

DAYA TERIMA *DROP COOKIES* UBI JALAR UNGU

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh
Gita Garnapuspita
NIM 1807027

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2022

DAYA TERIMA DROP COOKIES UBI JALAR UNGU

Oleh
Gita Garnapuspita
1807027

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan program studi Pendidikan Tata Boga
Departemen PKK FTPK UPI

© Gita Garnapuspita 2022
Universitas Pendidikan Indonesia
Mei 2022

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

GITA GARNAPUSPITA

DAYA TERIMA *DROP COOKIES* UBI JALAR UNGU

Disetujui dan disahkan oleh Dosen Pembimbing I :



Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si.

NIP. 19780716 200604 2 004


Disetujui dan disahkan oleh Dosen Pembimbing II :



Dr. Yulia Rahmawati, M.Si.

NIP. 19670720 199303 2 009

Mengetahui,
Ketua Departemen PKK FPTK UPI



Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd.

NIP. 19590928 198503 2 001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini peneliti menyatakan bahwa skripsi dengan judul “*Daya Terima Drop Cookies Ubi Jalar Ungu*” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila dikemudian hari adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap karya saya ini.

Sumedang, 1 Mei 2022
Yang Membuat Pernyataan

Gita Garnapuspita
NIM 1807027

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kita panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat-Nya yang selama ini kita dapatkan, yang memberi hikmah dan yang paling bermanfaat bagi seluruh umat manusia, sehingga oleh karena-Nya saya dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “**Daya Terima Drop Cookies Ubi Jalar Ungu**” ini dengan baik dan tepat waktu. Adapun maksud dan tujuan dari penyusunan skripsi ini adalah sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Dalam proses penyusunan skripsi ini saya menjumpai berbagai hambatan, namun berkat dukungan materi dari berbagai pihak, akhirnya saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, oleh karena itu melalui kesempatan ini saya menyampaikan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada semua pihak terkait yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna, dan masih membutuhkan banyak perbaikan. Harapan saya semoga skripsi ini bermanfaat khususnya bagi saya dan bagi pembaca lain pada umumnya.

Sumedang, Mei 2022

Gita Garnapuspita

NIM. 1807027

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga Peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “*Daya Terima Drop Cookies Ubi Jalar Ungu.*” Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Indonesia. Tentunya perjuangan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini tidak luput dari bantuan, bimbingan, dan dukungan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II. Terimakasih karena senantiasa untuk memberikan arahan, masukan, saran, serta bimbingan dengan penuh kesabaran dan ketelitian tanpa batas. Tak lupa terima kasih atas perhatian, ilmu, kasih sayang, dan doa yang tak ternilai harganya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Dr. Ai Nurhayati, M.Si., Pak Drs. Karpin, M.Pd, dan Ibu Dr. Sri Subekti, M.Pd. selaku Dosen yang telah memberikan saran, kritik, serta masukan kepada peneliti sehingga penelitian yang dilakukan dapat menjadi lebih baik lagi.
3. Ibu Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si., Ibu Dra. Tati Setiawati, M.Pd, MM, dan Ibu Dr. Cica Yulia, S.Pd.,M.Si selaku Dosen Partisipan yang telah memberikan saran, kritik, serta masukan kepada peneliti sehingga penelitian yang dilakukan dapat menjadi lebih baik lagi dari sebelumnya.
4. Seluruh Dosen tim BPAS yang telah memberikan bantuan, masukan, serta kemudahan dalam melakukan serangkaian tahapan penyelesaian studi hingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Pak Drs. Karpin, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik selama di bangku perkuliahan.
6. Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si selaku Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia.

7. Seluruh Dosen Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan ilmu dan motivasi yang tak terhingga kepada peneliti selama di bangku perkuliahan.
8. Seluruh staff Tata Usaha Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah membantu peneliti selama ini dalam administrasi untuk kelancaran akademik.
9. Ibu Nur selaku laboran di lab patiseri yang telah membantu dan membimbing dalam pembuatan tepung ubi jalar ungu.
10. Ibu Dra. Sudewi Yogha, M.Si., Ibu Dra. Atat Siti Nurani, M.Si., Ibu Dr. Rita Patriasih, M.Si., Ibu Dr. Cica Yulia, S.Pd., M.Si., dan Ibu Yati Mulyati yang telah berkenan membantu, serta meluangkan waktu dan ketersediaannya menjadi panelis ahli untuk kelancaran penelitian.
11. Siswa dan Siswi Kelas XII SMK YPPS Sumedang yang telah berkenan, membantu, serta meluangkan waktu dan ketersediaannya menjadi panelis tidak terlatih untuk kelancaran penelitian.
12. Orang tua tercinta yang tak pernah berhenti memberikan dukungan berupa materil maupun moril, serta doa dan kasih sayang yang tak ternilai harganya kepada peneliti. Tak lupa kepada Teteh, Aa dan Mba yang turut memberikan semangat serta doa kepada peneliti.
13. Keluarga besar Sutardi dan keluarga besar Rd. Radja Permas yang selalu memberikan doa serta dukungan kepada peneliti.
14. Kawan seperjuangan Phoebe dan Fikar yang selalu memberikan semangat dan motivasi sebagai dorongan agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
15. Semua pihak yang terlibat dan tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu, yang senantiasa selalu mendukung, membantu serta memberikan masukan yang bermanfaat untuk peneliti dalam penyelesaian skripsi ini. Semoga segala kebaikan yang diberikan akan dibalas oleh Allah SWT.

