

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Jutomo, L., dan Harini T.S. 2019. Levels of anthocyanin, β eta yellow and white fleshed sweet potatoes. *Tropical Drylands*, 3(1): 22-28.
- Adiningsih, A. S., Murfat, Z., Syamsu, R. F., & Hamzah, P. N. 2024. Manfaat ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*. L) sebagai pengobatan penyakit tidak menular. *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 4(11):746-758.
- Almi, R. 2020. Pengaruh rasio tepung ketan putih dan tepung ubi jalar ungu terhadap kadar antosianin dan sensori klepon. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram: Mataram.
- Ambarsari, I., & Choliq, A. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Jurnal standardisasi*, 11(3), 212-219.
- Anggraeni, Y. P., & Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 59-69.
- Antarlina, S. S. dan J. S. Utomo. 1999. Proses pembuatan dan penggunaan tepung ubi jalar untuk produk pangan. *Balitkabi*. 15(1): 30-44.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the association of analytical chemist. Association of official analytical chemist. Washington D.C.
- Blois, M. S. 1958. Antioxidant determinants by the use of a stable free radical. *Nature*, 181(4617):1199–1200.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. Peraturan BPOM No.26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi ubi jalar menurut provinsi tahun 2022-2023. *Badan Pusat Statistik*: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI 01-2973-2011. Syarat mutu dan cara uji biskuit. *Badan Standarisasi Nasional*: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2018. SNI 01-3571-2018. Tepung terigu. *Badan Standarisasi Nasional*: Jakarta.
- Baharuddin & Asrawaty. 2016. Aplikasi tepung ubi jalar ungu dalam pengolahan mie instan fungsional. *Jurnal Agominansia*, 1(2):90–102.

- Beranbaum, R. L. 2016. *The cake bible (E-Book Edition)*. Houghton Mifflin Harcourt
- Buanasetjio, V. T. 2023. Pengaruh metode pencampuran (*flour batter method, blending method, all-in method*) terhadap karakteristik fisik dan mutu sensori pound cake. *Disertasi*. Universitas Negeri Jakarta.
- Cauvain, S.P. 2012. *Breadmaking: improving quality (2nd ed.)*. Elsevier.
- Chan, Y., Lu, W., Lin, H., Wu, Z., Liou, C., & Li, P. (2020). Effect of Rice Protein Hydrolysates as an Egg Replacement on the Physicochemical Properties of Flaky Egg Rolls. *Foods*, 9(245), 1–12.
- Cornell, J. A. 2011. *A primer on experiments with mixtures*. John Wiley & Sons.
- Departemen Pertanian. 2009. Produktivitas beberapa varietas ubi jalar di Indonesia. Pusat penelitian dan pengembangan tanaman pangan, Departemen Pertanian, Jakarta.
- Dewi, A. M. P., Santoso, B., & Kambu, F. 2019. Karakteristik fisikokimia dan sensori *egg roll* berbasis komposit pati sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2).
- Dhani, A. U. 2020. Pembuatan tepung ubi ungu dalam upaya diversifikasi pangan pada industri rumah tangga ukm giya ketelaqu di kelurahan plalangan kecamatan gunungpati kota semarang. *Jurnal Agibisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1):70–78.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2024. Laporan tahun 2023. Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian Sekretariat Jenderal. *Kementerian Pertanian 2024*
- Fairus, A., Hamidah, N., & Setyaningum, Y. I. 2021. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu (*ipomoea batatas l. poir*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) pada pembuatan *cookies* : kajian kadar protein dan mutu organoleptik. *Health Care Media*, 5(1).
- Farida, S., Kusumawardani, N. D., Hariyani, N., & Purwanti, G. A. 2022. Chemical characteristics and antioxidant activity of purple sweet potato flour varieties antin 2 and varieties antin 3. *Jurnal Geen House*, 1(1):7–18.
- Faridah, Anni. P. K. S. Y. Asmar. Y. Liswarti. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Ferreira, M. D. P. K., Ribeiro, V. A. D. G., Barros, J. H. T., & Steel, C. J. 2025. Strategies to improve the quality of wheat flour in baking: a review. *Brazilian Journal of Food Technology*, 28, e2024046.

