penyangraian Tepung Gari Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Bubur

Tepung Gari. *Skripsi. Eprint Mercubuana Yogya.*

- Wulandari, S., Lestari, H., & Fachlevy, A. (2016). Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Obesitas Pada Remaja Di Sma Negeri 4 Kendari Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah, 1(3)*, 186655.
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus. *THPI Student Journal, 1(1)*, 1–9.