

**KARAKTERISTIK KULIT PANGSIT SUBSTITUSI
TEPUNG UBI JALAR CILEMBU (*Ipomoea batatas* L.) DENGAN
TEPUNG TERIGU**

Diajukan Guna Memenuhi Persyaratan Untuk Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi dan Komputer
Universitas Widya Dharma Klaten

SKRIPSI



Oleh :

EKFANANDA NUR MUHAMMAD

2031100004

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI DAN KOMPUTER
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA**

KLATEN

2024

**KARAKTERISTIK KULIT PANGSIT SUBSTITUSI
TEPUNG UBI JALAR CILEMBU (*Ipomoea batatas* L.) DENGAN
TEPUNG TERIGU**

Dipersiapkan dan disusun
Oleh:

EKFANANDA NUR MUHAMMAD
NIM. 2031100004

Diajukan Kepada :

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada Tanggal : 18 November 2024

Dinyatakan telah lulus dan memenuhi syarat

Susunan dewan penguji,

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Nunuk Siti Rahayu, M.P
NIK. 690 992 126



Drs. Cucut Prakosa, M.P
NIP. 196207141991031003

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknologi dan Komputer

Universitas Widya Dharma Klaten



Harri Purnomo, S.T., M.T.
NIK. 690 499 196

HALAMAN PENGUJI SKRIPSI





**KARAKTERISTIK KULIT PANGSIT SUBSTITUSI
TEPUNG UBI JALAR CILEMBU (*Ipomoea batatas* L.) DENGAN
TEPUNG TERIGU**

Oleh:

EKFANANDA NUR MUHAMMAD
NIM. 2031100004

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada Tanggal : 18 November 2024

No	Tim Penguji	Keterangan	TTD
1	Dr. Nunuk Siti Rahayu, M. P.	Ketua/Pembimbing Utama	
2	Drs. Cucut Prakosa, M. P.	Sekretaris/Pembimbing Kedua	
3	Aniek Wulandari, S. P., M. P.	Penguji Utama/Anggota	
4	Ir. Agus Santoso, M. P.	Penguji Pendamping/Anggota	

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ekfananda Nur Muhammad

Nim : 2031100004

Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian

Fakultas : Teknologi dan Komputer

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi

Judul: "Karakteristik Kulit Pangsit Substitusi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* L.) dengan Tepung Terigu"

Adalah benar-benar hasil karya yang dipersiapkan dan disusun sendiri dan belum pernah disampaikan untuk mendapatkan gelar apapun di suatu perguruan tinggi, serta tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Oleh karena itu pertanggungjawaban skripsi ini sepenuhnya berada pada diri saya. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Klaten , 29 April 2024



Ekfananda Nur Muhammad

HALAMAN MOTTO

Jangan katakan pada Allah

“Aku punya masalah besar”

Tetapi katakanlah pada masalah bahwa

“Aku punya Allah yang Maha Besar”

(Ali Bin Abi Thalib)

HALAMAN PERSEMBAHAN

1. Allah SWT, Sujud Syukur kepada Allah SWT atas karunia serta kemudahan yang Engkau berikan hingga akhirnya skripsi ini bisa terselesaikan.
2. Terimakasih untuk kedua orangtua tercinta Bapak Munfarid dan Ibu Eka, karena telah memberikan doa dan dukungan, baik secara moril maupun materi, dan telah memberikan fasilitas yang dibutuhkan selama penyelesaian skripsi.
3. Terimakasih untuk kakak Rika, Benita serta keponakanku Syasya, Desmala, Khalid yang sudah menyemangati penulis.
4. Teman seperjuanganku Yoga, Marlina, Riki, dkk., Program Studi Teknologi Hasil Pertanian yang telah memberikan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Suluruh Dosen Fakultas Teknologi dan Komputer Program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan tenaga pendidikan lain yang telah memberikan ilmu dan masukan kepada penulis.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Karakteristik Kulit Pangsit Substitusi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* L.) dengan Tepung Terigu” dapat terlaksana dan terselesaikan dengan baik.

