UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, N., Waluyo, S., dan Warji, T. 2013. Pengaruh Suhu Perendaman terhadap Koefisien Difusi dan Sifat Fisik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(1):35-42.

Agranoff, J., Sapuan, dan Sutrisno, N. 2001. *The Complete Handbook of Tempe: The Unique Fermented Soyfood of Indonesia* 2nd ed. Jonathan A, editor. Singapore (SG): American Soybean Association Southeast Asia Regional Office.

Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.

Andriani, M dan Khasanah L.U. 2010. Kajian karateristik fisiko kimia dan sensori yogurt dengan penambahan ekstrak ubi jalar (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.

Annisa, A. dan Afifah, D. N. 2015. Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. pp. 365–371.

Aini, N. 2002. Penganekaragaman Pengolahan Ubi Jalar Untuk Pengembangan Industri Rumah Tangga dan Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Pembangunan Pedesaan.* Vol. 2(3).

Aini, N. 2004. *Makalah Falsafah Sains Pengolahan Tepung Ubi Jalar Dan Produk – Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Aini N. 2009. *Lebih Jauh Tentang Sifat Fungsional Telur*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Almatsier, S. 2016. *Prinsip Ilmu gizi* . Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Anonim. 2011. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2011)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Anonim. 2014. Ebook Pangan 2006 : *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan.* Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.

AOAC [Association of Official Analytical Chemist]. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC, Inc.Virginia: Arlington.

Apoina, K., Suhartono, Subagio, H. W., Budiyono, Emman, I.M. 2016. Kejadian *stunting* dan kematangan usia tulang pada anak usia sekolah dasar di daerah pertanian Kabupaten Brebes. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol.11(2):96– 103. doi:http://dx.doi.org/10.15294/kemas.v11i1.3462.

Apriliyanti, T . 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Proses Pengeringan. [*Skripsi*]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Arisman. 2009. *Gizi dalam Daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Ed. 2. Jakarta: EGC.

Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Depok : Penerbit Swadaya

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Audu, S. S., Aremu, M. O. 2011. Effect of Processing on Chemical Composition of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgalris* L.) Flour. *Pakistan Journal of Nutrition*. 10(11): 1069-1075. DOI:10.3923/ pjn.2011.1069. 1075.

Badan Standar Nasional (BSN). 1992. *SNI 01-2973-1992: Biskuit*. Jakarta : BSN.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. *Standar Mutu Biskuit (SNI 2973:2011)*. Jakarta.

Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. *Produksi Tanaman Pangan 2015*. Jakarta.

Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Statistik Indonesia (Statistical Yearbook of Indonesia) 2018*. Jakarta.

Bantacut, T., dan Saptana. 2014. Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, Vol. 32 (1).

Bourre, J. M. 2006. Effects of Nutrients (In Food) on The Structure and Function of The Nervous System: Update on Dietary Requirements for Brain. Part 2: Macronutrients. *Journal Nutri Health Aging*. 10:386-399.

BPOM [Badan Pengawas Obat dan Makanan]. 2004. *Pedoman Umum Pelabelan Produk Pangan*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan.

Busono G. S., Atmaka W., dan Anam, C. 2014. Kajian Sifat kkimiawi dan Sensori Mi Instan dengan Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah dan Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3(2): 69 – 76.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., dan Widyastuti, E. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (4) p.1589-1595.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Indonesia tahun 2013*. Jakarta.

Depkes RI. 2002. *Pedoman Umum Gizi Seimbang*. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta.

Dewantari, I.G.A.M. 2016. *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Terhadap Kaarakteristik Cookies*. Denpasar : Fakultas Pertanian Universitas Udayana.

Dewi, D. P. 2018. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) pada Cookies terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. Vol.1(2): 104 – 112.

Diah, D. 2013. Pengaruh Subtitusi Tepung Biji Ketapang (*Terminalia Cattapa* L.) Terhadap Kualitas biskuit. [*Skripsi*]. Jurusan Teknik Jasa Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

Dwiyani, H. 2013. Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi kayu dan Ubi Jalar dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. [*Skripsi*]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.

Ekawati, D. 1999. Pembuatan *Cookies* dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Sebagai Makanan Pendamping ASI. [*Skripsi*] Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Fakultas Pertanian IPB Bogor.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

FAO/WHO [Food and Agriculture Oranization/World Health Organization]. 1994. *Guidelines on Formulated Suplemen- tary Food for Older Infants and Young Children*. Roma: FAO/WHO.

Fatimah, S., Nurhidayah, I. dan Rakhmawati, W. 2008. Faktor-Faktor yang Berkontribusi terhadap Status Gizi pada Balita di Kecamatan Ciawi Kabupaten Tasikmalaya. 10(Xviii), pp. 37–51.