- Gabriela. M. C., D. Rawung, And M. M. Ludong. 2020 Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan minuman instan serbuk buah pepaya (*Carica papaya L.*) dan buah pala (*Myristica fragans H.*). *Cocos*, 7(7): 1–8.
- Galvan, D., Effting, L., Cremasco, H., & Conte-Junior, C. A. 2021. Recent applications of mixture designs in beverages, foods, and pharmaceutical health: A systematic review and meta-analysis. In *Foods*. 10(8). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/foods10081941>
- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, M. Jusuf. 2011. Potensi ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 6(1): 116-138.
- Ginting, S., Julianti, E., & Daulay, I. N. 2017. Pengaruh metode dan lama blansing terhadap karakteristik fisik, kimia, dan fungsional tepung ubi jalar ungu.
- Ganato, D., Barba, F. J., Bursać Kovačević, D., Lorenzo, J. M., Cruz, A. G., & Putnik, P. 2020. Functional foods: product development, technological trends, efficacy testing, and safety. *Annual Review Of Food Science And Technology*, 11(1): 93-118.
- Gunantara, N. 2024. Teknik optimasi (teori, konsep, dan aplikasi). CV. Mega Press Nusantara ISBN: 978-623-8546-65-7.
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Juliantoni, Y., & Wirasisya, D. G. 2021. Application of simplex lattice design method on the optimisation of deodorant roll-on formula of ashitaba (*angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2):501– 509. <https://doi.org/10.29303/Jbt.V21i2.2717>
- Hayuningtyas, M., Winarti, C., *et al.* 2022. Effect of combination of food additives on physicochemical and functional properties of egg white flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1024(1). Available at: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1024/1/012036>.
- Herminiati, A., Andriansyah, C., & Rahman, T. 2017. Inovasi teknologi proses untuk pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas*) di kabupaten kuningan. *Seminar Dan Lokakarya Gassroot Innovation 2016*, 127–138. www.mujahidpress.com
- Herminiati, A., R. A. Kurniasari, and W. Cahyadi. 2023. Optimization of formula cookies based on purple sweet potato flour (*Ipomoea batatas L.*) using i-optimal mixture design method. *BIO Web of Conferences*. Vol. 69. EDP Sciences.
- Herminiati, A., Andriansyah, R. C. E., Hidayat, D. D., Indriati, A., Mayasti, N. K. I., Komalasari, N., Santoso, T., Sutrisna, & Sukwati. 2024. Appropriate technology

for production of purple sweet potato flour and product characteristics. *AIP Conference Proceedings*, 2957(1). <https://doi.org/10.1063/5.0183936>

- Hidayat, D. D., Sagita, D., Utami, S. R., Andriansyah, R. C., Rahayuningtyas, A., Darmajana, D. A., Herminiati, A., & Taufik, Y. 2024. The effect of drum dryer temperature and rotational speed on the characteristics of finger millet (*Eleusine Coracana*) based weaning food enriched with composite flour. *Acta Technologica Agiculturae*, 27(1):10-16.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. 2020. Design-expert software sebagai alat optimasi formulasi sediaan farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1). <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i1.27842>
- Ina, P. T., Puspawati, G. A. K. D., Ekawati, G. A., & Putra, G. P. G. 2019. Pemanfaatan ekstrak ubi ungu sebagai pewarna merah pada soft candy dan stabilitasnya. *AgITECH*, 39(1), 20. <https://doi.org/10.22146/agitech.32195>
- Islam, M. Z., Young Kim, J., & Tack Lee, Y. (2020). Physicochemical and bread-making properties of flours from sweet potatoes with different flesh colours. *Sains Malaysiana*, 49(7):1577–1583. <https://doi.org/10.17576/jsm-2020-4907-10>
- Juliana, J., Beguiristen, F. E., & Sulistio, P. E. 2022. Pemanfaatan quinoa sebagai bahan substitusi tepung terigu pada muffin cake. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 8(2). <https://doi.org/10.30813/Jhp.V8i2.3148>
- Januar, D., Hapsari, D. R., & Nurlaela, R. S. 2024. Karakteristik kimia dan sensori *egg roll* dengan penambahan tepung biji alpukat (*Persea americana mill*) sebagai substitusi tepung terigu. *Karimah Tauhid*, 3(6):6263–6279. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i6.13379>
- Kaemba, A., Suryanto, E., & Mamuja, C. F. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1):1–8.
- Kayacier, A., Yüksel, F., & Karaman, S. 2014. Simplex lattice mixture design approach on physicochemical and sensory properties of wheat chips enriched with different legume flours: An optimization study based on sensory properties. *LWT*, 58(2), 639–648. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.03.032>
- Kholidah, S., Wadli, & Purwanti, Y. 2023. Characteristics of the physicochemical properties of purple sweet potato flour (*Ipomea batatas* L.) with temperature variations in drying cabinet dryer. *Journal Of Food And Agricultural Product*, 3:82–92. <https://doi.org/10.32585/Jfap.V3i2.4390>

- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Devina, C. I. P., Aisy, N. R., & Cempaka, A. R. 2021. Perbedaan kadar antosianin ubi ungu segar dan tepung ubi ungu varietas lokal dan antin 3 pada beberapa alat pengeringan. *Journal of Nutrition College*, 10(4):313-320.
- Kurniawan, R., S. Juhanda, D. A. Wibowo, & I. Fauzi. 2014. Pembuatan tepung telur menggunakan spray dryer dengan nozzle putar. Prosiding seminar nasional teknik kimia “kejuangan”. Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta: Progam Studi Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Yogyakarta. 1-7.
- Kusumaningum, L. 2021. Evaluasi sifat fisiko-kimia tepung ubi jalar ungu sebagai pangan diet. *Jurnal Teknologi Agoindustri*, 13(1):75–83.
- Kusumah, S. H., Andoyo, R., & Rialita, T. 2021. Isolasi protein kacang merah dan kacang hijau menggunakan metode asam basa dikombinasikan dengan proses enzimatis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 32(2):157–168.
- Maharani, C.D.D. 2020. Kue kering ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan isian ubi jalar ungu kaya antioksidan. Tugas Akhir. Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret: Surakarta. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/83840>
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. 2014. Karakteristik warna dan aktivitas antioksidan antosianin ubi jalar ungu *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(2):176–184. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2014.25.2.176>
- Merianti, V., Yudiono, K., & Susilowati, S. 2015. Aktivitas antioksidan ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) selama penyimpanan suhu 4°C.
- Mita, E., & Rochmah, A. N. 2023. Pembuatan cake tepung ubi jalar ungu dengan penambahan pure buah nangka terhadap nilai antioksidan, Karakteristik Kimia dan Organoleptik. *Journal of Food and Agicultural Product*, 3(2):104–113. <https://doi.org/10.32585/jfap.v3i2.4600>
- Mohanraj R, Sivasankar S. 2014. Sweet potato (*Ipomoea batatas* L. lam) - A valuable medicinal food: A review. *Journal of Medicinal Food*. 17(7):1-9.
- Nedunchezhiyan, M., Byju, G., & Naskar, S.K. 2012. Sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) as a Crop. *Food Science and Nutrition*.
- Nono, K., Danong, M., Ruma, M., & Boro, T. 2025. Diversifikasi produk olahan berbasis umbi-umbian untuk ketahanan pangan masyarakat tunfeun. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1):58–65.