DAYA TERIMA *DROP COOKIES* UBI JALAR UNGU

Gita Garnapuspita¹, Ai Mahmudatusa'adah², Yulia Rahmawati³

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan,
Universitas Pendidikan Indonesia
garnapuspita@gmail.com, aims@upi.edu, yuliarahmawati@upi.edu*

ABSTRAK

Ubi jalar ungu memiliki daya simpan 15-20 hari saja. Menyimpan ubi dalam waktu yang sangat lama rentan membuat ubi bertunas dan mengalami perubahan rasa. Tepung ubi jalar ungu merupakan salah satu produk olahan dari ubi jalar ungu yang paling sederhana. Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan dalam inovasi pembuatan produk *pastry* yaitu *cookies*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui rangkaian proses yang dilakukan dalam pengembangan produk *cookies* dan mengetahui hasil daya terima produk *drop cookies* ubi jalar ungu. Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan suatu produk baru yaitu *cookies* tanpa menggunakan tepung terigu, melainkan menggunakan tepung lokal yaitu tepung ubi jalar ungu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan langkah-langkah berupa analisis resep, eksperimen uji coba, uji organoleptik QDA, uji hedonik organoleptik, membuat resep baku, dan uji organoleptik. Atribut sensori yang menjadi acuan oleh panelis meliputi bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur dan kesan keseluruhan. Berdasarkan pengolahan data, uji organoleptik QDA dan hasil uji organoleptik hedonik yang telah dilakukan oleh 5 orang panelis ahli terhadap 4 produk hasil uji coba, yaitu DCUU 1, DCUU 2, DCUU 3, dan DCUU 4. Dari pengujian organoleptik tersebut didapatkan produk dengan formulasi terbaik yaitu DCUU 4. Berdasarkan pengolahan data dan hasil uji organoleptik (uji daya terima) kepada 30 orang panelis tidak terlatih menyatakan produk *drop cookies* berbahan dasar ubi jalar ungu diterima secara positif oleh konsumen.

Kata Kunci: Daya Terima, *Drop Cookies*, Tepung Ubi Jalar Ungu.

RECEPTIVITY OF PURPLE SWEET POTATO DROP COOKIES

Gita Garnapuspita¹, Ai Mahmudatusa'adah², Yulia Rahmawati³

*Study Program of Culinary Education, Department of Home Economic Education,
Faculty of Technology and Vocational Education, Indonesia University of Education*
garnapuspita@gmail.com, aims@upi.edu, yuliarahmawati@upi.edu

ABSTRACT

Purple sweet potato has a shelf life of 15-20 days only. Storing sweet potatoes for a very long time is prone to sprouting and changing taste. Purple sweet potato flour is one of the simplest processed products from purple sweet potato. Purple sweet potato flour can be used in the innovation of making pastry products, namely cookies. The purpose of this study was to determine the series of processes carried out in the development of cookies products and to determine the acceptability of purple sweet potato drop cookies products. This research is expected to produce a new product, namely cookies without using wheat flour, but using local flour, namely purple sweet potato flour. The method used in this study is an experimental method with steps in the form of recipe analysis, experimental trials, QDA organoleptic tests, organoleptic hedonic tests, making standard recipes, and organoleptic tests. Sensory attributes that are referenced by panelists include shape, color, aroma, taste, texture and overall impression. Based on data processing, QDA organoleptic test and hedonic organoleptic test results that have been carried out by 5 expert panelists on 4 test products, namely DCUU 1, DCUU 2, DCUU 3, and DCUU 4. From the organoleptic test, the product with the best formulation was obtained, namely DCUU 4. Based on data processing and organoleptic test results (acceptance test) to 30 untrained panelists, it was stated that the drop cookies product made from purple sweet potato was positively received by consumers.

