

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Dwanoko, Y. S., & Suprianto, D. (2021). Pelatihan Desain Logo Dan Kemasan Produk UMKM di Wilayah Sekarpuro Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 4(1), 69. <https://doi.org/10.31328/js.v4i1.1732>
- Al, G. et. a. (2019). Bab Ii Tinjauan Pustak. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Alifianita, N., & Aan, S. (2022). Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung Water Content, Protein Levels, And Food Fiber Levels In Cookies With Purple Sweet Flour Substitution And Bamboo Shoots Flour. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Amalia, A. N., Suyono, & Arthur, R. (2023). *Penyusunan Instrumen Penelitian: Konsep, Teknik, Uji Validitas, Uji reliabilitas dan contoh instrumen penelitian*. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=rx3JEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=teknik+dan+instrumen+penelitian&ots=GTOExqIpeO&sig=6eY3PwoO-Z76o5sWWuB3sFj9LqA&redir_esc=y#v=onepage&q=teknik dan instrumen penelitian&f=false
- Anggraini, Y. V., & Amrina Rosyada. (2019). *Makalah Prakarya Tentang Makanan Internasional Yaitu Roti Maryam*. <https://www.scribd.com/document/421943625/MAKALAH-PRAKARYA>
- Aprida, P. D. (2017). Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Alumunium Foil (Al7) Atau Metalized Plastic (Vm-Pet12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 097–104. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.836>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Asmal, S., Bahri, S., Rusman, M., Hanafi, R., Mardin, F., Ikasari, N., Teknik, D., Fak, I., & Unhas, T. (2020). *Perancangan Sistem Mekanis Alat Pencabut Singkong untuk Optimasi Sistem Panen Bagi Petani Singkong di Kelurahan Borong Loe Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa*. 3, 81–86.
- Asmoro, N. W. (2021). *Review Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong*

Termodifikasi (Mocafl) dan Manfaatnya pada Produk Pangan [Characteristics and Properties of Modified Cassava Flour (Mocafl) and Its Benefits in Food Products] Pendahuluan. 1(1), 34–43.

Astuti, N. M. E. O., Sentosa, I. P. P., Fransiska, M., Suryanto, I. W., & Suartana, I. K. (2019). Pelatihan Pastry and Bakery (Pembuatan Breakfast Roll, Japanese Type Softroll Dan Raisin Roll) Bagi Siswa/Siswi Smk Harapan Denpasar. *Seminar Nasional Aplikasi Iptek (SINAPTEK), 1*(November), 235–242. <https://doi.org/10.36002/sptk.v0i0.651>

Ayuningtyas, D. S., & Jayendra, P. S. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocafl pada Pembuatan Soft Cookies The Effect of Modified Cassava Flour Substitution on Making Soft Cookies. 02*(8), 1879–1882.

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. 8*(1).

Com, F. D. (2024). *Resep Getuk Lindri, Camilan dari Singkong yang Pulen Murah Meriah.* food.detik.com. <https://food.detik.com/kue/d-7378660/resep-getuk-lindri-camilan-dari-singkong-yang-pulen-murah-meriah>

Com, K. (2020). *Resep Bola Ubi Ungu Kopong, Pakai Takaran Sendok.* kompas.com. <https://www.kompas.com/food/read/2020/11/05/160600875/resep-bola-ubi-ungu-kopong-pakai-takaran-sendok>. Membership: <https://kmp.im/plus6> Download aplikasi: <https://kmp.im/app6>

Dr. Ir. Bagus Sumargo, M. S. (2020). *TEKNIK SAMPLING.* https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=FuUKEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=teknik+sampling&ots=nzZg0P-zdL&sig=vvAdorvvsu_WR22pLKMvt7nRTO4&redir_esc=y#v=onepage&q=teknik+sampling&f=false

Evanuarini, H., Thohari, I., & Alief. (2021). *Industri Pengolahan Telur.* https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=30JTEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR4&dq=industri+pengolahan+telur&ots=xy9PJl3Q7o&sig=DWziPN7CRgNZ9cD2ZMSoMiNuMCA&redir_esc=y#v=onepage&q=industri+pengolahan+telur&f=false

Febrina, A., Maryam, A., & Khadijah. (2022). *Karakteristik Brownies dengan*

Perbedaan Lama Fermentasi Tepung Mocaf sebagai Bahan Substitusi. 8, 233–242.

- Handayani, L. T. (2023). *Buku Ajar Implementasi Teknik Analisis Data Kuantitatif (Penelitian Kesehatan)*.
[https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=OYCyEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA19&dq=penjelasan+teknik+pengumpulan+data+kuantitatif&ots=Wnh0gwtnFU&sig=hF-Nf6mAYRShAj2BJoWiWeMhlpc&redir_esc=y#v=onepage&q=penjelasan teknik pengumpulan data kuantitatif&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=OYCyEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA19&dq=penjelasan+teknik+pengumpulan+data+kuantitatif&ots=Wnh0gwtnFU&sig=hF-Nf6mAYRShAj2BJoWiWeMhlpc&redir_esc=y#v=onepage&q=penjelasan+teknik+pengumpulan+data+kuantitatif&f=false)
- Hapsari, H., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R. (2019). Karakteristik Petani Dan Profil Usahatani Ubi Jalar Di Kec. Arjasari, Kab. Bandung. *Sosiohumaniora*, 21(3), 247–255. <https://doi.org/10.24198/sosiohumaniora.v21i3.21288>
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19–27. <https://doi.org/10.14710/agrisocionomics.v3i1.2469>
- Haryuni, SP., M., Dodi Aprianto, SP., M., Hefri Oktoyoki, S.Hut., M. S., & Fitri Lestari, SP., M. S. (2021). *Budidaya Ubi Jlr Lokal Unggulan Di Dataran Tinggi Rejang Lebong*.
- Ihromi, S., Marinah, & Susandi, Y. A. (2018). *Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering*. 5(1), 73–77.
- Indonetnetwork. (2020). *Ubi Jalar Aneka Warna*.
<https://en.indonetnetwork.co.id/product/ubi-jalar-aneka-warna-7111936>
- Khoiriyah, M. (2021). *Produksi Dan Pemasaran Roti Maryam Ekstra Kulit Manggis*. 1–23.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lestari, S., Mz, I. W., & Darmawan, B. (2025). *Analisis Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Analysis Of Factors Affecting Cassava Farming Production (Manihot Esculenta)*. 16(April).
- Luthfiyyah, A. (2025). *Resep Roti Maryam*. <https://resepkoki.id/resep/resep-roti-maryam/>