Penulis ucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam terselesaikan skripsi kepada:

1. Prof. Dr. H. Triyono, M. Pd., selaku Rektor Universitas Widya Dharma Klaten.
2. Bapak Harri Purnomo, S.T. M.T., selaku Dekan Fakultas Teknologi dan Komputer, Universitas Widya Dharma Klaten.
3. Ibu Aniek Wulandari, S.P. M.P., selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Widya Dharma.
4. Ibu Dr. Nunuk Siti Rahayu, M.P., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyusun skripsi ini.
5. Bapak Drs. Cucut Prakosa, M. P., selaku pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyusun skripsi ini.
6. Semua pihak yang telah berkenan memberikan dukungan dan membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang kemudian akan penulis jadikan sebagai evaluasi dan menjadi lebih baik serta memberikan informasi yang bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Klaten, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PENGUJI SKRIPSI.....	iii
HALAMAN SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Ubi Jalar Cilembu (<i>Ipomoea batatas</i> L.).....	6
B. Kulit Pangsit.....	8

C. Karakteristik Kulit Pangsit.....	9
D. Bahan Baku Pembuatan Pangsit.....	11
E. Tepung Umbi Cilembu.....	13
F. Bahan Tambahan.....	13
G. Proses Pembuatan Kulit Pangsit.....	17
H. Hipotesis Penelitian.....	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
B. Bahan dan Alat.....	20
C. Rancangan Percobaan.....	21
D. Prosedur Penelitian.....	22
E. Metode Analisis.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Analisis Kimia Tepung Ubi Jalar Cilembu.....	27
B. Analisis Kimia Pangsit Substitusi Tepung Ubi Jalar Cilembu.....	28
1. Kadar Air.....	28
2. Kadar Abu.....	31
3. Kadar Lemak.....	34
4. Kadar Protein.....	36
5. Kadar Karbohidrat.....	39
C. Daya Kembang.....	42
D. Uji Organoleptik.....	45
1. Tekstur.....	45

2. Rasa.....	49
3. Warna.....	51
4. Kesukaan Keseluruhan.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1. Komposisi Kimia Ubi Jalar Cilembu per 100 Gram.....	8
Tabel 2. 2. Kandungan Gizi Pangsit Polos per 100 g.....	9
Tabel 2. 3. Syarat Mutu Kerupuk SNI 01-4380-1996.....	10
Tabel 2. 4. Komposisi Tepung Terigu per 100 gram.....	11
Tabel 2. 5. Syarat Mutu Tepung Terigu SNI 01-3751-2009.....	12
Tabel 3. 1. Bentuk Rancangan Percobaan.....	21
Tabel 3. 2. Formulasi Karakteristik Pangsit Substitusi Tepung Ubi Cilembu dengan Tepung Terigu Tiap 200 Gram Bahan.....	22
Tabel 4. 1. Rerata Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Kadar Karbohidrat Tepung Cilembu.....	27
Tabel 4. 2. Analisis Sidik Ragam Kadar Air.....	29
Tabel 4. 3. Rerata Kadar Air.....	29
Tabel 4. 4. Analisis Sidik Ragam Kadar Abu.....	32
Tabel 4. 5. Rerata Kadar Abu.....	32
Tabel 4. 6. Analisis Sidik Ragam Kadar Lemak.....	34
Tabel 4. 7. Rerata Kadar Lemak.....	34
Tabel 4. 8. Analisis Sidik Ragam Kadar Protein.....	37
Tabel 4. 9. Rerata Kadar Protein.....	37
Tabel 4. 10. Analisis Sidik Ragam Kadar Karbohidrat.....	39
Tabel 4. 11. Rerata Kadar Karbohidrat.....	40

