

DAFTAR RUJUKAN

- Buana, H. A. (2018). *Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Cheesecake Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.)*.
- Chayati, I. (2011). Peningkatan Karoten Dalam Roti Manis Dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Oranye Pada Tepung Terigu. *Jurnal Penelitian Saintek*.
- Dharmadewi, A. A. I. M. (2020). Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 9(2).
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., & Surahman, D. N. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis Pisang. *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 36(2).
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. (2013). Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *Agroteknologi*, 7(2).
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2014). Ubi Jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Pangan*.
- Hastuti, I. T., Rachmawanti, D., & Ishartani, D. (2014). Kajian Sifat Fungsional Dan Sensoris Cake Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) Dengan Berbagai Variasi Perlakuan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Iriyanti, Y. (2012). *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Juanda, D., & Cahyono, B. (2000). *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius.
- Kaleka, N. (2012). *Budi Daya Sayuran Hijau*. Arcita.
- Kartika, N. (2022). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Bayam (Amaranthus sp) Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Manley, D. (2001). *Biscuit, Cracker, and Cookies Recipes For The Food*. Woodhead Publishing Limited, Abington.
- Marsono, Y., Wiyono, P., & Noor, Z. (2002). Indeks Glisemik Kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*.
- Nasution, & Bulan, S. (2016). Analisa Kadar Zat Besi (Fe) Pada Bayam Hijau Sesudah Perebusan Dengan Masa Simpan 1 Jam, 3 Jam, dan 5 Jam. *Jurnal Ilmiah PANNMED*.
- Ngete, A. F. (2020). Penggunaan Pewarna Alami Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Tujuh Belas, 1(2)*.
- Nugraheni, M. (2012). Pewarna Alami Makanan dan Potensi Fungsionalnya. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Pangari, T., Saleh, M., & Yunus, P. P. (2020). *Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Keals XI Di SMK Negeri 3 Gowa*.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan : Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca.
- Rachmawati, W., & Ramdanawati, L. (2022). Pengembangan Klorofil Dari Daun Singkong Sebagai Pewarna Makanan Alami. *Pharmacoscript, 3(1)*.

- Ramadhani, A. (2022). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor (L.) Terhadap Karakteristik Mutu Roti Manis Ubi Jalar Ungu (Ippomea batatas L. Poiret)*. Universitas Andalas.
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2019). Studi Tentang Aplikasi Zat Aditif Pada Makanan Yang Beredar Di Pasaran Kota Manado. *Techno Science Journal*.
- Rosida, S. T., & Manggarani, A. D. (2014). Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal Rekapangan*, 8(1).
- Setyani, S., Yuliana, N., & Maesari, S. (2016). Formulasi Tepung Jagung (Zea Corn L.) Terfermentasi Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia Dan Sensori Roti Manis. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* , 22(2).
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti (Determining of Yeast Concentration on Bread Making). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1).
- Soraya, N. (2013). *Mengenal Produk Pangan Dari Minyak Sawit*. IPB.
- Suhada, R., Fitriani, A., & Widiyanti, F. (2019). Efektivitas Sayur Bayam Terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Remaja Putri Di Smp 3 Kalasan, Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Pangan Dan Gizi*.
- Sunarjono, H. (2014). *Bertanam 36 Jenis Sayuran (Cetakan 2)*. Penebar Surabaya.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum.
- Yuliatmoko, W. (2011). *Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan*.