

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, R. A., Yusa, N. M., & Wisaniyasa, N. W. (2021). Pengaruh Penambahan Blondo Terhadap Karakteristik Flakes Tepung Beras Merah. *Ridha Aulia Adha Dkk. /Itepa*, 10(4), 2021–2722.
- Adha, S. A., Novidahlia, N., & Nurlaela, R. S. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Flakes Tepung Biji Jali (*Coix Lacryma Jobi L.*) Dengan Penambahan Susu Bubuk Skim. *Karimah Tauhid*, 3(10).
- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Riska. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (*Zea mays.L*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-onde. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 3(2), 7–14. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Agustin, I. C., Abdillah, A. A., Sulmartiwi, L., Saputra, E., & Sahidu, A. M. (2020). Application Of Edible Coating Kappa Carrageenan InThe Quality Of Edible Spoon Products. *Poll Res*, 39(1), 50–54.
- Akbar, R., Weriana, A Siroj, R., & Afgani, M. W. (2023). Experimental Research Dalam Metodologi Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(2), 465–474. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7579001>
- Al Ansyari, M. U., Wati, F. W., Pahrul, Hisanan, H., & Mahmuddin. (2024). Pelatihan Pembuatan Bubur Candu di Kelurahan Mangasa Kota Makassar. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 90–101.
- Allwin, Aurellia, C. A., & Romulo, A. (2023). The Utilization of The Kano Model for Development of Edible Spoon. *E3S Web of Conferences*, 388. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202338801016>
- Anita, Ifadah, R. A., & Yaqin, A. (2023). Analisis Kandungan Gizi Tepung Lokal (Ubi Ungu) Termodifikasi Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Snack Balita Untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Pertanian*, 13(2), 91–100.
- Apriliani, P., Haryati, S., & Sudjatinah. (2019). Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1–9.
- Asnawi, A. A., & Eliska. (2023). Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Kue Soes dengan Selai Buah Naga Sebagai Snack bagi Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(3).
- Binsar, L. (2019, August 2). *Cara Membuat Tepung Beras Sendiri Dirumah Dengan Mudah*. Diakses pada 23 Agustus 2024. <https://www.rumahmesin.com/cara-membuat-tepung-beras/>

- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Gita Dwikasari, L., & Suari, R. (2021). Saintek Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *LPPM Universitas Mataram*, 3, 612–621.
- Danong, M. T., Ruma, M. T. L., Refli, M Nono, K., Boro, T. L., & Nina, A. (2024). Hubungan Kekeabatan Fenetik Varian Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Berdasarkan Karakteristik Morfologi Di Kecamatan Mollo Utara Kabupaten Timor Tengah Selatan. *Jurnal Sistemika Tumbuhan*, 7(4), 166–181.
- Darmoatmodjo, L. M. Y. D., Setijawaty, E., Wongsowinoto, J., Brenda, & Ancilla, F. (2023). Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dan Beras Hitam Dalam Pembuatan Produk Edible Spoon. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(1), 44–50.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *LUTJANUS*, 24(2), 11–16. https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP
- Delia, L. K. B., Puryana, I. G. P. S., & Antarini, A. A. N. (2024). Pengaruh Komposisi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Dan Tepung Kacang Gude (*Cajanus cajan* L.Millsp.) Terhadap Karakteristik Cookies. *Journal of Nutrition Science*, 9(1), 34–42.
- Depiyana, T., Kusumawati, D., & Ma'rifah, B. (2024). Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik Krakers Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tempe Sebagai Aalteratif PMT Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 23(1), 8–17.
- Fadhilah, S., & Nurhalimah, S. (2024). Analisis Kimia Pati Sagu dari Berbagai Pati Lokal. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(10), 11726–11738.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis Paramecium sp. dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.21580/ah.v2i1.4641>
- Fatmawati, Sunartaty, R., & Meutia, F. (2023). Validation Of Water Content Testing Method With Analysis Of Accuracy And Precision Comparison. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 5(1), 59–63. <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/sjat>
- Fijriyah, H. (2017). *Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Tepung Singkong (Manihot esculenta C.) Terfermentasi Oleh Lactobacillus casei Secara Kultur Terendam Dan Padat* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA*, 3(2), 50–54.

