

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini Fajar., & Salim Arindo. (2022). Penerapan Metode Forward Chaining Pada Sistem Pakar Deteksi Mutu Tepung Terigu Berbasis Web. *Metik Jurnal*, Vol.6, No.1, Hal.79–84.
<https://journal.universitasmulia.ac.id/index.php/metik/article/view/285/254>
- Ali, Mutmainna Nurfadilla. (2022). Uji Daya Terima Pancake Alpukat (Persea Americana Mill) Sebagai Alternatif Produk Makanan Tambahan Ibu Menyusui 0-6 Bulan. Skripsi . Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar.
https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/18082/2/K021171016_skripsi_26-07-2022%201-2.pdf
- Alif, Isna Putri., Puspita Theresia., & Suwita, Komang. (2019). Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Kecambah Kedelai Terhadap Nilai Energi, Kadar Proksimat, Mutu Protein, dan Mutu Organoleptik Donat Sebagai PMT Anak Sekolah. *Jurnal Ilmiah*, Vol. 27, No.1, Hal.10–22.
<https://vidya.wisnuwardhana.ac.id/index.php/vidya/article/view/117/106>
- Asrawaty., & If'all. (2018). Perbandingan berbagai bahan pengikat dan jenis ikan terhadap mutu fish nugget. *Jurnal Galung Tropika*, Vol.7, No.1, Hal.33–45.
https://jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/article/view/305/pdf_23
- Damayati, Dwi Santy., Rusmin, Muhamad., & Madya, Stty Hardiyanti. (2018). Analisa Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Ungu Putih dan Kuning (Ipomoea Batatas L) Sebagai Alternatif Peningkatan Gizi. *Public Health Science*, Vol.10, No.1, Hal.108–119.
https://jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/article/view/305/pdf_23
- Dawut, Helena Sensia., Lahming., & Hambali Amiruddin (2023). Peningkatan Mutu Kue Tradisional Serabi Khas Manggarai Ntt Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.). *Jurnal Humaniora, Sosial Dan Bisnis*, Vol.1, No.1, Hal.21–32.
<https://humanisa.my.id/index.php/hms/article/view/3/13>
- Djula, Abdurrahim., Salam Aziz., & Fachrussyah, Zulmaydin Chairil. (2023). Analisis Hasil Tangkapan Cumi Menggunakan Alat Tangkap Totabito di Perairan Teluk Tomini Desa Lamu Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo 2 Abdurrahim. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan.*, Vol.11, No.2, Hal.73–76.
<file:///C:/Users/USER/Downloads/1301-54879-1-PB.pdf>

Fatmasari., Ansharullah., & Mariani. (2021). pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi biskuit. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, Vol.6, No.6, Hal.4484–4496.

<https://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/22809/13712>

Firmansyah, Awaludin Rauf., Yuzansa Syahadana Putra., & Juliastuti, Sri Rachmania. (2020). Pra Desain Pabrik Margarin dari Biji Jagung dengan Proses Hidrogenasi. *Jurnal Teknik ITS*, Vol.9, No.2 Hal. 362-367.

<https://ejurnal.its.ac.id/index.php/teknik/article/viewFile/58257/6282>

Gay, Muhamad Luntur., Augustyn, Glora Helena., & Mailoa, Meitycorfrida. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Formulasi Pasta Ubi Jalar Kuning dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, Vol.2, No.2, Hal.403–411.

<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrosilvopasture-tech/article/view/9238/6425>

Gurning, Maylar., Hukom, Evi Hudriyyah., & Latusia Fralensia. (2022). Dukungan Keluarga dan Sumber Informasi Terhadap Pemberian Vitamin A Pada Balita. *Jurnal Keperawatan*, Vol.14, No.2, Hal.427–432.

<https://journal2.stikeskendal.ac.id/index.php/keperawatan/article/view/24/125>

Gusnadi, Dendi., Taufiq Riza., & Baharta Edwin. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, Vol.1, No.12, Hal.2883–2888.

<https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIP/article/view/606/501>

Heluq, Dinda Zhara., & Mundiastuti, Luki. (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*, Vol.13, No.2, Hal.133-140.

<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5385/5527>

Kahar, Milanti Kahar., Lasindrang Murawati., & Bait Yoyanda. (2022). Formulasi Biskuit Bayi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) Termodifikasi Yang Di Fortifikasi Dengan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jambura Journal of Food Technology*, Vol.4, No.2, Hal.198–212.

<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/15880/5468>

Kemenkes. (2020). Profil Kesehatan Indonesia 2020. In Kementrian Kesehatan RI (Hal.1-400).

