

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, Ria (2022). Pemanfaatan Wortel (*Daucus Carota L.*) Menjadi Es Krim Sebagai Pangan Sumber Vitamin A. Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, and Universitas Sriwijaya. 2022. “Skripsi Pemanfaatan Wortel .” https://repository.unsri.ac.id/72141/3/RAMA_13211_10021181722011_0025048601_01_front_ref.pdf
- Burhan., Hasniar., Andi, Tenri Bau Astuti Mahmud & Andi Yahya. “Aplikasi Ekstrak Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Nilai Overrun, Daya Leleh Dan Uji Organoleptik Pada Es Krim.” *Anoa: Journal of Animal Husbandry* 3(1): 33–40. <https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/anoa/article/view/45967/19443>
- 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 06 Bulan. Skripsi . Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar. https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/18082/2/K021171016_skripsi_26-072022%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://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/Al-Sihah/article/view/4911/4385>

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>

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://ejournal.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 Kementerian Kesehatan RI (Hal.1-400).
<https://drive.google.com/file/d/1Mso0imn7xF43OKDoXpb5vmObEHTV03V/view?usp=sharing>

Kemenentrian kesehatan Republik Indonesia. (2019). Profil Kesehatan Indonesia 2019. In Kementerian 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://ojs.unwaha.ac.id/index.php/epic/article/view/764/357>

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.polije.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 (MARCOPOLLO)*, 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 Rucah. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bandar Lampung.
https://drive.google.com/file/d/1-1_6rPgSOk0Xon9wYr5aQqEMjJgzSML/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 Analisis 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 Subtitusi 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://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/kreativitas/article/view/9233/Download%20Artikel>