

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., A. (2019). *Karakterisasi Sifat Kimia dan Stabilitas Minyak Biji Labu Kuning*. [Tesis] Program Studi Magister Ilmu Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Alamendah., (2010). *Labu Tumbuhan Kaya Manfaat*. [Http://Alamendah.Wordpress.Com](http://Alamendah.Wordpress.Com).
- Amalia, I., Wulandari, F., N., Wulayalin, K., A., dan Muna, L., N. (2023). Kapsul “Bilaku” (Biji Labu Kuning): Inovasi Agen Fitoestrogen Sebagai Alternatif Pangan Produk Pada Wanita Post Menstrual. *Prosiding KONferensi Integrasi Interkoneksi Islam dan Sains*. Vol. 5, pp: 31-37.
- An, H., Y. (2005). *Effects of Ozonation and Addition of Amino Acids on Properties of Rice Starches*. Louisiana: Louisiana State University.
- Anandito, R., B., K., Siswanti, Nurhartadi, E., Hapsari, R. (2016). Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Foodbar Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseoulus vulgaris* L.). *Jurnal Agritech* 36 (1): 23-29
- Andari, F., & Rahayuni, A. (2014). Pengaruh Pemberian Serbuk Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penurunan Kolesterol Total Tikus Wistar Hpurbasariiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 509–516. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6844>.
- Ambasari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2009). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi dan Managemen Agroindustri*, 5(2), 103-110.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analytical Chemist*. 16th Es. Arlington, WA.
- Arixs. (2006). *Mengenalkan olahan bahan pangan nonberas*. Bangli, Denpasar.
- Asrim, m., L., Mile, L., Naiu, A., S. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Organoleptik Roti Manis yang Disubstitusi

- dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Formulasi Terpilih. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volume 10, Nomor 4.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya.
- Ayad, A. A., Williams, L., Gad El-Rab, D., Ayivi, R., Collieran, H., Aljaloud, S., *et al.* (2020). A Review of the Chemical Composition, Nutritional and Health Benefits of Dates for Their Potential Use in Energy Nutrition Bars for Athletes. *Curent Food and Agriculture*. 6 :1-11.
- Azzahra, A. (2024). Analisis Dampak Cara Penyajian Suhu Tinggi Terhadap Mutu nugget Ayam Siap Konsumsi. *Jurnal Sains dan Teknologi Lichen Institut*. 1 (1).
- Badmus, A. A., Yusof, Y. A., Chin, N. L., & Aziz, N. A. (2016). Antioxidant capacity and phenolics of spray dried arenga pinnata juice powder. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 6(1), 209–213.
- Caili, F., L., Quanhong, dan Huan, S. (2006). A Review on Pharmacological Activities and Utilization Technologies of Pumpkin. *Journal Plant Foods Human Nutrition*, 6(1):73-80.
- Chitkara, M., Kohli, R., Sandhu, I., Singh, D., & Sindhu, R. (2017). Development and Nutritional, Organoleptic, Biochemical Analysis of Polyherbal (Stevia, Banana, Cocoa Butter, Oats) Energy Bar. *Journal of Advances in Food Science & Technology*. 4 (2) : 62-66.
- Cortez-Vega, W., R., Becerra-Prado, A., M., Soares, J., M., Fonscca, G., G. (2008). Effect of L-Ascorbic Acid and Sodium Metabisulfite int The Inhibition of The Enzymatic Browning of Minimally Processed Apple. *International Journal of Agricultural Research*. 3 (3): 196-201.
- Devi, N. (2010). *Gizi Untuk Keluarga*. PT. Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Dhani, A., U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri RUMah Tangga UKM

