

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. A., Wijaya, C. H., Farida, D. N., & Suyatma, N. E. (2019). Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Jurnal Pangan*, 28, 145–160.
- Ambarsari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2009). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standarisasi*, 1–9.
- Amelia, L. (2021). *Pengaruh Perbandingan Pencampuran Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifera) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Flakes*. Universitas Andalas.
- Anjani, E. P., Zakiah Oktarlina, R., & Morfi, C. W. (2018). Zat Antosianin pada Ubi Jalar Ungu terhadap Diabetes Melitus. *Majority*, 7(2), 257–262.
- Anwari, H. (2018). *Proses Produksi Flakes dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Tepung Pisang Batu*. Universitas Sebelas Maret.
- Aprilia, P. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon Cake*. Universitas Negeri Semarang.
- Ardella, K. B. (2020). Risiko Kesehatan Akibat Perubahan Pola Makan Dan Tingkat Aktivitas Fisik Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Medika Utama*, 2(1), 292–297. <http://jurnalmedikahutama.com>
- Ariantya, F. S. (2016). *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *J. Litbang Pert*, 32(2), 91–99.
- Arshad, M., Elaveniya, E., & Jayamuthunagai, J. (2014). Functional, Physicochemical and Anti-oxidant Properties of Dehydrated Banana Blossom Powder and its Incorporation in Biscuits. *International Jurnal of ChemTech Research*, 6(9), 4446–4454.
- Astarini, F., Sigit, B., & Praseptianga, D. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Flakes Komposit Dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Astuti, S., Suharyono, & Aisah, A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225–235.

- Atkinson, F. S., Foster, P. K., & Brand-Miller, J. C. (2008). International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2008. *Diabetes Care*, *31*(12), 2281–2283. <https://doi.org/10.2337/dc08-1239>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Badan Standarisasi Indonesia. (2022). *Standar Nasional Indonesia Biskuit*. www.bsn.go.id
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*.
- Cauvain, S. P., & Young, L. S. (2009). *Bakery Food Manufacture and Quality: Water Control and Effects* (2nd Edition).
- Chandalia, M., Garg, A., Lutjohann, D., & Bergmann, K. Von. (2000). Beneficial Effects of High Dietary Fiber Intake in Patients with Type 2 Diabetes Mellitus. *The New England Journal of Medicine*, *342*(19), 1392–1398.
- Cummings, J. H., & Stephen, A. M. (2007). Carbohydrate Terminology and Classification. *European Journal of Clinical Nutrition*, *61*, S5–S18. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602936>
- Damat, D., Ta'in, A., Saati, E. A., Sudiby, R. P., Wijaya, R., & Putri, D. N. (2018). *Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional* (1st ed., Vol. 1). Universitas Muhammadiyah Malang.
- Desma, Y. (2022). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Bumbu Spekek Terhadap Karakteristik Cookies dari Blondo Virgin Coconut Oil (VCO) dan Tepung Sagu*. Universitas Andalas.
- Dewandari, D., Basito, & Anam, C. (2014a). Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia pada Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan*, *3*(1), 35–52. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Dewandari, D., Basito, & Anam, I. C. (2014b). Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Pada Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan*, *3*(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Direktorat Jendral Tanaman Pangan. (2023). *Laporan Kinerja Direktorat Jendral Tanaman Pangan 2022*.
- Edelstein, S. (2019). *Food Science : An Ecological Approach* (2nd ed.). Jones & Bartlett Learning.

