

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini Fajar & Arindo Salim (2022). Penerapan Metode Forward Chaining Pada Sistem Pakar Deteksi Mutu Tepung Terigu Berbasis Web. *Metik Jurnal* 6(1):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.

<http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/18082>
- Dawut, H. Sensia, Lahming & Amiruddin Hambali (2023). Peningkatan Mutu Kue Tradisional Serabi Khas Manggarai Ntt Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.).

Jurnal Humaniora, Sosial Dan Bisnis, 1,(1):21–32.

<https://humanisa.my.id/index.php/hms/article/view/3/13>
- Gay, M. Luntur, Glora H. Augustyn & Meitycorfrida Mailoa (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Formulasi Pasta Ubi Jalar Kuning dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*,2(2): 403–411.

<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrosilvopasture-tech/article/view/9238/6425>
- Gurning, Maylar Evi Hudriyyah Hukom & Fralensia Latusia (2022). Dukungan Keluarga dan Sumber Informasi Terhadap Pemberian Vitamin A Pada Balita. *Jurnal Keperawatan*, 14,(2):427–432.

<https://journal2.stikeskendal.ac.id/index.php/keperawatan/article/view/24/125>
- Gusnadi, Dendi R. Taufiq & Edwin Baharta (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.

<https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIP/article/view/606/501>
- Heluq, Dinda Zhara & Luki Mundiastuti (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):133-140.

<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5385/5527>
- Kahar, sry Milanti, Musrowati Lasindrang & Yoyanda Bait (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*,4(2):198–212.

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

Khalisa, Khalisa Yanti Meldasari Lubis, & Raida Agustina (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi* L)). *Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4):594–601.

<https://jim.usk.ac.id/JFP/article/view/18689/8733>

Khoir, Sampurna Kabir By, Ambar Susanti & Miftachul Chusnah (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Kedelai Pada Kue Putu Ayu. *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 4(2):571–578.

<https://doi.org/10.32764/epic.v4i2.764>

Kurniasari, Nur Itsna & Yossi Wibisono (2023). Penambahan tepung ampas tahu dan tepung kulit buah naga terhadap tepung premiks pancake. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(2):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*, 3(1):9–15.

<https://pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/7/8>

Maryuningsih, Risna Dwi, Budi Nurtama & Nur Wulandari (2021). Pemanfaatan Karotenoid Minyak Sawit Merah Untuk Mendukung Penanggulangan Masalah Kekurangan Vitamin A Di Indonesia. *Jurnal Pangan*, 30(1): 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/>

Prasastono, Ndaru, Sri Yuniato Fajar Pradapa & Ema Rahmawati (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality* 11,(2):670-690.

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

Purnama, Robby Candra, Agustina Retnaningsih & Indah Aprianti (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*, 4,(1): 50–58.

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

Putra, Dian Pranama. P & Rera Aga Salihat (2021). Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2):111–123.

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

Saloko, Satrijo, Rini Nofrida & Rizka Agusfiana Triutam (2022). Potensi ubi jalar kuning dan sorgum sebagai sumber protein dan antioksidan pada kue lumpur. *Prosiding Saintek*, 4(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, Muhamad Irfan Hakim, & Tjahja Muhandri (2018). Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking Powder. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2):73–79.

[\https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26225/16992

Torizellia, Cast, Dyere Forestryana & Hafiz Ramadhan (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)*, 6 (5):1750–1759.

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