- Griya Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*. E-ISSN No. 2615-7411.
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Dotto, J., M., Chaha, J., S. (2020). *The Potential of Pumpkin Seeds as a Functional Food Ingredient: A Review*. *Sci. Afr.* 10, 00575
- Dowidar, M., F., Ahmed, A., L., Mohamed, H., R. (2020). The Critical Nutraceutical Role of Pumpkin Seeds in Human and Animal Health: An Update Review. *Zagazig Veterinary Journal*. Volume 48, No. 2, 199-212
- Doymaz, I. (2007). The Kinetics of Forced Convective Air-Drying of Pumpkin Slices. *Journal of Food Engineering* 79: 243-248
- Estiasih, T., Putri, W., D., R., Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Pertanian. Bumi Aksara. ISBN: 978-602-217-543-8.
- Farida, S., Dyah, N., Kusumawardani, Hariyani, N., Purwanti, G., A. (2022). Karakteristik Kimiadan Aktifitas Antioksidan Tepung Ubi Jalar Ungu Varietas Antin 2 dan Varietas Antin 3. *Jurnal Green House*. Volume 1 Nomor 1, ISSN 2962-438.
- Fathiyah, Z., W., & Sri, A., M. (2022). SUBstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Sumber dan Antioksidan Pada Flaky Crackers Untuk Remaja. *Jurnal Gizi Dietetik*. 1(2), 127-134.
- Firmansyah, F., R. (2022). *Pengaruh Penambahan Bubuk Cassia Vera (Cinnamomum Burmannii) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Fooof bar Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Gionte, F., Limonu, M., Liputo, S., A. (2022). Karakteristik dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu

- yang Di Formulasi Dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal of Food Technology (JJTF)*. Volume 4 Nomor 1.
- Habib, M., Singh, S., Sagar, N., A., Ahmad, S., Qureshi, I., Jan, S., Jan, k. (2025). Physicochemical and Functional Characterization of umpkin Seed Protein Isolate. *Sustainable Food Technology*, 3, 445.
- Habiba, U., Robin, M., A., Hasan, M., M., Toma, M., A., Akhter, D., Mazumder, M., A., R. (2021). Nutritional, Textural, and Sensory Quality of Bars Enriched With Banana Flour and Pumpkin Seed Flour. *Food and Raw Materials*. Vol. 9, no. 2.
- Haryadi. (1993). Dasar-dasar dan Pemanfaatan Ilmu da Teknologi Pati. *Agritech* 13: 37-42
- Haryadi, N., Bintoro, B., P., & Darmadji, P. (2004). Pembuatan Tepung Jagung Pramasak dengan Proses Nixtamalisasi Serta Karakteristik Produknya. *Agritech* 25: 148-153.
- Hernani & Raharjo, M. (2005). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadya, Jakarta.
- Hidayat, M., N., Pratiwi, E., dan Putri, A., S. (2022). *Kajian Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas var Ayamurasaki) Terhadap Fisikokimia dab Uji Organoleptik Mie Kering*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang, Indonesia.
- Husna, N., E., Novita, M., dan Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Argitech*. Vol. 33, No. 3.
- Hussain, D., A., Sofi, S., A., & Rafiq, S. (2017). Pumpkin The Functional and Therapeutic Ingredient: A Review. *Internasional Journal of Food Science and Nutrition*, 2455-4898.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolestrol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan*

dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 4, Nomor 1, Halaman 7-14.

- Iswahyudi, Arindani, S., M., Muhdar, I., N. (2022). Pemanfaatan Tepung Biji Labu Kuning Dalam Pembuatan Pie Susu Sebagai Alternatif Camilan Sumber Zink. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.
- Jasper, O., G., Elechi, Juliana, I., Sule. (2023). Influence of Traditional Food Processing Systems on Food Safety, Chemical Compositions, and Functional Properties of Pumpkin (*Cucurbita pepo* L) Seed Flour. *Journal of Nutrition and Food Security*. 8(2): 246 – 256.
- Juarez, M., N., Aldai, O., Iopez-Campos, m., Dugan, B., Uttaro, & Aalhus, J. (2011). *Beef Texture and Juiciness*. 10.1201.
- Julianty, R., Kurniasih, E., Sami, M. 2021. Pemanfaatan Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Sumber Minyak Nabati Menggunakan Metode Ekstraksi Soxhletasi. *Journal of Technology and Engineering Science*, 21(1).
- Jun, H., C., H., Lee, G., S., Song & Kim, Y., S. (2006). Characterization of The Pectic Polysaccharides from Pumpkin Pell. *Elsevier* 39: 554-561
- Jurgita, K., Jariene, E., Danilcenko, H., Cerniauskiene, E., J., Wawrzyniak, A., Hamulka, J., Juknevi, E. (2014). Chemical composition of Pumpkin (*Cucurbita maxima* D.) Flesh Flours Used for Food, *J. Food Agric, Environ*. 12, 61-64
- Kharisma, V., G. (2014). *Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam, dan Fermentasi Terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah, (Phaseolus vulgaris L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kidneem, D., M., Nurdjanah, S., Suharyono, & Zuidar, A., S. (2023). KEkerasan dan Sifat Sensori Snack Bar Pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. Vol.2 (1): 75-85.