Tabel 4. 12.	Analisis Sidik Ragam Daya Kembang.....	42
Tabel 4. 13.	Rerata Daya Kembang.....	43
Tabel 4. 14.	Analisis Sidik Ragam Nilai Tekstur.....	45
Tabel 4. 15.	Rerata Nilai Tekstur.....	46
Tabel 4. 16.	Analisis Sidik Ragam Nilai Rasa.....	49
Tabel 4. 17.	Rerata Nilai Rasa.....	49
Tabel 4. 18.	Analisis Sidik Ragam Nilai Warna.....	52
Tabel 4. 19.	Rerata Nilai Warna.....	52
Tabel 4. 20.	Analisis Sidik Ragam Nilai Kesukaan Keseluruhan.....	54
Tabel 4. 21.	Rerata Nilai Kesukaan Keseluruhan.....	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1. Ubi Jalar Cilembu.....	6
Gambar 3. 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Cilembu.....	23
Gambar 3. 2. Diagram Alir Pembuatan Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu.....	25
Gambar 4. 1. Kadar Air Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu.....	30
Gambar 4. 2. Kadar Abu Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu.....	33
Gambar 4. 3. Kadar Lemak Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu....	35
Gambar 4. 4. Kadar Protein Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu...	38
Gambar 4. 5. Kadar Karbohidrat Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu.....	41
Gambar 4. 6. Daya Kembang Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu.	43
Gambar 4. 6. Nilai Tekstur Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu.....	47
Gambar 4. 7. Nilai Rasa Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu.....	50
Gambar 4. 8. Nilai Warna Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu.....	53
Gambar 4. 9. Nilai Kesukaan Kulit Pangsit Subtitusi Tepung Ubi Cilembu.	55

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Prosedur Analisis Kimia	67
Lampiran 2. Prosedur Analisis Fisik.....	70
Lampiran 3. Kuisisioner Uji Organoleptik.....	71
Lampiran 4. Perhitungan dan Statistika.....	74
Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian.....	101
Lampiran 6. Hasil Analisis Kimia dan Fisik.....	105
Lampiran 7. Cek Plagiasi.....	107

ABSTRAK

Penelitian berjudul “**Karakteristik Kulit Pangsit Substitusi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* L.) dengan Tepung Terigu**” bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik kulit pangsit substitusi tepung ubi Cilembu terhadap hasil uji kimia, uji fisik, dan uji organoleptik.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu substitusi tepung ubi Cilembu dan tepung terigu dengan 5 perlakuan yaitu formulasi 1 (C₀), formulasi 2 (C₂₀), formulasi 3 (C₄₀), formulasi 4 (C₆₀), dan formulasi 5 (C₈₀). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 2 kali, sehingga diperoleh $5 \times 2 = 10$ percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA). Apabila terdapat perbedaan antar perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada taraf signifikansi 5% dan 1%.

Berdasarkan uji organoleptik dan analisis kimia hingga analisis fisik, kulit pangsit substitusi tepung ubi Cilembu yang dapat diterima panelis adalah perlakuan C₂₀ dengan karakteristik nilai tekstur dengan skor 4,05 (renyah), nilai rasa dengan skor 4,05 (gurih khas pangsit), nilai warna dengan skor 4,00 ((kuning sedikit kecoklatan), nilai kesukaan secara keseluruhan dengan skor 4,00 (suka) dengan kadar air (2,44%), kadar abu (1,54%), kadar lemak (36,87%), kadar protein (6,32%), kadar karbohidrat (52,85%), dan daya kembang (97,4%).

Kata Kunci: Karbohidrat, Pangsit, Tepung Terigu, Tepung Ubi Cilembu

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Semakin banyak persentase penambahan tepung ubi Cilembu pada pangsit, meningkatkan pada kadar air yang berkisar 1,78% - 3,50%, kadar abu berkisar 1,50% - 1,97%, kadar karbohidrat berkisar 50,92% - 55,76%, Daya kembang berkisar 86,60% - 107,80%. Namun kadar lemak dan protein cenderung mengalami penurunan dengan rerata berturut-turut berkisar 39,46% - 34,02% dan 6,37% - 5,77% pada kulit pangsit substitusi tepung ubi Cilembu yang dihasilkan.
2. Hasil analisis kimia, fisik, dan organoleptik menyatakan bahwa kulit pangsit substitusi tepung ubi Cilembu 20 gr (C₂₀) menghasilkan kulit pangsit terbaik dengan sifat kimia antara lain dengan kadar air (2,44%), kadar abu (1,54%), kadar lemak (36,87%), kadar protein (6,32%), kadar karbohidrat (52,85%) ; analisis fisik (daya kembang) sebesar 97,4% dan uji organoleptik nilai tekstur dengan skor 4,05 (renyah), nilai rasa dengan skor 4,05 (gurih khas pangsit), nilai warna dengan skor 4,00 ((kuning sedikit kecoklatan), nilai kesukaan secara keseluruhan dengan skor 4,00 (suka).