Fatimatuzahro, D., Tyas, D.A., dan Hidayat, S. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium sp*. dalam Pembelajaran Biologi. *Journal of Biology and Applied Biology*. Vol. 2(1).

Fauzia, F. R. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan pada Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Terhadap Kandungan β–*karoten* [*Skripsi*]. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.

Febry, A. B. dan Marendra, Z. 2008. *Buku Pintar Menu Balita*. Jakarta: Wahyu Media.

Gaines, C. S. 1994. *Objective Assessment of Cookie and Cracker Texture. Didalam: H. Faridi (ed.)*. New York : The Science of Cookie and Cracker Production ChapmanandHall.

Gasol. 2015. *Gasol Pertanian Organik*.

Ginting, E., Utomo, J.S., Yulifianti, R., Jusuf, M. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 2011; 6 (1) : 116 – 138.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbassis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. Vol.1(12).

Hanastiti, W. R. 2013. Pengaruh Subtitusi Tepung Singkong Terfermentasi Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Dan Daya terima *Cake*. [*Naskah Publikasi*] Program Studi S1 Gizi Fakultas Muhammadiyah Surakarta.

Hari, L. 2009. Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Kacang Merah terhadap Karakteristik *Non-flaky Cracker*. [*Skripsi*]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.

Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Jakarta : Dunia Kreasi.

Hasyim, A., dan Yusuf, M. 2008. *Diversivikasi Produk Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras*. Badan Litbang Pertanian. Tabloid Sinar Tani Edisi 30 juli.

Inasya, L. J., dan Mahdiyah, N.R. 2021. Influence Of Red Bean Flour Subtitution (*Phaseolus vulgaris* L.) On The Chocolate Biscuits On Customer's Acceptance. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. Vol 2 (2): pp.106-112, DOI: 10.2403/80sr192.00.

Jane, J. 1995. Starch Properties, modification, and applications. *Journal of Macromolecular Science*. 32(4): 751-757.

Jauhariah, D., dan Ayustaningwarno, F. 2013. Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *Journal Nutr*. Coll. 2, 250–261.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Juanda, D. dan Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar*. Yogyakarta : Kanisius.

Kamsiati, E., Eka, R., dan Heny, H. 2021. Pengaruh Konsentrasi Binder dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Mi Sorgum Bebas Gluten. *AGROINTEK*. 5(1) : 134-145.

Kaltari B.I., Setyowati S., dan Dewi, D.P. 2016. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) *Schott*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulganis* L.) terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein dan Kadar Serat pada Cookies Talas Rendah Protein. *Jurnal Nutrisia*. Vol.18(1): 51-57.

Kay, D.E. 1979. *Food Legumens*. London : TPI Crop Digest No.3 Tropical Products Institue.

Kementerian Kesehatan RI . 2016. *Hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) Tahun 2016*. Jakarta : Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kifayah, R., dan Basori, B. 2016. Cookies Berbasis Pati Garut (*Marantha arundinaceae* L.) dengan Tepung Bekatul dan Tepung *Whole Wheat* sebagai Sumber Serat. *Jurnal Nabatia*. Vol.12(1): 63-71.

Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro.* Jakarta : Dian Rakyat.

Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., dan Surjoseputro, S. 2013. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerusakan Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi pangan dan Gizi*. Vol 12 (1): 17-28.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Lanza, E., Hartman, T.J., Albert, P.S., Shields, R., Slattery, M., Caan, B., Paskett, E., Iber, F., Kikendall, J.W., Lance P., Daston, C., Schatzkin, A. 2006. High dry bean intake and reduced risk of advanced colorectal adenoma recurrence among participants in the polyp prevention trial. *Journal of Nutrition. 136*:1896-1903.

MCA Indonesia. 2015. *Stunting dan Masa Depan Indonesia*. Millenn Chall Acc - Indonesia : 2– 5. www.mca- indonesia.go.id.

Manley, D. J. R. 1998. *Biscuits, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals*. England : Woodhead Publishing Ltd.

Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. England : Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC.

Meilgaard, M.C., Civille, G. V., dan Carr, B. T. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.

Mentari, S. I. 2015. Perbedaan Penggunaan Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. [*Skripsi]*. Semarang : Universitas Negeri Semarang.

Mentari, R., Anandito, R.B.K., dan Basito. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*.

Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar F. 2015. Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Konsentrasi Antosianin Monomerik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Agritech*. Vol. 35(2) : 129 – 136.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Murningsih, T., Sri, Y.K., Bora, C. Y., dan Adwita A. I. 2019. Kandungan proksimat dan mineral jagung varietas lokal (*tunu'ana'*) dari Nusa Tenggara Timur. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*. Vol. 5(1), 107–111. https://doi.org/10.13057/psnmbi/m050120.

Nadimin, N., Sirajuddin, S., dan Fitriani, N. 2019. Mutu Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung. *Jurnal Media Gizi Pangan*. Vol. 26(1): 8-15.

Natara, A. I. 2019. Studi Pembuatan Cookies Substitusi Pangan Lokal Tepung Jagung (*Zea Mays* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate* L.) Sebagai Salah Satu Alternatif Penanganan Stunting. [*Skripsi*] Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Poltekes Kemenkes Kupang. Prodi Gizi.

Ngaisyah, R. D. 2016. Hubungan Riwayat Lahir Stunting dan BBLR dengan Status Gizi Anak Balita Usia 1-3 Tahun di Potorono, Bantul Yogyakarta. Medika Respati: *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, Vol. 11(2), 51– 61.

Husna, E. N., Novita, M., dan Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Jurnal*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala.

Nielsen, S. S. 2010. *Introduction to Food Analysis 4th ed*. USA

Nurul, M., F., Anni, W., dan Syarif. 2015. Pengaruh Subsitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas *Cookies*.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pangastuti, H. A., Affandi, D.R., dan Ishartani, D. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Journal of Food Science*. 2(1): 20-29.

Pratiwi, N. D., Wijanarka, A., dan Widiany, F. L. 2021. Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan Kue Cubit dengan Pencampuran Okra dan Garut. *Pro Food, 7(1).* https://doi.org/10.29303/profood.v7i1.192

Prasetyo, A.S., Rachmawanti, D., dan Ishartani, D. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Proteinn dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Ilmu Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Purwarni, E., dan Mariyam. 2013. Pola Pemberian Makan Dengan Status Gizi pada Anak 1 sampai 5 Tahun di Kabuman Taman Pemalang, *Jurnal Keperawatan Anak*, 1(1), pp. 30–36.

Pusat Penelitian Kimia. 2005. *Dalam Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Kualitas Velva Mengkudu (Morinda citriforia L.).* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.

Puspasari, N. dan Andriani, M. 2017. Hubungan Pengetahuan Ibu tentang Gizi dan Asupan Makan Balita dengan Status Gizi Balita (BB / U) Usia 12- 24 Bulan. *Association Mother's Nutrition Knowledge and Toddler's Nutrition Intake* with Toddler's Nutritional Status (WAZ) at the Age 12 - 24 M', pp. 369–378. doi: 10.20473/amnt.v1.i4.2017.369-378.

Putri, A. I. W. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu. [*Skripsi*]. Program

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Rahmi, Y., Kurniawati, A. D., Widyanto, R. M., Ariestiningsih, A. D., Aisyi, A. Z. A. F., Ruchaina, A. N., Sihombing, E. V., Istira, F. B., Nafsiyah, I., Permatasari, K. D., Anjani, R. D., Simanjuntak, S. A. Y. M., & Rahma, Y. A. 2021. The Sensory, Physical and Nutritional Quality Profiles of Purple Sweet Potato and Soy-Based Snack Bars for Pregnant Women. *Journal of Public Health Research*, *10*(2). https://doi.org/10.4081/jphr.2021.2241

Ratnawati, L., Desnilasari, D., Kumalasari, R., & Surahman, D. N. 2020. Characterization of Modified Cassava Flour (Mocaf)-based Biscuits Substituted with Soybean Flour at Varying Concentrations and Particle Sizes. *Food Research*, *4*(3). https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(3).282

Riskiani, D., D. Ishartani dan D. Rachmawanti. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3(1): 96-105.

R. J. Mahan KL, Escott-Stump S. 2012. *Nutrition in Weight Management, in Kraus's Food and Nutrition Care Process*, Missouri: Elsevier Saunders.

Rozi, F., dan Krisdiana R,. 2005. *Prospek Ubi Jalar Berdaging Ungu Sebagai Makanan Sehat dalam Mendukung Ketahanan Pangan*. Malang : Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian (Balitkabi).

Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar*. Kanisius.Yogyakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rukmana, R. 2009. *Buncis.* Kanisius.Yogyakarta.

Safari,Agus, dkk. 2019. Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu. *Jurnal al-Kimiya*. Vol. 6, No. 2 (46-51).

Safitri CA, dan Nindya TS. 2017. Hubungan ketahanan pangan dan penyakit diare dengan stunting pada balita 13-48 bulan di Kelurahan Manyar Sabrangan, Surabaya. *Journal Amerta Nutrition*. Vol.1(2):52–61. doi:10.20473/amnt.v1i2.2017.52- 61.