<https://drive.google.com/file/d/1Mso0imn7xF43OKDoXp-b5vmObEHTV03V/view?usp=sharing>

- Kementrian kesehatan Republik Indonesia. (2019). Profil Kesehatan Indonesia 2019. In Kementrian Kesehatan RepublikIndonesia.
<https://drive.google.com/file/d/1G3AzoLZ6xQ1ML1cNWZKwAcvJQzpl2x1c/view?usp=sharing>
- Khalisa, Khalisa., Lubis Yanti Meldasari., & Agustina, Raida. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi . L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi . L). Ilmiah Mahasiswa Pertanian, Vol.6, No.4, Hal.594–601.
<https://jim.usk.ac.id/JFP/article/view/18689/8733>
- Khoir, Sampurna Kabir By., Susanti, Ambar., & Chusnah, Miftachul. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Kedelai Pada Kue Putu Ayu. Exact Papers in Compilation (EPiC), Vol.4, No.2, Hal.571–578.
<https://doi.org/10.32764/epic.v4i2.764>
- Kurniasari, Nur Itsna., & Wibisono, Yossi. (2023). Penambahan tepung ampas tahu dan tepung kulit buah naga terhadap tepung premiks pancake. JOFE: Journal of Food Engineering, Vol.2, No.2, Hal.73–77.
<https://publikasi.poliije.ac.id/jofe/article/view/3456/2228>
- Lamusu, Darni. (2019). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan, Vol.3, No.1, Hal.9–15.
<https://pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/7/8>
- Maryuningsih, Risna Dwi., Nurtama Budi., & Wulandari Nur. (2021). Pemanfaatan Karotenoid Minyak Sawit Merah Untuk Mendukung Penanggulangan Masalah Kekurangan Vitamin A Di Indonesia. Jurnal Pangan, Vol.30, No.1, Hal.65–74.
<http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/473/435>
- Megawadi, Megawadi. (2022). Pengaruh Kosentrasi Sari Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Mutu Kefir Susu Kambing. Skripsi Universitas Muhammadiyah Mataram.
<http://repository.ummat.ac.id/6156/>
- Mubarok, Ahmad Zaki., & Winata Ardelia (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol.9, No.4, Hal 175-180.
https://drive.google.com/file/d/1yhG1X8yM3TvtHvvob5MvpJf_BmUuKs2o/view?usp=sharing

Naseng, Jane Angelina., Nurlena, & Gusnadi Dendi. (2021). Pancake Sehat Berbasis Serai dan Susu Kedelai. *Proceeding of Applied Science*, Vol.7, No.5, Hal.1557–1564.

<https://drive.google.com/file/d/1N3Es5AKtfKv4ytCFOMbLZ1aEKSbbBAIs/view?usp=sharing>

Nasution, Cantika Putri Aisyah., & Angkat, Abdul Hairudin. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dan Bayam Hijau (*Amaranthus* L) Terhadap Uji Organoleptik dan Mutu Kimia (Protein dan Zat Besi) Pancake Sebagai Makanan Ringan. *Indonesian Journal of Interdisciplinary Research in Science and Technology (MARCOPOLo)*, Vol.1, No.9, Hal.781–790.

<https://journal.formosapublisher.org/index.php/marcopolo/article/download/6563/6585>

Noviansyah, egit. (2019). Kajian Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L) dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Sifat Organoleptik dan Kimia Nugget Ikan Rucuh. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bandar Lampung.

https://drive.google.com/file/d/1-1_6rPgSOk0Xon9wYr5aQqEM-jJgzSML/view?usp=sharing

Prasastono, Ndaru., Pradapa Sri Yuniato Fajar., & Rahmawati Ema. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality* Vol.11, No.2, Hal.670-690:

<https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIH/article/view/2276/1785>

Purnama, Robby Candra., Retnaningsih Agustina Retnaningsih., & Aprianti Indah. (2019). Perbandingan Kadar Protein Susu Cair Uht Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dan Suhu Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal Analis Farmasi*, Vol.4, No.1, Hal.50–58.

<https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi/article/view/1307/1032>

Putra, Dian Pranama. P., & Salihat Rega Aga. (2021). Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, Vol.20, No.2, Hal.111–123.

<http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/3120/2759>

Raihan, Rafi Umar., & Makkiyah, Feda Anisah. (2023). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *Ikraith-Teknologi*, Vol.8 No.1, Hal. 54–60.

<https://drive.google.com/file/d/1dmAXUGyqfzU9aMQokuy6NSv73nC9wrX8/view?usp=sharing>

Riskesdas. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*.

<https://drive.google.com/file/d/1pNjuveyRftRHDKbA7Y0xDuVEWgKE1Ydj/view?usp=sharing>

Saloko, Satrijo., Nofrida Rini., & Triutam Rizka Agusfiana. (2022). Potensi ubi jalar kuning dan sorgum sebagai sumber protein dan antioksidan pada kue lumpur. *Prosiding Saintek*, Vol.4, No.312, 23–24.

<https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/525/512>

Silva, Juliana Da. (2019). Mutu Fisik Sediaan Salep Ekstrak Daun Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L.*) Dengan Variasi Konsentrasi 2%, 4% dan 8% Ekstrak. *Artikel D3 Farmasi*.

<https://repository.poltekkespim.ac.id/id/eprint/540/1/ARTIKEL%20ILMIAH.pdf>

Subarna., Hakim, Muhamad Irfan., & Muhandri Tjahja. (2018). Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking Powder. *Jurnal Mutu Pangan*, Vol.5, No.2, Hal.73–79.

<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26225/16992>

Torizellia, Cast., Forestryana Dyere., & Ramadhan Hafiz., dkk (2023). Pencegahan Kekurangan Vitamin A (KVA) Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea Batatas L.*) Pada Masyarakat Wilayah Kerja Kelurahan Sungai Tiung. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, Vol.6, No.5 1750–1759.

<https://ejurnalmalahayati.ac.id/index.php/kreativitas/article/view/9233/Download%20Artikel>