B. Saran

Dari penelitian tersebut disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terkait penggunaan varietas serta kombinasi dengan varietas tepung ubi jalar lainnya, sehingga mendapatkan informasi tentang penggunaan varietas dan kombinasinya terhadap kualitas dan karakteristik pangsit dalam usaha untuk penganekaragaman olahan pangan menjadi produk makanan yang disukai dan diterima masyarakat.

Kadar lemak kulit pangsit masih tinggi perlu dilakukan pengurangan kadarnya saat penirisan menggunakan kertas penyerap minyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrini, D., Harissatria, H., Surtina, D., dan Nelvi, Y. 2023. Pemberdayaan Usaha Ubi Ungu Di Toko Kue dan Pusat Pengolahan Ubi Jalar Ungu Nadya Saiyo Nagari Koto Laweh Kecamatan Lembang Jaya Kabupaten Solok. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 8334-8338.
- Almadania, S. L., dan Indrawati, V. 2019. Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Cilembu (*Ipomea Batatas*(L). Lam) dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *e-juurnal Tata Boga*, 8(1), 226-235.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., dan Atmaja, A. 2015. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana valetton & van zijp*) Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107.
- Ambarsari, I., Sarjana., dan Abdul Choliq, A. 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Artikel. Peneliti di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah. Bukit Tegalepek
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington, DC. AOAC Internasional.
- Apriyantono, A. 1988. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Arifin, M. 2018. Karakterisasi Lahan Budidaya Ubi Jalar Cilembu Sebagai Landasan Petani Dalam Pemanfaatan Lahan Secara Optimal di Desa Sindangsari Kecamatan Sukasari Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12), 1039-1042.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie Dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Produksi Hortikultura Jawa Barat Tahun 2011 - Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat*. BPS Provinsi Jawa Barat.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *SNI 01-4380-1996. Syarat Mutu Kerupuk*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. *SNI 01-2886-2000. Makanan Ringan Ekstrudat*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI, 1(2), 487-503. Jakarta.
- Bakar, A. 2020. *Analisis Segmentasi Pasar Roti Unyil Cap Excellent Produksi Studio Kewirausahaan Hasil Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi*

Hasil Pertanian Universitas Jember 2020. (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian). Universitas Jember. Jember.

- Bogasari. 2006. *Referensi Terigu*. http://www.bogasari.com/ref_flour.htm
- Boston, 2021. *Pengertian Food and Beverage Service*. <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-food-and-beverageservice>.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton, M. 1987. *Food Science*. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Chen, Z., Schols, H. A., dan Vorgaren, A. G. J. 2003. Starch Granule Size Strongly Determines Starch Noodle Processing and Noodle Quality. *Journal of Food Chemistry and Toxicology*, 68: 1584-1589.
- Daulay, A., H., Yusmarini dan Yelmira, Z. 2018. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kelapa sebagai Bahan Pensubstitusi Terigu dalam Pembuatan Mi Instan. *Jurnal Sagu*, 17(2).
- De Man, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry*. Aspen Publishers, Gaithersburg
- De Man. 1997. *Kimia Makanan*. ITB Bandung, Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, 2013. *Indikasi Geografis Ubi Jalar Cilembu*. Direktorat Jenderal Hak Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, Jakarta
- Doni, R. 2024. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Danish Pastry*. Skripsi. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Fairus, A., Hamidah, N., dan Setyaningrum, Y. I. 2021. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*) Pada Pembuatan Cookies : Kajian Kadar Protein dan Mutu Organoleptik. *Health Care Media*, 5(1), 17-22.
- Fauzia, N. P. A. 2023. Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Es Krim Susu Kedelai Ubi Ungu untuk Penderita Diabetes Mellitus. *GIZI UNESA*, 3(3), 399-408.
- Granda, C., Rosana, G. M., dan Elena, C. P. 2005. Effect of Raw Potato Composition on Acrylamide Formation in Potato Chips, *J Food Science*, 70. 354-358.
- Hadiyati, F., Pratama, M. A., dan Lestari, S. 2022. Pengaruh bahan pengikat pada tekstur kulit pangsit rebus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(4), 212-220.