- Erni, N., Kardiman, & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pengerangan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Ubi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 95–105.
- Farida, S., Dyah Kusumawardani, N., Hariyani, N., & Andri Purwanti, G. (2022). Chemical Characteristics and Antioxidant Activity of Purple Sweet Potato Flour Varieties Antin 2 and Varieties Antin 3. *Journal Green House*, 1(1), 7–18.
- Fingolo, C. E., Braga, J. M. A., Vieira, A. C. M., Moura, M. R. L., Auxiliadora, M., & Kaplan, C. (2012). The Natural Impact of Banana Inflorescences (*Musa acuminata*) on Human Nutrition. *An Acad Bras Cienc*, 84(4).
- Gannon, M. C., Nuttall, F. Q., Saeed, A., Jordan, K., & Hoover, H. (2003). An Increase in Dietary Protein Improves the Blood Glucose Response in Persons with Type 2 Diabetes. *Am J Clin Nutr*, 78, 734–775.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, D. M. (2011). Potensi Ubi jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1).
- Giuntini, E. B., Sardá, F. A. H., & de Menezes, E. W. (2022). The Effects of Soluble Dietary Fibers on Glycemic Response: An Overview and Futures Perspectives. In *Foods* (Vol. 11, Issue 23). MDPI. <https://doi.org/10.3390/foods11233934>
- Guevarra, M. T. B., & Panlasigui, L. (2000). Blood Glucose Responses of Diabetes Mellitus Type II Patients to Some Local Fruits. *Asia Pac J Clin Nutr*, 9(4), 303–308.
- Hanum, G. R., & Ardiansyah, S. (2018). Deteksi Dini Penyakit Degeneratif pada Remaja Anggota Karang Taruna. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 2(1), 1–3.
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(1), 25–32.
- Hasanah, Z., Berawi, N., & Wahyudo, R. (2017). Korelasi Kebiasaan Sarapan Pagi dengan Kontrol Kadar Glukosa Pada Pasien DM Tipe 2. *Majority*, 7(1), 152–157.
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (2014). Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. In *Journal of Nutrition College* (Vol. 3, Issue 3).
- Hermawati, P. (2018). *Karakterisasi Morfologi dan Analisis Kimia Buah Pada Tanaman Pisang (Musa Spp) Di Kecamatan Singingi Kabupaten Kuantan Singingi*. Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Hidayati, D. N., Arifin, I., Antika, Y., Firdaus, A., Ardian, N. K., Tengah, J. M., Semarang, K., & Tengah, J. (2017). Antioxidant Activity of Extract and

