

DATAR PUSTAKA

- Adiningsih, S.A., Murfat, Z., Rahmawati., Syamsu, F.R., & Hamzah, N.P. 2024. Manfaat Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*. L) Sebagai Pengobatan Penyakit Tidak Menular. *Jurnal Mahasiswa Kedokteran*. <https://fmj.fk.umi.ac.id/index.php/fmj>
- Aini, N., Lidia, L., & Ledyanna, A. (2025). Identifikasi Kandungan Kadar Air Nugget Bayam (*Amaranthus spp.*) dengan Metode Gravimetri Determination of Moisture Content in Spinach (*Amaranthus spp.*) Nuggets Using the Gravimetric Method. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*. 3(2), 46–52. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v3i2.666>.
- Babe, T., Sabariyah, S., Fathurahmi, S., & Korespondensi, P. 2022. Sifat Kimia Dan Sensoris Brownies Panggang Ubi Banggai Ungu (*Dioscorea spp.*). *Jurnal Pengolahan Pangan*.
- Badan Standardisasi Nasional. 2020. Cara Uji Makanan Dan Minuman (SNI 01-3840-2020). Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Bugis, P. A., Hadi, S., Raharjo, T., & Wahditiya, A. A. (2024). Eksplorasi Morfologi Dan Kandungan Proksimat Pada Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Dari Kepulauan Kei, Maluku Exploration Of Morphology And Proximate Composition Of Sweet Potatoes (*Ipomoea Batatas L.*) From The Kei Islands, Maluku. *Jurnal Agroradix*, 8(1).
- Estiasih, T., Ahmadi, K., & Rizqiyah, L. A. (2015). Mikroemulsifikasi Fraksi Tidak Tersabunkan Distilat Asam Lemak Minyak Sawit. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 189–200. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.2.189>
- Haryuni., Aprianto, D., Oktoyoki, H., & Lestari, F. 2021. Budidaya Ubi Jalar Lokal Unggulan.
- Hidayati, N.Z & Suwita, K.I. 2017. Substitusi Pasta Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi Dan Mutu Organoleptik Cookies (Kue Kering) Sebagai Alternatif Snack Penderita Diabetes Melitus.
- Fatimatzahro, D., Tyas, A.D & Hidayat, S. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Sebagai Bahan Pewarna Alternatif Untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium sp.* dalam Pembelajaran Biologi.
- Febriansyah, M., Muslima., Pazira, Z., & Fithriyyah, H. 2024. Pengujian Kadar Air Pada Produk Pangan Kerupuk Maruku Chan Testing The Moisture Content Of Food Products Maruku Chan Crackers. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*. <https://pakisjournal.com/index.php/jfsa>

- Fikriyah, U.Y & Nasution, S.R. 2021. Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Khairani, M., Raudah, Y.N., Rizki, M., & Nadia, L.R. 2024. Analisis Kandungan Zat Gizi dalam Pembuatan Olahan Snack Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Journal Innovation in Education (INOVED)*. <https://doi.org/10.59841/inoved.v2i1.734>. Vol. 2 No. 1
- Latifah, N., Pujiastuti, E.S., & Sudirman. 2024. Potensi Brownies Ubi Jalar Ungu Terhadap Status Gizi Kurang Pada Balita Tahun 2022. *Journal of Telenursing (JOTING)*. <https://doi.org/10.31539/joting.v6i2.7277>.
- Maramis, M. 2022. Brownies Dengan Bahan Utama Ubi Jalar Ungu Dan Gula Semut Kelapa Sebagai Menu Dessert.
- Maulana, A., Wahjuningsih, B. S., & Hariwibowo. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Brownis Terhadap Uji Organoleptik Dan Fisikomia.
- Monoarfa, V., Abjul, A., Moonggalo, A.R.S., Febriyanti & Talib, S. 2026. Analisis Kualitas dan Daya Terima Konsumen terhadap Produk Snack Sehat Berbahan Dasar Ubi Ungu. <https://doi.org/10.53697/emak.v7i1.3270>
- Mulaydi, T., Adi Putra, W., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafetaria*. (Vol. 3, Issue 2).
- Mustafa, A & Elliyana, E. 2020. Pemanfaatan Ampas Kedelai Pada Pembuatan Brownies Gluten Free Ubi Jalar Ungu Dan Uji Kelayakannya. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). Perhitungan Kadar Air, Rendemen Dan Uji Organoleptik Pada Ikan Asin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 45–55. <https://doi.org/10.35800/mthp.12.1.2024.53300>.
- Putri, V., Syarif, W., Elida., & Anggraini, E. 2023. Kualitas Brownies Panggang Dilihat dari Substitusi Puree Pisang Masak Sehari. *Jurnal Pendidikan Tambusai*.
- Putri, R. A, dan Indrawati, V. 2017. Pengaruh Proporsi Gula Pasir Terhadap Sifat Oganoleptik Sirup Belimning Wuluh. *Jurnal Boga* 5(3): 73-82. Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.

- Purwasih, R & Agustin, D. A .2025. Brownies Panggang Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Tinggi Flavonoid Dan Antioksidan. *Merdeka Indonesia Journal International (MIJI)*.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, I.A. 2022. Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Ubi Hati Tanah. <http://journal umpalangkaraya.ac.id/index.php/jsm>
- Salsa, A., Azizah, W.A., Aisyarini, D., Agustinus, E., Nata, F., Rabbani, A.F.L., Ayyasy, Y.M., Fadhillah, N.N., Zahra, N.S., Devina, Z & Fauzi, M. (2025). Sosialisasi Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Untuk Bahan Utama Puding Ubi Ungu Sebagai Makanan Tambahan Dalam Pencegahan Stunting Bagi Balita di Desa Rancamulya Kecamatan Sumedang Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(1), 6041–6044. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2541>.
- Setyadjid, P. O & Setiyaningrum, Z. 2022. Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*. <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/jigk>
- Setyowati, H., Widodo, R., & Suryani, A. (2021). Evaluasi parameter mutu dodol berbahan dasar umbi lokal dengan uji organoleptik. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 9(1), 45–53.
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). Pengaruh Kadar Air Terhadap Masa Simpan Olahan Pangan Dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi. 10(9), 849–858.
- Syarfaini, S., Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani, A. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2004. Taksonomi Tumbuhan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Yuniarti, S.P.L.N & Dwiani, A. 2021. Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*. Vol 8. No.1. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek>.
- Yuliana, N.I., Mulyati., & Ramli. 2019. Studi Penyuluhan Pertanian, P., Pembangunan Pertanian Gowa, P., & Pertanian, J. (2019). Respons Wanita Tani Terhadap Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies Response Of Peasant Women To Use Of Purple Sweet Potato Flour As Substitution Of Wheat Flour In Making Brownies. In *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek dan Penyuluhan* (Vol. 15, Issue 1).

- Winarno, F.G. (2014). Analisis kualitas pangan dan teknologi pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 45–53.
- Wulandari, Y., Woro, O., & Handayani, K. (2024). Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) sebagai Jajanan Pangan Lokal untuk Anak Usia Sekolah. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition Cookies. IJPHN*, 4(2), 252–260. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v4i2.60039>.
- Zebua, N. (2025). Kualitas Brownies Kukus dengan Kombinasi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Sorgum Putih. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.