Keywords : *Receptivity, Drop Cookies, Purple Sweet Potato Flour.*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERNYATAAN	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. Klasifikasi Adonan Biskuit	6
2.2. <i>Cookies</i>	6
2.3. Metode Pembuatan <i>Drop Cookies</i>	8
2.4. Bahan Pembuatan <i>Drop Cookies</i>	9
2.5. Alat Pembuatan <i>Drop Cookies</i>	11
2.6. Teknik Pengolahan <i>Drop Cookies</i>	13
2.7. Alur Pembuatan <i>Drop Cookies</i>	14
2.8. Teknik Penyajian <i>Drop Cookies</i>	14
2.9. Ubi Jalar Ungu	15
2.10. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	16
2.11. Daya Terima	18
2.12. Penelitian Terdahulu.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1. Desain Penelitian	26
3.2. Partisipan.....	27

3.3. Instrumen Penelitian	27
3.4. Prosedur Penelitian	28
3.5. Analisis Data	36
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Hasil Pengembangan Produk	41
4.2. Hasil Uji Organoleptik	55
4.3. Hasil Uji Daya Terima	59
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	61
5.1. Simpulan	61
5.2. Implikasi dan Rekomendasi	62
DAFTAR RUJUKAN.....	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	21
Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	27
Tabel 3.2 Alat dalam Pembuatan <i>Drop Cookies</i> Ubi Jalar Ungu	29
Tabel 3.3 Bahan dalam Pembuatan <i>Drop Cookies</i> Ubi Jalar Ungu	32
Tabel 3.4 Interval Presentase dan Kriteria Kesukaan	39
Tabel 4.1 Hasil Analisis 10 Resep <i>Drop Cookies</i>	42
Tabel 4.2 Hasil Uji Coba <i>Drop Cookies</i> Ubi Jalar Ungu.....	44
Tabel 4.3 Hasil QDA <i>Drop Cookies</i> Ubi Jalar Ungu.....	48
Tabel 4.4 Hasil Resep Baku <i>Drop Cookies</i> Ubi Jalar Ungu	54
Tabel 4.5 Kategori Daya Terima.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Cookies</i>	6
Gambar 2.2 <i>Drop Cookies</i>	8
Gambar 2.3 Alur Pembuatan <i>Drop Cookies</i>	14
Gambar 2.4 Tepung Ubi Jalar Ungu	16
Gambar 3.1 Timbangan Digital.....	29
Gambar 3.2 Sendok Takar.....	29
Gambar 3.3 Mangkuk.....	29
Gambar 3.4 <i>Mixer</i>	30
Gambar 3.5 <i>Mixing Bowl</i>	30
Gambar 3.6 <i>Spatula</i>	30
Gambar 3.7 Sendok Kecil	30
Gambar 3.8 Loyang.....	31
Gambar 3.9 Oven Gas	31
Gambar 3.10 <i>Piping Bag</i>	31
Gambar 3.11 Toples	31
Gambar 3.12 Tepung Ubi Jalar Ungu	32
Gambar 3.13 Mentega.....	32
Gambar 3.14 Margarin	32
Gambar 3.15 Telur	32
Gambar 3.16 Gula Halus.....	33
Gambar 3.17 Gula Pasir	33
Gambar 3.18 Maizena	33
Gambar 3.19 Susu Bubuk	33
Gambar 3.20 Vanila Bubuk.....	34
Gambar 3.21 <i>Baking Powder</i>	34
Gambar 3.22 Garam	34
Gambar 3.23 Kacang Almond.....	34
Gambar 3.24 Kismis.....	35
Gambar 3.25 <i>Choco Chips</i>	35
Gambar 3.26 Coklat Putih.....	35
Gambar 4.1 Ubi Jalar Ungu	41

Gambar 4.2 Pengeringan Ubi Jalar Ungu	41
Gambar 4.3 Pendinginan Ubi Jalar Ungu	41
Gambar 4.4 Penggilingan Ubi Jalar Ungu	42
Gambar 4.5 Tepung Ubi Jalar Ungu	42
Gambar 4.6 <i>Cookies</i> Hasil Uji Coba Ke-1	44
Gambar 4.7 <i>Cookies</i> Hasil Uji Coba Ke-2.....	45
Gambar 4.8 <i>Cookies</i> Hasil Uji Coba Ke-3	46
Gambar 4.9 <i>Cookies</i> Hasil Uji Coba Ke-4.....	47
Gambar 4.10 <i>Spider Web</i> Hasil Keseluruhan Uji QDA.....	48
Gambar 4.11 Chart Hasil Uji Organoleptik Hedonik Bentuk.....	51
Gambar 4.12 Chart Hasil Uji Organoleptik Hedonik Warna.....	52
Gambar 4.13 Chart Hasil Uji Organoleptik Hedonik Aroma	52
Gambar 4.14 Chart Hasil Uji Organoleptik Hedonik Rasa.....	53
Gambar 4.15 Chart Hasil Uji Organoleptik Hedonik Tekstur	53
Gambar 4.16 Chart Hasil Uji Organoleptik Hedonik Kesan Keseluruhan	54
Gambar 4.17 Chart Hasil Uji Organoleptik Bentuk.....	55
Gambar 4.18 Chart Hasil Uji Organoleptik Warna.....	56
Gambar 4.19 Chart Hasil Uji Organoleptik Aroma	56
Gambar 4.20 Chart Hasil Uji Organoleptik Rasa.....	57
Gambar 4.21 Chart Hasil Uji Organoleptik Tekstur	58
Gambar 4.22 Chart Hasil Uji Organoleptik Kesan Keseluruhan	68