- Fractions from *Musa acuminata* Flower by DPPH Assay. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 14(01).
- Hikmah, F. (2020). *Karakteristik Flakes Fungsional dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Jantung Pisang Kepok*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press.
- Immawati, F. R., & Wirawanni, Y. (2014). Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *JNH*, 2(3), 1–26.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. (2015). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 620–627.
- Jenkins, D. J. A., Wolever, T. M. S., Taylor, R. H., Barker, H., Fielden, H., Baldwin, J. M., Bowling, A. C., Newman, H. C., Jenkins, A. L., Goff, D. V., & Biol, M. (1981). Glycemic Index of Foods: A Physiological Basis For Carbohydrate Exchange. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 34(3), 362–366.
- Kaleka, N. (2013). *Pisang-Pisang Komersial : Seri Pertanian Modern*. Penerbit Arcita.
- Karimulloh, G. Y. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) Terhadap Warna, Tekstur dan pH Nugget Ayam*. Universitas Brawijaya.
- Kendall, C. W. C., Esfahani, A., & Jenkins, D. J. A. (2010). The Link Between Dietary Fibre and Human Health. *Food Hydrocolloids*, 24(1), 42–48.
- Ketaren, S. (2005). *Penghantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press.
- Khasanah, U. (2003). *Formulasi, Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (Sweet Potato Flakes)* [Institut Pertanian Bogor]. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/25878>
- Khoirunisa, H., Nasrullah, N., & Maryusman, T. (2019). Karakteristik Sensoris dan Kandungan Serat Biskuit dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 1(2), 93–100.
- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Islami Putri Devina, C., Rohadatul Aisy, N., & Rindang Cempaka, A. (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.
- Kurniasih, A. (2016). *Daya Patah dan Daya Terima Flakes Jagung yang Disubstitusi Tepung Jantung Pisang*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45–54.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Latifah, A. T. W., Hidayati, N., Sofyan, A., Fuadi, A. M., & Harismah, K. (2015). Preparation of Modified Agar by Using Sweet Potato and Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*) as Non Calorie Sweetener. *Simposium Nasional Teknologi Terapan (SNTT) Simposium Nasional Teknologi Terapan (SNTT)*, 3, 171–175.
- Lovegrove, A., Edwards, C. H., De Noni, I., Patel, H., El, S. N., Grassby, T., Zielke, C., Ulmuis, M., Nilsson, L., Butterworth, P. J., Ellis, P. R., & Shewry, P. R. (2017). Role Of Polysaccharides In Food, Digestion, and Health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(2), 237–253.
- Mahmood, A., Ngah, N., Omar, M. N., & Omar, M. N. (2011). Phytochemicals Constituent and Antioxidant Activities in *Musa x Paradisiaca* Flower. In *European Journal of Scientific Research* (Vol. 66, Issue 2).
- Mais, A. (2008). *Utilization Of Sweet Potato Starch, Flour And Fibre In Bread And Biscuits: Physico-Chemical And Nutritional Characteristics*. Massey University.
- Mesías, M., & Andrade, C. D. (2017). Melanoidins as A Potential Functional Food Ingredient. In *Food Science* (Vol. 14, pp. 37–42). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2017.01.007>
- Mirratunnisya, Rizky, M. D. U., Muflihati, I., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Flakes dari Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(2), 124–130.
- Molyneux, P. (2004). The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn J. Sci. Technol*, 26(2), 212–219.
- Mu, T. H., Tan, S. S., & Xue, Y. L. (2009). The Amino Acid Composition, Solubility and Emulsifying Properties of Sweet Potato Protein. *Food Chemistry*, 112(4), 1002–1005.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *AGROINTEK*, 9(2), 127–133.
- Novalinda, N., Priastomo, M., & Rijai, L. (2021). Literature Review: Bahan Alam yang Berpotensi sebagai Antidiabetes. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 14, 389–397.
- Nurhamdayani. (2016). *Aktivitas Antioksidan, Total Protein dan Protein Terlarut Telur Konsumsi Pada Suhu dan Waktu Pemanasan yang Berbeda*. Universitas Hasanudin.
- Papunas, M. E., S Djarkasi, G. S., & Judith, C. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung

- Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *E-Journal Unsrat*, 3(5).
- Pehulisa, A., Pato, U., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuatan Flakes. *JOM Faperta*, 3(1).
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 200–209.
- 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 Agrica Ekstensia*, 14(1), 25–32.
- Putro, B. E., & Rosita, T. (2006). *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. AgroMedia.
- Reineccius, Gary. (2006). *Flavor Chemistry and Technology*. (2nd ed). Taylor & Francis.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 75(23), 35–40.
- Saraswati, L. (2022). *Karakterisasi Sereal Flakes Tepung Jagung dan Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Kedelai*. Universitas Andalas.
- Sari, D. D. I. (2020). *Optimasi Pemanis Rendah Kalori Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana* Bentoni) pada Minuman Fungsional Bir Pletok*. Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Sarwono. (2005). *Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2014). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. PT. Penerbit IPB Press.
- Sheng, Z.-W., Ma, W.-H., Jin, Z.-Q., Bi, Y., Sun, Z.-G., Dou, H.-T., Gao, J.-H., Li, J.-Y., & Han, L.-N. (2010). Investigation of Dietary Fiber, Protein, Vitamin E and other Nutritional Compounds of Banana Flower of Two Cultivars Grown in China. *African Journal of Biotechnology*, 9(25), 3888–3895. <https://doi.org/10.5897/AJB10.253>
- Siahaan, R., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Jantung Pisang, Tepung Kacang Hijau, dengan Tepung Terigu dan Penambahan Gum Arab terhadap Mutu Cookies Jantung Pisang. *Ilmu Dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan Dan Pert*, 6(4), 763–773.
- Sitthiya, K., Devkota, L., Sadiq, M. B., & Anal, A. K. (2018). Extraction and Characterization of Proteins from Banana (*Musa Sapientum* L) Flower and Evaluation of Antimicrobial Activities. *Journal of Food Science and Technology*, 55(2), 658–666. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2975-z>