- Nurminah, M., Ginting, S., & Sitorus, C. J. 2019. Physicochemical properties of *egg roll* from composite flour of wheat and purple flesh sweet potato. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 305(1):1-4.
- Nurrizky, H. A., Wirawati, C. U., Surfiana, S., & Nirmagustina, D. E. 2025. Formula optimization and characterization of soybeans and pearl millet (*Penisetum glaucum*) tempeh using simplex lattice design methods. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 8(2):229–235. <https://doi.org/10.22437/iftstj.v8i2.37488>
- Onwuka, G.I., & Onwuka, N.D. 2005. The effects of ripening on the functional properties of plantain and plantain-based cake. *International Journal of Food Properties*, 8(2):347-353.
- Ortolan, F., & Steel, C. J. 2017. Protein characteristics that affect the quality of vital wheat gluten to be used in baking: A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(3):369-381. PMID:33371555. <http://doi.org/10.1111/1541-4337.12259>
- Paman, S., Mushollaeni, W., & Wirawan, W. 2023. Proses produksi *egg roll* jagung pulut (*Zea mays certainia*) sebagai kombinasi tepung terigu. *Jurnal Riset Multidisiplin Dan Inovasi Teknologi*, 2(01):73–85. <https://doi.org/10.59653/jimat.v2i01.346>
- Permata, M. A. dan Hendrikus N.P. 2018. Sifat kimia dan organoleptik cookies dengan penambahan tepung pisang kepok putih. Universitas Katolik Widya Karya. Malang.
- Permata, M. I., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. 2023. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap sifat kimia, fisika, dan hedonik bagelen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2):48–55. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Pradita, N., Widanti, Y. A., Wuri, Y., Progam, W., Teknologi, S., Pertanian, H., Teknologi, F., & Pangan, I. 2021. *Egg roll* formulation from purple-yellow and white sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) with soybeans (*Glycine max merill*) Substitute. *JITIPARI*. 6(2).
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. R. 2020. Perubahan komposisi kimia dan aktivitas antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Agica Ekstensia*. 14(1):25–32.
- Pradipta, I.B.Y.V., Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3):793-802.

- Putri, N. R. 2019. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kadar air dan mutu tepung ubi jalar ungu. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rad, A. H., Pirouzian, H. R., Toker, O. S., & Konar, N. 2019. Application of simplex lattice mixture design for optimization of sucrose-free milk chocolate produced in a ball mill. *LWT*, 115, 108435. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108435>
- Rading, Y. V., Mushollaeni, W., & Wirawan, W. 2023. Pembuatan *egg roll* dari tepung labu kuning (*Cucurbita muschata* durch) modifikasi sebagai pengganti tepung terigu. *Jurnal Riset Multidisiplin Dan Inovasi Teknologi*, 2(01):86–100. <https://doi.org/10.59653/jimat.v2i01.350>
- Rahman, R. F., Aminullah, & Hapsari, D. R. 2023. Karakteristik sensori, kimia, dan aktivitas antioksidan kue *egg roll* dengan penambahan tepung temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Agoindustri Halal*, 9(3):320–331. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i3.10019>
- Rahman, S., Rauf, A., & Hardiani, A. S. 2021. Pengembangan tepung palado (*Aglaia* sp.) Sebagai pangan alternatif dari hutan. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 39(3):115–120. [https://doi.org/10.20886/jphh.2021.39.\(3\):115-120](https://doi.org/10.20886/jphh.2021.39.(3):115-120)
- Rahmalia, R. R., Yuliani, R., Yuanda, A. N. I. Y., Khoerunnisa, F., & Sari, Y. P. 2024. The effect of composition purple sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L.) and wheat on the physical, chemical and sensory properties in cookies. *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2):80-89.
- Raissi, S., & Farsani, R. E. 2009. Statistical process optimization through multi-response surface methodology. *World academy of science, Engineering and Technology*, 51(46):267-271.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. 2017. Review pemanfaatan design expert untuk optimasi komposisi campuran minyak nabati sebagai bahan baku sintesis biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 1(1):11–16. <https://doi.org/10.33795/jtkl.v1i1.5>
- Rohmah, S. 2018. Blansing dan pengaruhnya terhadap stabilitas warna umbi-umbian. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1):50–57.
- Rohyani, I. S., Aryanti, E., Suropto, S., & Jupri, A. 2021. Diversifikasi produk olahan pangan lokal ubi jalar untuk peningkatan nilai gizi dan perekonomian keluarga di kelurahan pejeruk ampenan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 3(2). <https://doi.org/10.29303/Jpmipi.V3i2.568>

