DAFTAR PUSTAKA

Aryanta, I. W. R., & Aryanta, I. W. R. (n.d.). *Manfaat tempe untuk kesehatan*. *2*, 44–50.

Damayati, D. S., Rusmin, M., & M, S. H. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning *(Ipomoea Batatas L .) SEBAGAI ALTERNATIF*. *10*, 108–119.

Dwi, F., Hia, K., Agroteknologi, P. S., Pertanian, F., & Tarakan, U. B. (2022). Menjadi Olahan Makanan Yang Kaya Akan.

Gay, M. L., Augustyn, G. H., & Mailoa, M. (2023). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech Karakteristik Organoleptik dan Kimia Formulasi Pasta Ubi Jalar Kuning dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies Organoleptic and Chemical Characteristics of The Formulation of Yellow Sweet Paste and Wheat Flour in Making Brownies)*. *2*(2), 403–411.

Habib. (2019). *tinjauan pustaka dan landasan teori tentang ubi*. 5–13.

Hanif, F., & Berawi, K. N. (2022). *Literature Review : Daun Kelor (Moringa oleifera) sebagai Makanan Sehat Pelengkap Nutrisi 1000 Hari Pertama Kehidupan Literature Review : Moringa Leaves (Moringa oleifera) as Healthy Food Complementary Nutrition for the First 1000 Days of Life*. *13*, 398–407.

Khairunnisa, A. (2016). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis Daftar Isi*. 1–29.

Krisnandi. (2021). *Pengertian Tentang Daun Kelor*. 6–22.

Kristoporus, L., & Saragih, B. (2019). Pengaruh *Pre-Treatment* dalam Proses Pengolahan Tepung Ubi Jalar Pengaruh Pre-Treatment Dalam Pengolahan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensoris Tepung Ubi Jalar Kuning *(Ipomea batatas L .) Effect of Pre-tretament in Processing on Physico-chemical and Sensory Characteristic of Yellow Sweet Potatoes (Ipoema batatas L .)*. 86–92.

Kusmayadi, C. T., Tarra, O., Roedy, E., & Witjoro, A. (2024). *Inovasi Olahan Daun Kelor : Puding Bernutrisi untuk Ide Kreatif Masyarakat Sumber Waras*. *3*(4), 392–400.

Nasional, S., Guru, P. K., Ukg, M., Ptbb, J., & Uny, F. T. (2012). *Seminar Nasional 2012 "Peningkatan Kompetensi Guru dalam Menghadapi UKG" Jurusan PTBB FT UNY, 15 Desember 2012 1S*. 1–11.

Octora, Y., Ahza, A. B., & Syah, D. (2015). *Dan Ubi Jalar Ungu [Preheating Improved Crispness of Cassava and Purple Sweet Potato Chips]*. *26*(1), 72–79. https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.72

Pratiwi, R. A. (2020). *Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review Pangan lokal di Indonesia mempunyai*. *11*(2), 42–50.

Purwiyatno Hariyadi. (2022). *TEKSTUR :TANTANGAN REFORMULASI OLAHAN, PANGAN*. *XVII*(7).

Rahmawati, D., Andarwulan, N., & Lioe, H. N. (2015). *Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Development of Taste and Aroma Attributes for Mayonnaise by Quantitative Descriptive Analysis*. *2*(2), 80–86.

Stecchini. (2018). Senyawa Aroma Dan Citarasa *(Aroma And Flavor Compounds).*

Subaktilah, Y. (2023). *P*roduksi Dan Pemasaran Keripik Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera)*. *8*, 8–9.

Supriyatin, T., Damayanti, F., & Arfa, N. (2022). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi dan Sains Kreasi Olahan Nugget Dari Jantung Pisang Sebagai Alternatif Cemilan Sehat*. *1*(1), 1–9.

Jihan, Teknologi, J., Pertanian, I., & Madura, U. T. (2020). *AGROINTEK : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. *14*

Regueiro, J., Negreira, N., & Simal-Gandara, J. (2017). *Tantangan dalam menghubungkan konsentrasi aroma dan rasa dengan ciri-ciri rasa makanan. Tinjauan Kritis dalam Ilmu Pangan dan Nutris*.

Nishinari, K., Fang, Y., & Fang, Y. (2018). *Persepsi dan pengukuran tekstur makanan: Makanan padat.* Jurnal Studi Tekstur.

Papilaya, P.M., Sinay, H. and Karuwal, R. (2022) *'Penerapan Sts Di Desa Daya Tarik Musik Kota Ambon Memberdayakan Gandaria Endemik Maluku', PAKEM : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.