- Koeswara, S. (2008). Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. Research and Community Service Institutiion. Bogor Agricultural Technology.
- 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*, Volume 10, Nomor 4, Hal 313-320.
- Kurniawan, C. (2021). Karakteristik Produk Emulsi daging dengan Pemanfaatan Lemak Abdominal Ayam. *Buletin Profesi Insinyur* 4 (1), 038-042.
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ladamay, N, A., dan Yuwono, S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2: 67-78.
- Latifah, E., Rahmawaty, S., Raul, R. (2019). Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima Biskui Garut-Tempe Tinggi Energi Protein Sebagai Alternatif Snack Untuk Anak Usia Sekolah. *Darussalam Nutrition Journal*, 3 (1): 19-29.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Metana*. Vol. 13 (2) : 37-44.
- Litvynchuk, S., Galenko, O., Cavicchi, A., Guidu, L., & Shevchenko, A. (2022). Confirmation Changes in The Stucture of Dough and Bread Enriched with Pumpkin Seed Flour. *Plants*, 11, 2762
- Maharani, I. P., & Soeka, Y. S. (2023). Komposisi Nutrisi, Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas cultivar Ayamurasaki*) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*. 19(1), 43-56

- Mancini, S., Matiioli, s., Paolucci, S., Fratini, F., Bosco, A., D., Tuccinardi, T., Paci, G. (2021). Effect of Cooking Techniques on the in vitro Protein Digestibility, Fatty Acid Profile, and Oxidative Status of Mealworms (*Tenebrio molitor*). *Frontiers in Veterinary Science*. Vol. 8: 675572.
- Matz T. D. (1978). *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc, Westport Connecticut.
- Meru, G. M., Fu, Y., Leyva, D., Sarnoski, P., & Yagiz, Y. (2017). *Health Benefits of Pumpkin Seed and Nutrition Profile of 35 Pumpkin Accessions*. *Edis*, 2017(6), 1–5. <https://doi.org/10.32473/edis-hs1312-2017>
- Mirzayanti. (2024). *The Effect of Cookies Combination of Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.Poiret) and Green Beans (Vigna radiata) on Increasing Hemoglobin Levels and Erythrocyte Index in Pregnant Women*. [Tesis]. Program Magister Kebidanan Program Paasca Sarjana, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Millar, K., Barry-Ryan, C., Burke, R., McCharthy, S., Gallagher, E. (2019). Dough Properties and Baking Characteristics of White Bread, as Affected by Addition of Raw, Germinated and Toasted Pea Flour. *Innov. Food Sci, Emerg, Technol*, 56, 102189
- Muchtadi, T., Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Nindyarani, A., K., S., Sutardi, & Suparmo, s. (2011). Karakteristik kimia, fisik, dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*. 31(4): 273-280.
- Ningsih, N., Y. (2015). *Pengaruh Lama Pendinginan Terhadap Kandungan Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu Termomodifikasi*. [Skripsi]. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Nugroho, S., P. (2024). Optimization if Steamed Cake Quality Through The Use of Beet Flour: A Sensory Analysis. *Jurnal Ampta*. Volume 3, Nomor 2.
- Nuraisyah, A., Tirto, W., W., Christa, D., U. (2020). Sifat Fisik Makanan Padat (Food bar) Berbasis Tepung Komoditas Lokal. *Jurnal Tambora* 4 (1): 32-38
- Nuryanto, Putri, A., R., Chasanah, E., Sulchan, M., Afifah, D., N., Martosuyon, P., Asmak, N. (2023). Profil Asam Amino Makanan Pendamping Asi (MA-ASI) Protein Hidrolisat Ikan Kuniran. *Journal of Nutrition College*. Vol. 12, No. 3, Hal. 232-237.
- Norajit, K., Gu, B.-J., & Ryu, G.-H. (2011). Effects of the Addition of Hemp Powder on the Physicochemical Properties and Energy Bar Qualities of Extruded Rice. *Food Chemistry*. 129 : 1919-1925.
- Oktavia, D., R. (2008). *Evaluasi Produk Good Time Cookies Di PT. Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Potocnik, T., & Kosir, I., J. (2016). Influence of Roasting Temperature of Pumpkin Seed on PAH and Aroma Formation. *Eur J Lipid Sci Technol*. 119(3): 1-8.
- Pratama, R., I., Rostini, I., Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophotus Sp.*). *Jurnal Akuatika*. Vol. 5 (1): 30-39.
- PT. Otsuka Amerta Indah. (2014). About SoyJoy.
- Purba, J., H. (2008). *Pemanfaatan Labu Kuning Sebagai Bahan Baku Minuman Kaya Serat*. Skripsi. IPB. Bogor
- Purbasari, K., & Sumadji, A., R. (2018). Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Berdasarkan Karakter Morfologi di Kabupaten Ngawi. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 5 (2), 78-84.
- Purwanto, C., C., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifa Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Pencelupan Natrium

- Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (3): 121-130.
- Qodri, U., L. (2024). Komposisi β -Karoten Pada Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Menggunakan Variasi Pelarut. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Vol. 5, No. 3, pp: 991-994.
- Rayburn, A., L., Kushad, M., M & Wannarat, W. (2008). Intraspecific Genome Size Variation in Pumpkin (*Cucurbita pepo subsp pepo*). *Hort Science* 43 (3): 949-951
- Rezig, L., Chouaibi, M., Msaada, K., & Hamdi, S. (2012). Chemical composition and profile characterisation of pumpkin (*Cucurbita maxima*) seed oil. *Industrial Crops and Products*, 37(1), 82–87. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2011.12.004>
- Rijal, M., Nur, A., & Idrus, S. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *Jurnal Biotek*. 7(1), 48-59.
- Ritzoulis, C., P., D., & Karayannakidis. (2015). 3-Proteins as Texture Modifiers. *Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition*. 51-69.
- Robi'a, & Sutrisno, A. (2015). Karakteristik Sirup Glukosa dari Tepung Ubi Ungu (Kajian Suhu Likuifikasi dan Konsentrasi α -Amilase). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 4. 1531-1537.
- Saati, E., A., Damat, & Wahyudi, A. (2024). *Potensi Ubi Jalar Ungu*. PT. Literasi Nusantara Abadi Group. Kota Malang. ISBN: 978-623-114-436-2.
- Sari, S., A., Putri, T., R., Rudi, M. (2019). Effect of Dragon Fruit Juice Addition on Changes in Peroxide Numbers and Acid Numbers of Used Cooking Oil. *Indonesian Journal of Chemical Science and Tehcnology*. Vol. 2, No. 2. Page: 136-141.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahmam, D.N., Putri, S.K. (2015). Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat,

- Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*. Vol. 35 (1) : 1-8.
- Sathe, S., K, dan Salunkhe, D., K. (1981). *Functional Properties of The Great Northern Bean (Phaseolus vulgaris L.) Proteins: Emulsion, Foaming, Viscosity, and Gelation Properties. Journal of Food Science*. Vol. 6. Issue 1. Pages 71-81.
- Setyaningsih, D., Apriyanto A., & Sari, M., P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shevchenko, A., Drobot, V., & Galenko, O. (2022). Use of Pumpkin Seed Flour in Preparation of Bakery Products. *Ukrainian Food Journal*. Volume 11, Issue 1
- Siger, A., E. Lampart-Szczapa, dan M. Nogala-Kalucka. (2008). The content and antioxidant activity of phenolic compounds in cold pressed plant oils. *Journal Of Food Lipid* 15:137-149.
- Silva, E. C., Sabrinho, V. S., & Cereda, M. P. (2013). Stability of Cassava Flour- Based Food bars. *Food Science and Technology*. 33 (1) : 192-198.
- Simanjorang, T., H, Johan V., S., & Rahmayuni. (2020). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548, Volume 6 No. 1
- Smith, M. (2024). *When Will the Bar Category Bounce Back?*. Food Business News.
- Soetjipto, H., Anggreini, T., & Cahyati, M., N. (2018). Profil Asam Lemak dan Karakterisasi Minyak Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.). *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 40(2), 79-86.
- Sudha, K., L., Srivastava, A., K., Vetrimani, R., Leelavathi, K. (2007). Fat Replacement in Soft Dough Biscuit Quality. *Journal Food Eng*. 80: 922-930.
- Suhartono, E., H. Fachir, dan B. Setiawan. (2007). *Kapita sketsa biokimia stres oksidatif dasar dan penyakit*. Banjarmasin: Pustaka Benua

- Syam, A. (2022). Evaluation of The Quality of Pumpkin Seed Flour and Capsules as Food Supplements. *Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. Vol. 18. No. 2
- Syam, A., Zainal, Wahiduddin, Cangara, M., H., Kurniati, Y., Hasfiah, N., A. (2017). Nutrient Content and Toxicity of Pumpkin Seed Flour. *Food Research* 7 (6): 69-76.
- Syarfaini, S., Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani, A. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. Al-Sihah: *The Public Health Science Journal*.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Taira, J., Taira, K., Ohmine, W., & Nagata, J. (2013). Mineral Determination and Anti-LDL Oxidation Activity of Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) Leaves. *Journal of Food Composition and Analysis* 29: 117-125.
- Tamat, S., R., T., Wikanta, & Maulina, L., S. (2007). Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata frosskal*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5 (1).
- Tang C, Sun J, Zhou B, Jin C, Liu J, Kan J. (2018). Effects of polysaccharides from purple sweet potatoes on immune response and gut microbiota composition in normal and cyclophosphamide treated mice. *Food Funct.* 9(2):937–50.
- Tiwari, P., Agahari, K., Jaiswal, M., Singh, A. (2017). Standardization and Development of Different Types of Energy Bars. *International Journal of Home Science*. 3 (1) : 370-372.
- [USDA] *National Nutrient Database for Standard Reference*. (2019). *USDA 175193*. Legumes and Legume Products. Amerika Serikat.

- Yudasri, D., Ali, A., Ayu, dan D., F. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dengan Penambahan Pisang Ambon Sale Dalam Pembuatan Snack Bars. *Jom Faperta*. Vol. 4 (2): 1-15.
- Walneg, Z., F., dan Marliyanti, S., A. (2022). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Sumber Serat dan Antioksidan pada *Flaky Crackers* Untuk Remaja. *J. Gizi Dietetik*, 1(2) : 127-134.
- Winayu, A., K., Khanifah, F., dan Dewi, R., S. (2020). *Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Kuning dan Ungu Sebagai Alternatif makanan bagi penderita Diabetes Mellitus*. Program Studi Diploma III Analis Kesehatan. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika. Jombang,
- Zhang, R., Tang, C., Jiang, B., Mo, X., Wang, Z. (2024). Characterization of Volatile Compounds Profiles and Identification of Key Volatile and Odor-active Compounds in 40 Sweetpotato (*Ipomoea batatas* L.) Varieties. *Food Chemistry*: X, 25.