- Soviana, E., & Maenasari, D. (2019a). Asupan Serat, Beban Glikemik dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 19–29.
- Soviana, E., & Maenasari, D. (2019b). Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 19–29.
- Sugiarizky, P. A. (2018). *Mutu Fisik dan Kimia Cookies Tepung Jantung Pisang Sebagai Pangan Fungsional*. Akademi Farmasi Putera Indonesia.
- Suprpti, M. L. (2007). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya* (Cetakan: 5). Kanisius.
- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 34(1), 44–52.
- Syarfaini, Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. *Al-Sihah : Public Health Science Journal*, 9(2), 138–152.
- Syifani, D. (2022). *Pengaruh Variasi Proporsi Tepung Jantung Pisang Kepok, Tepung Bayam dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Basah*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*.
- Tasnim, T., Das, P. C., Begum, A. A., Nupur, A. H., & Mazumder, M. A. R. (2020). Nutritional, textural and sensory quality of plain cake enriched with rice rinsed water treated banana blossom flour. *Journal of Agriculture and Food Research*, 2. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2020.100071>
- Tejosaputro, K., Suseno, T. I. P., & Jati, R. I. A. (2017). Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 16(2), 66–74.
- Ulhusna, F. A., Syafrianti, D., Moricha, U., & Safriani, A. (2022). Profil Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Daun *Tegetes erecta* L. *Jurnal Pendidikan Sains Dan Teknologi*, 09(01), 690–694.
- Waidyarathna, G. R. N. N., & Ekanayake, S. (2021). Nutrient Composition and Functional Properties: Suitability of Flour of Sweet Potatoes (*Ipomea batatas*) for Incorporation Into Food Production. *International Journal of Biological and Chemical Sciences*, 15(3), 897–908. <https://doi.org/10.4314/ijbcs.v15i3.5>
- Wardani, C. (2017). *Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) sebagai Bahan Substitusi pada Pembuatan Flakes*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

- Wickramarachchi, K. S., & Ranamukhaarachchi, S. L. (2005). Preservation of Fiber-Rich Banana Blossom as a Dehydrated Vegetable. *ScienceAsia*, 31(3), 265–271. <https://doi.org/10.2306/scienceasia1513-1874.2005.31.265>
- Widyasih, U. (2022). *Jantung Pisang, Superfood yang Baik untuk Kesehatan*. Mediakom.Kemendes.Go.Id..
- Wijayanti, S. D., Widyaningsih, T. D., & Utami, D. (2015). Evaluasi Nilai Cerna In Vitro Sereal Flake Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersuplementasi Kecambah Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1).
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasi Dalam Kesehatan*. Kanisius.
- Yaningsih, A. R. T., & Rahmadhia, S. N. (2023). Karakteristik Fisik dan Kimia Flakes Tepung Kelopak Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2), 280–287. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i2.11619>
- Yenrina, R., Dewi, K. H., & Yumarnis. (2023). Characteristics Of Instant Steamed Sponge Cake Flour From Blending Purple Sweet Potato Flour (*Ipomoea Batatas* Var *Ayumurasaki*), Mung Bean Flour (*Vigna Radiata*) and Corn Flour (*Zea Mays*). *And. Int. J. Agric. Nat. Sci*, 4(1), 37–46.
- Yuanita, L. (2006). The Effect Of Pectic Substances, Hemicellulose, Lignin and Cellulose Content To The Percentage Of Bound Iron By Dietary Fiber Macromolecules: Acidity and Length Boiling Time Variation. *Indonesian Journal of Chemistry*, 6(3), 332–337.
- Yuliani, D. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Brownies Panggang*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zehfri, M. F. (2022). *Dampak Konflik Rusia-Ukraina Terhadap Sistem Perdagangan Indonesia*. Universitas Pancasakti Tegal.