DAFTAR RUJUKAN

- Ali, M. (1993). *Strategi Penelitian Pendidikan*. Bandung : Angkasa.
- Anonim. (2013). *Panduan Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang : Semarang
- Anonim. (2014). Ebookpangan 2006: Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. [Online]. Diakses dari <http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../Pengujian-Organoleptik-dalamIndustri-Pangan.html>. Diakses pada 10 April 2022
- Apriliyanti, Tina. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (ipomoea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. (Skripsi). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., dan Fleet, G. H., dan Wootton, M. 2010. Ilmu Pangan. Penerjemah : Purnomo, H. dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah: Muljoharjo, M. UI-Press, Jakarta.
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum, L.) Terhadap Kualitas Cookies*. (Skripsi). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Ginting, E., J. S. Utomo., R. Yulifianti., & M. Yusuf. (2011). Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan* 6 (1), 116- 138.
- Haryati, Nurbaeti dan Sutrisna. (2015). *Petunjuk Teknis Budidaya Ubi Cilembu Organik*. Bandung : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTB) Jawa Barat.
- Hayatinufus, C. H. (2005). *Cookies : Kue-Kue. Kering Klasik dan Modern*. Gramedia : Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Ubi Jalar dan Hasil Olahannya (Teori dan Praktek). [Online]. Diakses dari <http://www.ebookpangan.com>.
- Krisna, Ade., Sutardi & Suparmo. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Poiret) dan Produk Olahannya. *AGRITECH* : 31(4). doi: <https://doi.org/10.22146/agritech.9634>

- Lasmanawati, E., Yulia R., & Ai, M. (2017). *Produk Sinbiotik Berbahan Dasar Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L)*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- M. Lies. (2003). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius: Yogyakarta.
- Muchson. (2015). *Statistik Deskriptif*. Bogor : Guepedia.
- Murwati, Djaafar, T. F., dan Rahayu, S. 2005. *Teknologi Pembuatan Tepung dan Olahan Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Yogyakarta.
- Nadya, (2018). *Si Ungu Berekonomis Tinggi*. [Online]. Diakses dari <https://www.kompasiana.com/nadyasdp8723/5b9bb83b677ffb0f2e5ea872/si-ungu-berekonomis-tinggi>. Nadya. 2018
- Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 7867/UN40/HK/2019 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun 2019.
- Putri, L., Subekti, S., & Siti, A. (2018). Uji Penerimaan Produk *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 7 (2), 31-43. doi : <https://doi.org/10.17509/boga.v7i2.14300>
- Raharja, Kristian. T. (2016). *Dasar Pastry*. Surabaya: NSC Press.
- Rahmawati, Yulia & Sri Subekti. (2017). *Cookies and Candy*. Bandung: UPI PRESS
- Santia, Tira. (2021). *Tekan Ketergantungan Impor, Masyarakat Diminta Gunakan Tepung Lokal*. [Online]. Diakses dari <https://www.merdeka.com/uang/tekan-ketergantungan-impor-masyarakat-diminta-gunakan-tepung-lokal.html>
- Sari, Auliandhini. (2015). *Analisis Mutu Organoleptik Butter Cookies Berbahan Dasar Tepung Jagung Terhadap Minat Beli Konsumen*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Afabeta.
- Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- 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*, 9(2). doi : <https://doi.org/10.24252/as.v9i2.3763>
- Thompson, F., & R., W., Scheuerman. (1993). *Curing and Storing California Sweetpotatoes*. Biological and Ag Engineering Dept. California. Pp 5.
- Tuhumury, H., Ega, L., & Keliobas, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 30-35. doi: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2018.7.1.30>
- Wijayanti, Ika. (2015). *Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah*. (Skripsi). Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Zuraida & Yati S. (2001). *Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat*. Bogor : Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan.