

DAFTAR PUSTAKA

- Ainun Zalzabila Ansori, F., Sarofa, U., Ayu Anggreini, R., & Studi Teknologi Pangan, P. (2022). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*Curcubita moschata*) Effect of maltodextrin and egg white addition on physicochemical characteristics of pumpkin instant cre. *Teknologi Pangan*, 13(2).
- Amalia, islamiati P., Winarsi, H., & Ramadhan, G. R. (2021). Development of Taro Flour – Mung Bean Sprouts and Purple Sweet Potato (TALAHIBU) Steam Brownies for Pregnant Women with Chronic Energy Deficiency. *J. Gipas*, 5(2), 48–62.
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). ANALISIS PROKSIMAT PADA TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk.). *Klorofil*, 1(1), 32–37.
- Astuti, R. (2019). GAMBARAN STATUS GIZI DAN ASUPAN ZAT GIZI PADA IBU HAMIL DI KOTA SEMARANG. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, Vol.7 No.1(3), 40–45.
- Ernawati, A. (2017). Masalah Gizi Pada Ibu Hamil. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 13(1), 60–69. <https://doi.org/10.33658/jl.v13i1.93>
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Ifadah, raida amelia, Wiratara, pinasthika rizkia warapsari, & Afgani, chairul anam. (2021). Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11–21.
- Karimah, F. N., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Mutu Hedonik Bubur Bayi Instan dengan Variasi Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Kacang Hijau. *Teknologi Pangan*, 3(2), 309–314.

- Kinanthi Pangestuti, E., & Petrus Darmawan, dan. (2021). JURNAL KIMIA DAN REKAYASA Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Kunnaryo, H. J. B., & Wikandari, P. R. (2021). Antosianin dalam Produksi Fermentasi dan Perannya sebagai Antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 24–36. <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p24-36>
- Lamarre, A., & Talbot, J. (2019). Cake Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Makanan Selingan Yang Mengandung Antioksidan, 33–35.
- Manjilala, & Sirajuddin. (2018). Daya terima dan kandungan gizi kue bolu cukke substitusi tepung ubi jalar ungu. *Media Gizi Pangan*, 25, 7–12.
- Marfuah, S. . (2021). Analisis Kadar Magnesium, Kalsium Dan Kalium Ibu Hamil Preeklamsi Hasil Intervensi Jemur Sinar Matahari. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 12(2), 89–96. <https://doi.org/10.33666/jitk.v12i2.395>
- Marjan, A. Q., Marliyati, S. A., & Ekayanti, I. (2016). Development of food product with red palm oil substitution as an alternative functional food high in beta carotene. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(2), 91–98.
- Mundari, R. (2022). Pengetahuan Ibu Hamil tentang Kebutuhan Nutrisi Selama Kehamilan. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 3(1), 2746–2560.
- Nadimin, N., Nurjaya, N., & Lestari, R. S. (2018). Daya terima terhadap jajanan lokal Sulawesi Selatan substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 141. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.115>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset. Yogyakarta.
- Rizky, Anindita Mufti Dan Elok, Zubaidah. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu Jepang (Ipomea Batatas L Var. Ayamurasaki) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kefir Ubi Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol. 3 No 4 P.1393-1404, September 2015
- Saragih, C., Herawati, N., & Efendi, R. (2017). PEMBUATAN SIRUP UBI JALAR UNGU (Ipomea batatas L.) DENGAN PENAMBAHAN SARI LEMON (Citrus limon L.). *Teknologi Pertanian*, 4(1), 72–76.
- Suwita, H. (2021). Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L . Poir*). *Teknologi Pangan*, 12(36), 79–91.
- Violita, Lady, Purba, R., Emilia, E., & Damanik, M. (2021). Uji ORGANOLEPTIK DAN ANALISIS KANDUNGAN GIZI COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG BIJI ALPUKAT Organoleptic Test And Nutrient Content Analysis Of Cookies With Avocado Seed Flour Substitution. *Journal Nutrition And Culinary (JNC)*, 1(2), 1–10.
- Wibowo, A. H. 2010. Pendugaan kandungan nutrient dedak padi berdasarkan karakteristik sifat fisik. (Tesis, Sekolah Pasca Sarjana, Fakultas peternakan. Institute Pertanian Bogor). Bogor
- Widyastuti, Endrika., Ricca Claudia., Teti Estiasih dan Dian Widya Ningtyas. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batatas L.), Tepung Jagung (Zea Mays) Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal*

Teknologi Pertanian, Vol. 16 No. 1 [April 2015] 9-20.