Muna, A., Beta, N., Sarumi, R., & Sari, E. (2023). Formulasi tempe sebagai makanan pendamping ASI untuk memenuhi kebutuhan nutrisi bayi? *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kesehatan Indonesia.*

Setiawati, T., Sudewi, S., & Mahmudatussa'adah, A. (2018). Pengaruh jenis ubi jalar terhadap karakteristik fisik dan sensorik murni sup ubi jalar *(ipomoea batatas L).*

Badiane, A., Sylla, P. M. D. D., Diouf, A., Tall, L., Mbaye, M. S., CissÃ, N. S., Dossou, N., Wade, S., & Donnen, P. (2018). Svaluasi sensorik dan penerimaan konsumen terhadap ubi jalar berdaging oranye oleh ibu menyusui dan anak-anak mereka.

Hayati, M., Sabaruddin, Efendi, & Anhar, A. (2020). *Ciri Morfologi dan Hasil Beberapa Umbi Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.).*

Shriver, L. H., Marriage, B. J., Bloch, T. D., Spees, C., Ramsay, S., Watowicz, R. P., & Taylor, C. A. (2018). *Kontribusi makanan ringan terhadap asupan makanan anak-anak kecil di Amerika Serikat. Gizi Ibu dan Anak, 14(1).*

Prasetyo, G. P., Novita, D. D., Asmara, S., & Warji, W. (2024). Pengaruh Suhu dan Ketebalan Irisan Terhadap Lama Penggorengan dan Karakteristik Keripik Kentang Menggunakan *Vacuum Frying. Agricultural Biosystem Engineering, 3(1), 13–13.*

Adi, A. C., Rachmah, Q., & Arimbi, A. N. (2019). Penerimaan dan Nilai Gizi Mi Renyah yang Ditambah dengan *Moringa oleifera s*ebagai Camilan Fungsional untuk Anak-anak di Daerah yang Rawan Ketahanan Pangan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi, 24(4), 387–392.*

Sine, Y., & Soetarto, E. S. (2018). *Perubahan Kadar Vitamin Dan Mineral Pada Fermentasi Tempe Gude (Cajanus cajan L.).*

Jattan, M., Kumari, N., Kumar, R., Kumar, A., Rani, B., Phogat, D. S., Kumar, S., & Kumar, P. (2021). *Moringa (Moringa oleifera L.):* Pohon yang kurang dimanfaatkan dan secara tradisional dihargai namun memiliki potensi yang luar biasa. *Jurnal Ilmu Hortikultura, 16(1), 1–13.*

Tamilselvi, N. A., & Arumugam, T. (2019). *Manfaat Kesehatan, Sifat Terapeutik dan Farmakologis Moringa - Sebuah Tinjauan. Jurnal Penelitian Farmasi, 25(1), 1–11.*

Dewi, R., Wahyuni, A. T., & Basri, H. (2022). Kandungan *β-Karoten* dan Produksi *Plasma Nutfah* Ubi Jalar Lokal Lampung pada Umur Panen yang Berbeda. *J-Plantasimbiosa, 4(1), 71–80.*

Mitiku, D. H., & Teka, T. A. (2017). Komposisi nutrisi dan antinutrisi varietas ubi jala*r [Ipomea batatas (L) Lam]* unggul yang ditanam di Ethiopia bagian timur. *Nutrisi & Ilmu Pangan, 47(3), 369–380.*

Ray, S. (2021). Sifat Sensorik Makanan dan Metode Pengukurannya. *345–381.*

Rifqi, M., Setiasih, I. S., & Cahayana, Y. (2020). *Total β-karoten bubuk β-karoten wortel (Daucus Carota L.) hasil enkapsulasi.*

Nurhaeni, Darwis, D., & Satrimafitrah, P. (2021). Biji *Moringa Oleifera Fermentasi* Yang Ditingkatkan Dengan *Euchema Cottonii* Sebagai Tempeh Alternatif: Analisis *Organoleptik*, Kandungan Protein, Dan Serat.

Mustapha, N. A., Roslen, S. N. H., Gafar, F. S. A., Ibadullah, W. Z. W., & Sukri, R. (2019). Karakterisasi tepung *Dioscorea alata purpurea* yang diolah dengan panas dan kelembapan: dampak tingkat kelembapan. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(3), 1636–1644.

Timalsina, P., Prajapati, R., Bhaktaraj, S., Shrestha, R., & Mitra, S. S. P. (2019). Pengembangan keripik ubi jalar dan optimasi variabel pengolahan keripik. *4(1), 118–128.*

Nurhaeni, Darwis, D., & Satrimafitrah, P. (2021). Biji *Moringa Oleifera* Fermentasi Yang Diperkuat Dengan Euchema Cottonii Sebagai Tempeh *Alternatif: Analisis Organoleptik, Kandungan Protein, Dan Serat.*

Setiawati, T., Sudewi, S., & Mahmudatussa'adah, A. (2018). Pengaruh Jenis Ubi Jalar Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensorik Murni Sup Ubi Jalar *(ipomoea batatas L).*