- Haryati, S., Sudjatina, dan Elly, Y. S. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Substitusi Susu dan Tepung Tapioka dengan Metode Cair. *Pengembangan Rekayasa Dan Teknologi*, 15(1), 54–63.
- Hasna, N. 2017. *Pabrik Minyak Goreng dari Kedelai Dengan Proses Solvent Extraction*. Diploma Thesis. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Hendrawan, Putranto, K., dan Octaviani, F. 2021. Pengaruh Imbangan Ubi Jalar Ungu Var. Telo Cemoro, Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik *Stick* Ubi Jalar Ungu. *Agritekh*, 2 (1). 14-21.
- Hidayat, B., Ahza A. B., dan Sugiyono. 2007. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(1). 32-39.
- Hou, G. G. 2010. *Asian Noodles*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Iskandar, M. J. 2021. *Karakterisasi Kulit Pangsit Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Var Ayamurasaki) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia*. Skripsi. Universitas Semarang. Semarang.
- Islam, A. S. 2020. *Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Proses Pembuatan Kembang Waru di UMKM “Berkah Rasa” Mrisen, Polanharjo, Klaten*. Laporan Tugas Akhir (D-III). Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta.
- Izwardy, D. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Kartika, K., Bambang, P., H, Hastuti dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar*. Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kaswanto, I. N., Desmelati., Dewita., dan Diharmi, A. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2). 141-150.
- Krisdayanti. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti Tawar Gandum*. July, 1–23. <https://eskripsi.usm.ac.id/detail-D11A-757.html>
- Kurniawati, P., dan Banowati, R. 2018. *Modul Asam Amino, Peptida dan Protein*. Diploma Chemistry UII, 15–35.
- Kustiani, A., Kustharto, C. M., dan Darmayanthi, E. 2017. Pengembangan Crackers Sumber Protein dan Mineral Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Nutri-Sains Jurnal Gizi Pangan dan Aplikasinya*, 1(1). 22.

- Laeliocattleya, R. A., dan W. Jessica. 2018. Pengaruh Variasi Komposisi Grist Gandum (*Triticum aestivum* L.) Terhadap Kadar Air Dan Kadar Abu Tepung Terigu. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(1), 34–39.
- Lamadlaw, F., N. dan Arief, A., R. 2004. *Production Pastry dan Bakery*. Jakarta : Graha Ilmu.
- Lebot, V. 2009. *Tropical Root and Tuber Crops. Soil, Plant Growth and Crop Production*. Ebook. <http://www.eolss.net/sample-chapters/c10/e1-05a-24-00.pdf>. [15 Februari 2016].
- Mahfuz, H., Herpandi, dan Baehaki A. 2017. Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengereng Efek Rumah Kaca (ERK). *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(1): 39-46.
- Mahmudatussa'adah, A. 2014. Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Artikel Pangan*, 23(1), 53–64.
- Marta, D. C. V. 2018. Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12), 1032-1035.
- Mawaddah, N., Mukhlisah, N., Rosmiati, dan Mahi, F. 2021. Uji Daya Kembang Dan Uji Organoleptik Kerupuk Ikan Cakalang Dengan Pati Yang Berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 181–187.
- Mayastuti. 2002. *Ubi Cilembu*. Universitas Sumatera Utara Press. Medan.
- Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Muchtadi, D., Purwiyanatno, P. R., dan Basuki, A. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. LSI. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muniroh, H. 2019. Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptik Pangsit Goreng. *E-Journal Tata Boga*, 8(1), 215-225.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nielsen, S. S. 2017. *Food Analysis (Fifth Edit)*. Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-45776-5>.

