

DAFTAR PUSTAKA

- Ariesta, I. W. W. A., & Widhyandanta, I. G. D. S. A. (2024). *Kualitas produk sereal dengan menggunakan ubi ungu*. Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 3(10), 1695–1704. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i10.895>
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2022). *The future of food and agriculture: Drivers and triggers for transformation*. Rome: FAO.
- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubijalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 6(1) :116-138.
- Histifarina, D., Purnamasari, N. R., & Rahmat, R. (2023). Potential development and utilization of sweet potato flour as a raw material for the food industry. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1230(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1230/1/012006>
- Harleni, & Glaurensi Nidia. (2017). Pengaruh substitusi tepung kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) terhadap mutu organoleptik dan kadar zat gizi makro brownies kukus sebagai alternatif snack bagi anak penderita KEP. *Jurnal Kesehatan Perintis* (Perintis's Health Journal), 4(2). STIKes Perintis Padang.
- Hidayati, Z. N., & Suwita, I. K. (2017). Substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap mutu kimia, nilai energi dan mutu organoleptik cookies (kue kering) sebagai alternatif snack penderita diabetes melitus. *AGROMIX*, 8(2), 82-95.
- Handayani, N. A., Astuti, M., & Chuzaemi, S. (2018). Pengaruh penggunaan tepung singkong termodifikasi (MOCAF) terhadap mutu cookies bebas gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 123–130.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Khoerunnisa, A., & Permatasari, T. A. E. (2023). Formulasi Sereal Berbasis Tepung Ubi Ungu, Tepung Tempe, dan Telur Puyuh sebagai Makanan Tambahan Alternatif untuk Balita Gizi Kurang. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), 86-92.
- Kurniawati, N., & Susilowati, A. (2019). Pengaruh formulasi bahan terhadap mutu organoleptik sereal sarapan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 101–108.
- Kusnandar, F., Budijanto, S., & Anindita, T. H. (2020). Sifat fisikokimia dan sensoris beras analog jagung dengan penambahan tepung kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 29–37.
- Kintan, S. (2021, September 5). Resep Sereal. <https://www.rukita.co/stories/resep-sereal-unik/> Retrieved from
- Komalasari, L., Tomi, T., & Falya, Y. (2025). Sereal Bekatul (SERENA) Berbasis Mixing Extrusion sebagai Alternatif Sarapan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. *Kolaborasi Masyarakat*, 1(1), 17-23.
- Lestari, S., & Wulandari, D. (2020). Analisis kandungan gizi produk pangan berbasis ubi jalar. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 133–140.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer.
- Nugrayasa, O. 2013. Pola Pangan Harapan Sebagai Pengganti Ketergantungan Pada Beras. Sekretariat Kabinet Republik Indonesia. <http://www.setkab.go.id/mobile/artikel-7199-pola-pangan-harapan-sebagai-pengganti-ketergantungan-pada-beras.html> (tanggal akses 21 Nopember 2013).
- Negu, L. R. P., Nubatonis, L. M., dan Malelak, Z. (2024). Substitusi pasta gemili pada pembuatan brownies. *Jurnal Teknologi Pertanian Semi Arida*, 3(2).

- Pramudito, P., Rachim, F., & Andito, P. (2024). Uji Coba Pembuatan Oatmeal Cookies Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 71-78.
- Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. (2020). Karakteristik Kimia , Mikrobiologi , Sensori Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (Ipomoea batatas L .) dan Tepung Jewawut (Setaria italica). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(1), 1–11.
- Putra, DP, & Salihat, RA (2021). Karakteristik mutu margarin dengan penambahan bubuk angkak sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi)* , 20 (2), 111-123.
- Rijal, M., & Natsir, N. A. (2019). Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu (Ipomoea batatas var Ayumurasaki) Dengan pengeringan sinar matahari dan oven. FITK UIN Alauddin Makassar. <https://doi.org/10.24252/jb.v7i1.7130>
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1(1), 44–52.
- Rafdi, M. H., Supriyanto, S., & Hidayati, D. (2024). The Effect of Formula and Cooking Temperature on Sereal Characteristics of Purple Sweet Potato and Corn Composite Flour: Pengaruh Formula dan Suhu Pemasakan terhadap Karakteristik Sereal dari Tepung Komposit Ubi Jalar Ungu dan Jagung. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 9(1), 90-100.
- Rahmawati, F., & Utami, R. (2020). Uji organoleptik produk pangan berbasis bahan baku lokal. *Jurnal Pangan dan Gizi Indonesia*, 9(1), 50–58.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press.
- Winarno, F.G.(2004- 2008). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wahjuningsih, S. B., Septiani, A. R., & Haslina, H. (2018). Organoleptik cereal dari tepung beras merah (Oryza nivaraLinn.) dan tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris Linn.). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 131-142. <https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v16i2.758>