- Fitri, A. S., Arinda, Y., & Fitriana, N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat Analysis of Chemical Compounds on Carbohydrates. *Sainteks*, 17(1), 45–52.
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Prigelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104. <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i2.56057>
- Gita, A. G. M. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Mie Basah* [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Gustamiagi, S. F., Mahdiyah, & Nur Riska. (2023). Comparison of Consumer Acceptability of Chicken Nugget and Oyster Mushroom Nugget Processed with Premix Nugget Flour. *Jurnal Sains Boga*, 6(2), 61–70. <https://doi.org/10.21009/jsb.006.2.03>
- Haryo, R., Setiarto, B., Widhyastuti, N., & Setiadi, D. (2018). Peningkatan Pati Resisten Tepung Sorgum Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 23(1), 10–20. <https://doi.org/10.18343/jipi.23.1.10>
- Hastjarjo, T. D. (2019). Rancangan Eksperimen-Kuasi. *Buletin Psikologi*, 27(2), 187. <https://doi.org/10.22146/buletinpsikologi.38619>
- Heliana, A., Lete, R., & Wahuni, Y. (2024). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Oranoleptik Dan Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L) Dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(1), 2902–2911.
- Herlambang, F. P., Latriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 7(3), 253–258.
- Hermayanti, M. E., Rahmah, L., & Wijana, S. (2016). Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 107–113.
- Hidayat, N., Kathy Saputri, N. A. K., & A'yuni, K. Q. (2024). Analisis Penerapan Halal Supply Chain Management dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen UMKM Al-Izza. *Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 5(4), 2610–2627.
- Hikmawan, E., Wiryamanta, A., Widayoko, A., & Yuliani, Y. (2024). Pemanfaatan Beras Merah, Daun Tanaman Kelakai, dan Kayu Manis Sebagai Pembuatan Edible Spoon yang Ramah Lingkungan. *Jurnal Integrasi Sains Dan Qur'an (JISQu)*, 3(1), 223–232.
- Hudha, I., Dewi, K., Wisnu, V., & Izatul, I. (2020). *Pemanfaatan Limbah Isi Rumen Sapi Sebagai Mikroorganisme Lokal (MOL)*. 1, 30–36.

- Ibtisam, A. A. (2023). *Formulasi Edible Cup Tepung Kimpul (Xanthosoma sagitifolium) Terfermentasi* [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel.
- Ifmaily. (2018). Penetapan Kadar Pati Pada Buah Mangga Muda (*Mangifera Indica* L) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Katalisator*, 3(2), 106. <https://doi.org/10.22216/jk.v3i2.3406>
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profile Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, V(2).
- Kalsum, U. (2023). Kadar Air dan Karakteristik Organoleptik Dodol Susu Dengan Pengambilan Tepung Tapioka dan Maizena [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Kirana, F. A. (2022). *Apa Tepung Maizena Berbeda dengan Tepung Terigu?* Fimela.Com. Diakses pada 29 Juni 2024 <https://www.fimela.com/food/read/4967152/apa-tepung-maizena-berbeda-dengan-tepung-terigu>
- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan Dan Daya Terima Kukis Yang Dibuat Dari Substitusi Tepung Biji Mangga. *SAGU Journal-Agri. Sci. Tech*, 21(1), 19–28. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>
- 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. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Kurniasih, A. (2016). *Daya Patah Dan Daya Terima Flakes Jagung Yang Disubstitusi Tepung Jantung Pisang* [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Laksanawati, E. K., Lestari, S., Muttaqien, Z., & Asruri, T. A. (2023). Modification of Plastic Waste Processing Equipment into Liquid Fuel Using Solidworks Software. *Journal Industrial Manufacturing*, 8(1), 79–88.
- Lubis, N., Sofiyani, S., & Junaedi, E. C. (2022). Penentuan Kualitas Madu Ditinjau dari Kadar Sukrosa dengan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(3), 290–297. <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i3.1050>
- Manda. (2022). *Bebas Kandungan Gluten, Tepung Ubi Ungu Bergizi dan Menyehatkan*. Diakses pada 1 Juli 2024 <https://www.sheradiofm.com/news/2022/11-6937-Bebas-Kandungan-Gluten,-Tepung-Ubi-Ungu-Bergizi-dan-Menyehatkan->
- Martua Tanjung, M., Yulianti, E., & Wahyuningsih, L. (2023). Pengaruh Negatif Akibat Mengonsumsi Karbohidrat Secara Berlebihan Menurut Alqur'an dan Hadist. *Journal of Islamic Guidance and Conseling*, 2(01), 207–214. <https://ejournal.iainbengkulu.ac.id/index.php/istisyfa>