- Madiun, R. (2025). *Cara Menggoreng Keripik Ubi Ungu Renyah Dan Gurih*. jawa pos. https://radarmadiun.jawapos.com/kuliner/806230303/cara-menggoreng-keripik-ubi-ungu-yang-renyah-dan-gurih#google_vignette
- Nazaret, G., Kota, M., Lonto, A. L., Wua, T. D., Rantung, M., & Manado, U. N. (2023). *3 I,2,3*. 2(1), 21–28.
- Nurdjanah, S., & Yuliana, N. (2019). *Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*.
- Odilia. (2020). *Resep Sawut Singkong yang Murah Legit*. <https://food.detik.com/kue/d-5141109/resep-sawut-singkong-yang-murah-legit>
- Pavita, N., Ilmayah, Z., Sinta, R., Fitrianita, R., Nazhira, C., Febrian, R., Ikrima, T., Olgalia, J., & Pramesti, D. (2022). Film Bollywood Sebagai Diplomasi Kebudayaan India Ke Indonesia. *Research Gate., December*.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge CPengaruhake. *Ilmiah Hospitality, 11(2)*, 677–690.
- Pratiwi, W., Handayani, B. R., & Nazaruddin. (2020). *Diterima 21 Oktober 2020 / Disetujui 15 Januari*. 6(2), 697–709.
- Putri, A. R. C. (2016). *Produksi Dan Pemasaran Roti Maryam Mocaf Frozen (Beku)*. <https://sipora.polije.ac.id/28207/>
- Rahmah, F., Izzah, W., Hasanah, M., Y, A. M., & Rosa, N. (2024). Roti Maryam Edusciencepreneurship. *Konsep Sains Produk*. <https://www.scribd.com/document/742927229/cover-daftar-isi-konsep-sains-produk-wirda>
- Rosyidah, Q., & Mulyatiningsih, E. (2021). Pengembangan Pie Ubi Jalar Ungu Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Kudapan Rendah Gluten. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga ..., 16(1)*, 1–6.
- Roziyatun, F. (2023). *Perbedaan Jumlah Isian Selai Nanas Terhadap Kualitas Bola-Bola Ubi Ungu*. 5–13.
- Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk*

Alternatif Pengganti Terigu (B. R. W (ed.)).

Sari, D. K., Adriani, M., & Ramadhani, A. (2021). Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus Dan Puree Labu Kuning. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 6(3), 1–6.

Sena Wahyu Purwanza, et. al. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan Kombinasi*.

https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=0CjKEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=sena+wahyu+purwanza+2022&ots=Fy14jkAi9o&sig=nCIIZh o1AU-dwqZOLnIJ2ms03HI&redir_esc=y#v=onepage&q=sena wahyu purwanza 2022&f=false

Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.

Sumardianto, Azizi, M. Q., & Purnamayati, L. (2022). *Karakteristik Terasi Udang Rebon (Acetes sp.) Dengan Penambahan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Yang Berbeda*. 25, 494–503.

Surahman, E., Satrio, A., & Sofyan, H. (2020). Kajian Teori Dalam Penelitian. *JKTP: Jurnal Kajian Teknologi Pendidikan*, 3(1), 49–58. <https://doi.org/10.17977/um038v3i12019p049>

Surianti, Rukmelia, A. N. (2025). The Effect of Adding Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) on Bagel Bread Making. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 8(1), 2025.

Susanto, P. C., Arini, D. U., Yuntina, L., & Panatap, J. (2024). *Konsep Penelitian Kuantitatif: Populasi, Sampel, dan Analisis Data (Sebuah Tinjauan Pustaka)*. 3(1), 1–12.

Syafira, Thasya, Kurniati, Iis, Mahmud, Dani, Dermawan, & Asep. (2021). Uji Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri Pada Getuk Singkong (Manihot esculenta) Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Cimahi Tahun 2021. 1–5.

Syahrizal, H., & Jailani, M. S. (2023). *Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. 1, 13–23.

Yani, A. V., & Akbar, M. (2018). Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi. *Jurnal Edible*, 7(1), 40–48.

Yosia, dr. M. (2020). *Resep Olahan Ubi Jalar yang Sehat dan Mudah Dibuat*.
<https://helohehat.com/nutrisi/resep-sehat/resep-sehat-ubi-jalar-2/>

Yuliyandjaja, J. P., Widayat, W., Hadiyanto, H., Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40–45.