

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. (2000). *Approved methods of the American Association of Cereal Chemists. 10th edn.*
- Amanda, H., Sunartaty, R., & Irmayanti. (2021). The Making Of Cereal With Substitution Of Soybean Flour (*Glycine Max L. Merr*) and Pasta Fruit Bit (*Beta Vulgaris L*) as Natural Dyes. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 3, 17–28. <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/sjat>
- Amelia. (2020). *Proses Pembuatan Tepung Kelapa.*
- Amelia. (2021). Pengaruh Perbandingan Pencampuran Tepung Ampas Kelapa (*Cococ nucifera*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l*) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Flakes. *Universitas Andalas.*
- Amelia, R., Julianti, E., & Nurminah, M. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Xanthan Gum Terhadap Mutu Donat. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(3), 263–274. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.03.08>
- AOAC. (1992). *Official Methods of Analysis. 985.29. Association of Official Analytical Chemists, Washington DC, USA. p. 7–9.*
- Azahra, Listanto, P., Khotimah, N. R., Tyara Avrilyanti Ghea, I., Latifa Alya, K., & Liss Dyah Dewi Arini. (2025). Peran Asam Nukleat dalam Proses Sintesis Protein: Analisis Mekanisme DNA, RNA, dan Ribosom dalam Regulasi Genetik. *Student Scientific Creativity Journal*, 3(2), 15–24. <https://doi.org/10.55606/sscj-amik.v3i2.5501>
- Azizah, U., Hartanti, L., & Author, C. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Terbaik Berdasarkan Formulasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). *R2J*, 7(4). <https://doi.org/10.38035/rj.v7i4>
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi.*
- BPOM. (2019). *Peraturan Badan Pengawa Obat dan Makanan No 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.*
- BPOM. (2022). *Pengawasan Klaim Pada Iklan Pangan Olahan.*
- BPS. (2024). Impor Biji Gandum dn Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2023. *Badan Pusat Statistik.*

- BSN. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman*, Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2006). " *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori ICS 67.240* Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. (2015). *SNI 01-2886-2015. Makanan Ringan Ekstrudat*. www.bsn.go.id
- De Garmo. (1984). *Engineering Economy*. (Seventh Edition). MacMilan Publishing Company.
- Faridah, A., Jannah, R., & Marlis, M. (2020). Organoleptic Analysis Of The Honeycomb Cake (Kue Sarang Semut). *FOODSCITECH*, 3(1), 24. <https://doi.org/10.25139/fst.v0i0.2682>
- Firdausy, N., Finatsiyatull Rosida, D., & Winarti, S. (2023). *Karakteristik Kimia Flakes dengan Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Tunggak yang diperkaya dengan Minyak Biji Bunga Matahari Chemical Characteristics Of Flakes With The Proportion Of Corn Flour And Cowpea Flour Enriched With Sunflower Seed Oil* (Vol. 11, Issue 1).
- Fitra, S., & Murtini. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras) Utilization of Coconut Dregs Flour in Cereal Flakes Production (Study of Coconut Dregs Flour: Rice Flour Proportion). In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 21, Issue 3).
- Fitriyani, R., Asrie Widanti, Y., & Mustofa, A. (n.d.). Characteristics Flakes From Rice Bran-Mocaf With Variation Of Beet Extract. In *JITIPARI* (Vol. 6, Issue 2).
- Hapsari, D. R., Maulani, A. R., & Aminah, S. (2022). *Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Flakes Based on Purple Yam Flour (Dioscorea alata L.) with Addition of Soybean Flour (Glicyn max L.)* (Vol. 8, Issue 2).
- Hulu, A., & Handoko, Y. A. (2022). Flakes Studi Karakteristik Flakes Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* var. *Formatipya*) Dengan Substitusi Tepung Sagu. *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 29(1), 50–63. <https://doi.org/10.22487/agrolandnasional.v29i1.1035>
- Insania, K., Mulyo, G. P. E., Judiono, J., Rosmana, D., & Fitria, M. (2024). Formulasi Bean Flakes Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 3(1), 12–20. <https://doi.org/10.34011/jgd.v3i1.2181>
- Irmayanti, Juliani, Anwar, C., Irhami, & Aprita, I. R. (2023). The Effect Of Addition Of Melinjo Flour (*Gnetum gnemon* Linn.) and Steaming Time On The Physical Properties and Hedonik test Of Flakes. *Serambi Journal of Agricultural Technology (SJAT)*, 5(1), 36–46.