- Muchsiri, M., & Martensyah, R. (2021). Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan (Jedb)*, 1.
- Muchtar, H. K., Koapaha, T., & Oessoe, Y. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit dengan Pencampuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) dan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 95–104.
- Mukherjee, K., & Raju, A. (2023). Edible Cutlery – A Prototype to Combat Malnutrition and Plastic Waste Management. *Asian Journal of Biological and Life Sciences*, 12(1), 92–102. <https://doi.org/10.5530/ajbls.2023.12.14>
- Mukhoiyaroh, S., Ammar, H., Pangesti, M., & Muflihati, I. (2020). Jurnal Sains Boga Pengaruh Jenis Beras Terhadap Karakteristik Flakes yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 1–11.
- Mulyanita, Rafiony, A., Trihardiani, I., Ginting, M., & Agusanty, S. F. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Formulasi Flakes Tepung Umbi Kribang, Kacang Hijau Dan Kulit Pisang. *PONTIANAK NUTRITION JOURNAL*, 6(2), 406–419. <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/index>
- Natarajan, N., Vasudevan, M., Velusamy, V. V., & Selvaraj, M. (2019). Eco Friendly and Edible Waste Cutlery for Sustainable Environment. *International Journal of Engineering and Advanced Technology*, 9(1s4), 615–623. <https://doi.org/10.35940/ijeat.A1031.1291S419>
- Ningrum, A. S., Angraini, Z. N., Rahmawati, D., & Masruhim, Muh. A. (2024). Analisis Perbedaan Kadar Karbohidrat Nasi Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 7(2), 96. <https://doi.org/10.31602/dl.v7i2.14448>
- Nisa, K., Ansharullah, & Rejeki, S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bolu Kukus. *Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian-Journal of Agricultural Sciences*, 02(01), 56–62. <https://doi.org/10.56189/bip0201.10>
- Nofrialdy, R., Muamar, Priscilla, T., Anjarwati, I., Nurdiansyah, M. R., & Kurnyawaty, N. (2022). Analisa Daya Serap Air Dan Daya Simpan Edible Spoon Dari Pemanfaatan Tanaman Endemik Kalakai Dan Ampas Tahu. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke 8*, 2477–20907.
- Noviati, T. D., Renowening, Y., Maarif, M. Z., Mahmudah, H., & Ridha, A. (2023). Pengaruh Ubi Jalar Ungu terhadap Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Promotif Preventif*, 6(2). <http://journal.unpacti.ac.id/index.php/JPP>
- Novrini, S. (2020). Mutu Beras Jagung Analog Dengan Peambahan Beberapa Jenis Tepung. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(3). <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>