- Saati, D. R., 2024. Stabilitas warna dan antosianin pada tepung ubi jalar ungu lokal. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 10(1):32–41.
- Sagar, N. A., & Pareek, S. (2020). Dough rheology, antioxidants, textural, physicochemical characteristics, and sensory quality of pizza base enriched with onion (*Allium cepa* L.) skin powder. *Scientific Reports*, 10(1):1–11. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-75793-0>
- Santosa, I., Puspa, A. M., & Aristianingsih, D. 2019. karakteristik fisiko-kimia tepung ubi jalar ungu dengan perendaman asam sitrat.
- Santoso, R. & Sari, A. R. 2020. Formulasi tepung instan ubi jalar untuk produk makanan anak. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(2):33–40.
- Samhana, H., & Indrasti, D. (2024). Perubahan Komponen Kimia Fungsional pada Umbi, Tepung, dan Beras Analog Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 11(2):78–88. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2024.11.2.78>
- Sari, D. N., & Puspitasari, N. 2020. Optimasi pengeringan pada produksi tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Agoindustri*, 10(1):41–50.
- Sari, F. O. 2015. Eksperimen pembuatan cake tepung mocaf dengan *sponge method* dan *pound method* dan penggunaan gula yang berbeda. *skripsi*.
- Setiyawan, R., Al-Amin, G., Hidayat, D. D., Rahayuningtyas, A., Sagita, D., Desnilasari, D., Darniadi, S. 2024. Development of egg yolk powder using a small-scale double drum dryer: Influence of steam pressure on physical properties. In *BIO Web of Conferences*.
- Shafiq, M. 2021. Impact of wheat flour proteins on the textural quality of *bakery* products. *Journal of Cereal Science*, 95, 103098.
- Sukowati, L. E., Fauziah, R. N., Moviana, Y., Hapsari, A. I., & Mulyo, G. P. E. 2023. *Egg roll* tape ketan hitam buah naga sebagai alternatif makanan selingan tinggi serat dan antioksidan. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 2(1): 46–59. <https://doi.org/10.34011/jgd.v2i1.1295>
- Suliasih, Legowo, A. M., & Tampoebolon, B. I. M. 2019. Aktivitas antioksidan, BAL, viskositas dan *Lightness* ($L^*a^*b^*$) dalam yogurt yang diperkaya dengan probiotik *bifidobacterium longum* dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4): 151–156.
- Supratman, J. 2016. Perencanaan optimasi produksi produk *freezer* dan *showcase* di PT.FPS. *Jurnal PASTI*, 10(3): 320–341.

- Suryaningum, T. 2017. Fermentasi ubi ungu dan pengaruh terhadap kandungan protein. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 4(2): 122–128.
- Soekarto S. T. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. 2017. Comparative study of sensory attributes and brand awareness in food product: a review, 5(2)
- Tsivirko, L., I. V. Yatsenko, L. V. Busol, O. I. Parilovsky, A. M. Bogatyreva, & R. O. Kryvorotko. 2021. Dry egg products and definition of their safety and quality I. Veterinary science, technologies of animal husbandry and nature management. (7):163-166
- United State Departement of Agiculture (USDA). 2022. Purple Sweet Potatoes, Purple Sweet. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2553101/nutrients>. (Agustus 2024)
- UNECE (United Nations Economic Commission for Europe). 2010. UNECE standard egg-2 concerning the marketing and commercial quality control of egg products. New York dan Geneva: United Nations.
- Utami, R. A. 2020. Pengaruh suhu pengeringan terhadap warna dan kandungan antosianin tepung ubi ungu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 15(2):123–130.
- Widyastuti. 2022. Hubungan warna dan aktivitas antioksidan tepung ubi jalar. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 25(3):199–208.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gamedia.
- Wrolstad, Ronald E., Giusti, M. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Vis Spectroscopy, Current Protocols in Food Analytical Chemistry, F1.2.1-F1.2.13.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. 2022. Review: tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.
- Wulandari. 2016. Analisis mutu tepung ubi jalar ungu pada berbagai suhu pengeringan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4):123–129.
- Yuliana, N. 2021. Kandungan protein tepung ubi lokal. *Jurnal Ilmu Gizi dan Pangan*, 10(1), 15–21.

- Zhang, Y. 2023. Effect of composite flours on structural and sensory properties of *egg rolls*. *Food Hydrocolloids*, 132:107859.
- Zhou, X. 2015. Effect of fat, baking temperature and time on quality attributes of cookies. *Journal of Food Process Engineering*, 38(3):265-272.
- Zhu, F. 2014. Composition, Structure, and Physicochemical Properties of Sweetpotato Starch" *Food Research International*, 56:120–130.