- Nindiyarani, K., Sutardi, dan Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poiret.) dan Produk Olahannya. *Agritech*, 31(4), 273–280.
- Nurfadilah, Yuntarso, A., dan Herawati, D. 2019. Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. *Jurnal SainHealth*, 3(2).
- Onggo, T. M. 2006. Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar “Cilembu” Selama Penyimpanan. *Jurnal Bionatura*. 8(2), 61-170.
- Prasetya, H. A. 2011. Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Pada Pembuatan Kerupuk Kempelang Palembang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 22(1), 1-8.
- Prasetyawan, E. 2007. Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Para Penjual Gorengan di Lingkungan Kampus Universitas Jember. *Artikel*, 1–10.
- Pratiwi, A. R. D. 2023. *Proses Produksi Bolu Kukus dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu dan Pemanis Stevia terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Mutu Organoleptik*. Laporan Tugas Akhir (D-III). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Putra, M.R.A., Nopianti, R. dan Herpandi. 2015. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) Pada Kerupuk Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Fishtech*, 4(2), 28–139.
- Putri, Y., Julianti, E., dan Ridwansyah, R. 2020. Karakteristik Kimia Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 16–20.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Rosiani, N., Basito, B., dan Widowati, E. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84.
- Rushchite, A. A., Shcherbakova, E. I., dan El-Sohaimy, S. A. 2022. Physicochemical and Rheological Characterization of Dumpling's Dough Fortified with Jerusalem Artichoke (*Helianthus tuberosus*) Powder. *Annals of Agricultural Sciences*, 67(2). 166-172. ISSN 0570-1783. <https://doi.org/10.1016/j.aoas.2022.11.001>.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Sachriani, S., dan Yulianti, Y. 2021. Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26-35.
- Sakinah, R. A., dan I. S. Kurniawansyah. 2018. Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Aplikasi Pati Jagung dalam Bidang Farmasetik.

- Sari, M. P., dan Dewi, R. 2017. Pengaruh Penambahan Ikan Wader Pari (*Rasbora lateristriata*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Asuhan Kebidanan Ibu Hamil*, 5(9), 57–67.
- Sari, R. P. 2023. Tren konsumsi pangsit di Indonesia: Pangsit rebus vs. pangsit goreng. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 25(1), 34-42.
- Setyadi, A., A., J. dan Retti, N. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Bolu Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2).
- Setyaningsih, Apriyanto, D. A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sintia, W. 2022. *Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional*. (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno).
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji S, 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suladra, M. 2020. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kue Yangko. *Agrotech Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3 (1). 1-9.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji Bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4).235-242.
- Supriyadi, D. 2012. *Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan*. SKRIPSI. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung, 17-18.
- Tarwotjo, C. S. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Trisnawati, C. Y., Kirtishanti, A., Sylvi, I., dan Dewi, A. D. R. 2023. PKM Pemanfaatan Potensi Pangan Lokal Ubi Jalar Cilembu melalui Penepungan dan Pengolahan Mie Kering di Kabupaten Mojokerto. *GUYUB: Journal of Community Engagement*, 4(3), 364-380.

- Tsaalitsati, I. I., D. Ishartani, dan Kawiji. 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L*) Varietas Beta 2 dengan Pengaruh Perlakuan Pengupasan Umbi. Universitas Sebelas Maret. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol.5. Hal. 23.
- Tuhumury, dan Helen C. D. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering The Effect of Purple Sweet Potato Flour on the Properties of Cookies. *Jagritekno*, 7(1):30–35.
- Waramboi, J.G., Dennien, S., Gidley, J.M., dan Sopade, A.P. 2011. *Characterisation of sweetpotato from Papua New Guinea and Australia: Physicochemical, pasting and gelatinisatio*.
- Winarni, Astriati. 1993. *Patiseri*. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya Press IKIP Surabaya.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1999. *Minyak Goreng dalam Menu Masyarakat*. IPB Press. Bogor.
- Woolfe, J.A. 1992. *Sweet Potato: An Untapped Food Resource*. Cambridge University Press, Australia.
- Zhang, T., dan Oates, C. G. 1999. Relationship Between Amylase Degradation and Physicochemical Properties of Sweet Potato Starches. *Food Chemistry* (65) 157-163.