<http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/sjat>

Kemenkes. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.

Kemenkes. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia 2023 Dalam Angka*.

Kumalasari. (2023). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Donat Tinggi Serat Tersubstitusi Tepung Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) dengan Pemanis Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*). *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 7(1), 1. <https://doi.org/10.30595/jrst.v7i1.15388>

Kumalasari, I. D., & Budiati, R. (2024). Analisis Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*. L). *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 13(1), 99–109. <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v13i1.69487>

Kusumayanti, H., Faizah Ahmad, L., & Nugraheni Setiawati dan Sofiani Br Ginting, F. (2016a). Pengolahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Dengan Sistem Kering Untuk Meningkatkan Komoditas Pangan Lokal. *METANA Desember*, 12(2), 39–44. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>

Kusumayanti, H., Faizah Ahmad, L., & Nugraheni Setiawati dan Sofiani Br Ginting, F. (2016b). Pengolahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Dengan Sistem Kering Untuk Meningkatkan Komoditas Pangan Lokal. *METANA Desember*, 12(2), 39–44. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>

Lamusu, D. (2019). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Deversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.

Liko, M., Aisa Liputo, S., Ahmad, L., Studi Teknologi Pangan, P., Negeri Gorontalo, U., & Korespondensi, P. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Fermentasi Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Roti Tawar Metode Tang Zhong. In *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)* (Vol. 6).

Maulana, H., & Karuniawan, A. (2022). *Keragaman dan Kemajuan Genetik serta Stabilitas Hasil Ubi Jalar Berdaging Orange* (W. N. Cahyo, Ed.). Deepublish Digital.

Muchtar, H. K., Koapaha, T., Oessoe, Y., Program,), & Pangan, S. T. (2022). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit dengan Pencampuran Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) dan Tepung Ampas Kelapa*.

Mujianto, M., Harahap, B., Robbany, M. D., & Sebayang, N. S. (2023). *Serat Makanan Sebagai Sumber Makanan Fungsional yang Baik (Thoyyib) Bagi*

Pencernaan Dietary Fiber as a Good Functional Food Source (Thoyyib) for Digestion.

- Mulyani, S., Dwiloka, B., & Fatmah. (2022). Rendemen, Swelling Power, Kadar Air, Total Padatan Terlarut, dan Warna Tepung Ubi Jalar Madu dengan Variasi Substitusi Filler Maltodekstrin. *Journal of Nutrition College*, 11(4). <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Novitasari, R., Anggraini, T., & Hervani, D. (2025). *Pengaruh Suhu Pengeringan Dengan Food Dehidrator Terhadap Kadar Proksimat dan Tanin Tepung Biji Alpukat (Persia americana Mill.) The Effect of Drying Temperature with a Food Dehydrator on the Proximate and Tannin Content of Avocado Seed Flour (Persia Americana Mill).*
- Nugroho, S. A. (2023). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Gandum di Indonesia.*
- Nurhidayanti. (2017). Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. *Teknologi Pangan.*
- Pargiyanti. (2019). *Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet* (Vol. 1, Issue 2). Online.
- Patin, E. W., Zaini, M. A., Program, Y. S., Ilmu, S., Pangan, T., Agroindustri, D., & Mataram, U. (2018). *Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Daun Sambiloto (Andrographis paniculata) [Influence of Dried Temperature Variation to Chemical Physical Properties Tea Leaf (Andrographis paniculata)]*. 4(1). <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Permatasari, N. D., & Handoko, A. (2025). Karakteristik Flakes Berbahan Dasar Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Characteristics of Flakes Made from Konjac Flour (*Amorphophallus muelleri* Blume) with the Addition of Mung Bean Flour (*Vigna radiata*). In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 26, Issue 1).
- Pratiwi, E., Putri, A. S., & Gunantar, D. A. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 10–14. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.1845>
- Puspa, G., Anindya, W., Purnawijayanti, H. A., Pujiastuti, V. I., Studi, P., Gizi, S., Panti, S., Yogyakarta, R., & No, J. T. (2023). Proporsi Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pie Susu. Proportion of coconut dregs flour and purple sweet potato flour on the physical, chemical and organoleptic characteristics of milk pie. *Nutrition Scientific Journal.*, 2(1), 13–27.