Samuel, R., I. N. Azni & Giyatmi. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. Vol. 1 (2) : 117.

Sari NR. 2010. Hubungan Status Gizi dengan Tingkat Kecerdasan Intelektual (Intelligence Quotient – IQ) pada Anak Usia Sekolah Dasar Ditinjau dari Status Sosial-Ekonomi Orang Tua dan Tingkat Pendidikan Ibu. [*Skripsi*]. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Sari, O.F. 2013. Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis *Spirulina* dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan. [*Skripsi*]. Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB Bogor

Sari, E.M, Juffrie, M., Nurani, N., Sitaresmi, M.N. 2016. Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indones.* Vol.12(4):152–159. https://jurnal.ugm.ac.id/jgki%0AAsupan.

Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis. Jakarta : Siuaelaya.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Shewfelt, R. 2014. *Pengantar Imu Pangan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC, 248.

Subagio, A., Windrati, W.S., Witono, Y., dan Fahmi F. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster. *RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok*. FTP UNEJ.

Suprapti, M. L,. 2003. *Tepung Ubi Jalar*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Suprijadi. 2012. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L) Rendah Tanin. [*Skripsi*]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Sutarto, M., D., Indriyani, R., 2018. Stunting, Faktor Resiko dan Pencegahannya. *Jurnal Agromedicine*. Bandar Lampung : Poltekkes KemenkesTanjungkarang. Vol. 5(1).

Sutomo, B. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar.* Jakarta : Nsbooks.

Susiwi, S. 2009. Penilaian *Organoleptik Regulasi Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

Tim Riskesdas. 2013. *Pokok-Pokok Hasil Riskesdas Indonesia Tahun 2013*. Jakarta: Lembaga Penerbitan Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

TNP2K. 2017. 100 *Kabupaten/Kota Prioritas untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting). Pertama. (Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan, ed.)*. Jakarta: Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Towaha, J., dan Heryana, N. 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh*. Sukabumi : Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar.

Trisnawati, M., dan Nisa, F. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (1): 237–47.

UNICEF FRAMEWORK. 2007. *A schematic overview of the factors known from international experience to cause chronic malnutrition, or stunting.*

USDA (United States Department of Agriculture). 2007. *Beans, kidney, California red, mature seeds, raw*. USDA National Nutrient Database for Standard Reference.

Welasasih, B. D. dan Wirjatmadi, R. B. 2008. Beberapa Faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Balita Stunting. *The Indonesian Journal of Public Health*, 8(3), pp. 99–104.

Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture; Fundamentals of In-line Production*. London: Applied Science Publishers.

Widiatmoko, R. B. dan Estiasih, T. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Organolpetik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* . Vol. 3(4) : 1386-1392.

Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 1993. *Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winata, V. Y. 2014. Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (*Annacardium occidentale* L.) dan Tepung Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). [*Skripsi*]. Fakultas Teknobiologi Program Studi Biologi. Universitas Atmajaya Yogyakarta.

WHO (World Health Organization). 2002. *Protein And Amino Acid Requirements In Human Nutrition Report Of A Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation*. Geneva : WHO.

WNPG [Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII]. 2004. *Ketahanan Pangan dan Gizi di daerah Otonomi Daerah dan Globalisasi*. Jakarta: LIPI.

World Health Organization. 2009. *WHO child growth standards : growth velocity based on weight, length and head circumference : methods and development*. WHO.

Wulandari, A. 2017. Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Pratanak pada Pembuatan *Food Bar* terhadap Daya Patah dan Daya Terima. [*Skripsi*]. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Yaningsih, H. B. A., dan Mulyani, S. 2012. Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen. [*Skripsi*] Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus angularis)
RIZKA GHANIA, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. ; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Yunisa, A. D. Z., dan Hervelly. 2013. Kajian Konsentrasi Koji *Bacillus substilis* dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit. [*Skripsi*]. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.

Yustika, A.E. 2015. *Buku Pelengkap Sistem Pembangunan Desa*. 2015:41.

Yustisia, R. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan BakuTepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapoika dan Maizena). *Journal of Nutritioan College*. Vol. 2 (4): 697-703.

Zhao, W. G., Yu, R. T., Zhan, & He, R. 2011. Research on Data Mining Methods for Organoleptic Determination of Amomum Villosum Product. *IEEE Int. Conf. Bioinforma Biomed Work* 2011. pp. 873–880, 2011.

Zuraida, N., dan Supriati, Y. 2001. Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversivikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan* Bogor.