- Rahmawati, A. N., Maryanto, & Nurhayati. (2019). *Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange dan Ungu dengan Penambahan Minyak Nabati (Minyak Sawit, Minyak Kelapa, dan Margarin)* (Vol. 13, Issue 01).
- Rani, R. M., Gusti Ayu Ekawati, I., Sri Wiadnyani, A., Studi Teknologi Pangan, P., & Teknologi Pertanian, F. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Flakes Sebagai Pangan Fungsional The Effect Of Ratio Purple Sweet Potato Flour And Soybean Flour On Characteristics Flakes As Functional Food. *Itepa : Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(2), 268–280.
- Rizkiana, N. D., Suciati, F., & Ridwan Baharta, D. (2024). Perbedaan Suhu Dehidrator Terhadap Rendemen, Warna, Kadar Air, dan Organoleptik Pada Pembuatan Tepung Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 6(2).
- Satrianegara, M. F., Alam, S., & Gizi FKIK Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, B. (2017). *Analisis Kandungan Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat*.
- Sekar, S. L., Wuri, W., & Mustofa, A. (2020). *Sifat Fisikokimia dan Sensoris Flakes Tepung Ampas Kelapa dengan Variasi Lama Pemanggangan*.
- Setiamanah, K. (2010). *Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifera) dan Tepung Wortel (Daucus carota) Sebagai Sumber Serat dan Provitamin A dalam Pembuatan Cookies*.
- Setyaningsih, Dwi, Apriyanton, A., & P.S. Maya. (2010). *Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.
- Sholikhah, D. M., Tiadeka, P., & Hadiana, Z. (2022). Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Cereal Flakes Sebagai Alternatif Pencegah Anemia pada Remaja. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(2), 206–216. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v6i2.523>
- Sidiq, A., & Ramadhan, H. (2023). Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Orange (Ipomoea Batatas. L) Untuk Meningkatkan Eksistensi Pangan Lokal dan Sebagai Makanan Pengganti Untuk Pasien Pada Rumah Sakit. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3).
- Sidiq, A., Ramdhan, H., Forestryana, D., Vebruati, & Torizellia, C. (2023). Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Orange (Ipomoea Batatas. L) Untuk Meningkatkan Eksistensi Pangan Lokal dan Sebagai Makanan Pengganti Untuk Pasien Pada Rumah Sakit. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(3), 1232–1239. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i3.2312>

Sunarti. (2017). *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. UGM PRESS.

Wiadnyani, A. A. I. S., & Puspawati, A. K. D. (2023). Karakteristik dan Potensi Pangan Fungsional Flakes dengan Perbandingan Tepung Keladi Alami (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Itepa: Ilmu Teknologi Pangan*, 12(4), 882–899.

Wilmulda, A. (2021). *Pengujian Mutu Abon dan Sosis Sapi dengan Metode Pengabuan (Kadar Abu dan Kadar Abu Tidak Larut Asam*.

Yuliansar, Ridwan, & Hermawati. (2020). Karakterisasi Pati Ubi Jalar Putih, Orange, dan Ungu. In *SAINTIS* (Vol. 1, Issue 2).

Zainuddin, A. (2020). Aplikasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Kehomogenan dan Citarasa Kopi Pinogu. *Jurnal Agercolere*, 2(1), 1–5. <https://doi.org/10.37195/jac.v2i1.99>