- Nuraisyah, A., Raharja, S., & Udin, D. F. (2018). Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 318–330. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.318>
- Purnomo, S., Kartikawati, D., & Hermanu, B. (2023a). Karakteristik Fisik dan Sensori Kue Semprit dari Formulasi Tepung Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Agrifoodtech*, 2(1), 2963–7422. <https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/agrifoodtech>
- Purnomo, S., Kartikawati, D., & Hermanu, B. (2023b). Karakteristik Fisik dan Sensori Kue Semprit dari Formulasi Tepung Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Agrifoodtech*, 2(1), 2963–7422. <https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/agrifoodtech>
- Rahmawati, I., Sulistiono, Utami, B., & Nurmilawati, M. (2024). Potensi Tanaman Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lamb.) Hasil Persilangan Alami Aksesori Antin 1 dengan Beta 2. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran 3*, 1–5.
- Rahmi, S., Aisyah, Y., & Arpi, N. (2018). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolloid Terhadap Kadar Air dan Daya Serap Air Mi Kering Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(1), 367–370. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Rashid, M. S. (2019). *Edible Cutleries as Sustainable Substitute for Plastic Cutleries* [Thesis]. Brac University.
- Rifa', A., & Usman. (2024). Pemanfaatan Kulit Cempedak (*Artocarpus integer*) sebagai Bahan Baku Tepung Untuk Membantu Meningkatkan Gizi Pada Anak Stunting. *Aplikasi Kimia Material Untuk Kehidupan Masa Kini Dan Masa Depan*, 143–148.
- Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomea batatas* var *Ayamurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *Jurnal Biotek*, 7(1), 48–57.
- Rosida, D. F. (2021). *Pati Termodifikasi Dari Umbi-Umbian Lokal Dan Aplikasinya Untuk Produk Pangan* (A. N. Maysaroh, Y. Khunti, & M. Soeroso, Eds.). CV. Putra Media Nusantara (PMN), Surabaya.
- Sabila, F. T., Setyaningsih, W., Hardati, P., & Nugraha, S. B. (2023). Literasi Lingkungan dan Pengelolaan Sampah Plastik Di Kelurahan Karangjati Kecamatan Blora Kabupaten Blora. *Jurnal Edu Geography*, 11(1), 85–92.
- Saman, W., Ahmad, L., Isra, M., Ngadi, F., Djama, A., Datau, F., Junus, S., Jenggu, H. A., Usman, N. Y., Puspita Sari, N., & Marwan, A. P. P. (2024). Modifikasi Tepung Jagung Pulut Dan Sorgum Dengan Metode HMT (Heat Moisture Treatment). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 6(1).
- Samang, A. M. B., Al Islamiyah, S., & Basma, V. C. (2024). Pendampingan Perencanaan Kemasan Tepung Maizena di Desa Pamboborang, Kecamatan Banggae, Kabupaten

- Majene, Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (MALAQBIQ)*, 3(1).
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30. <https://doi.org/10.30599/jti.v12i1.599>
- Sari, P. R. (2019). *Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Ketebalan Potongan Terhadap Kualitas Tepung Bengkuang* [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Sari, S. E., Afrini, D., Harissatria, Firnando, E., & Surtina, D. (2023). Pemberdayaan Anggota Kelompok Tani Sehati Nagari Koto Laweh Kecamatan Lembang Jaya Kabupaten Solok Melalui Pengolahan Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mahaputra Muhammad Yamin*, 2(2), 189–195.
- Siddiqui, B., Ahmad, A., Yousuf, O., & Younis, K. (2023). Exploring the potential of mosambi peel and sago powder in developing edible spoons. *Sustainable Food Technology*, 1(6), 921–929. <https://doi.org/10.1039/d3fb00111c>
- SNI 01-2973. (1992). *Standar Nasional Indonesia, Mutu Dan Cara Uji Biskuit*.
- Sofyan, A., Zulfah, D. N., Mandasari, A., & Zuhri, T. S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Jatisari Kabupaten Boyolali Melalui Pengolahan Nata Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Abdimas Madani Dan Lestari (JAMALI)*, 06(01), 36–45. <https://journal.uii.ac.id/JAMALI>
- Syahrani, T., Indah, Y. R., & Polisda, Y. (2023). Pembuatan Choco Chips Cookies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 3(2), 1–15.
- Syarahani, F. S., Mutiara Dahlia, D., Kes, M., Mariani, D., & Si, M. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Maizena (Cornstarch) Pada Stik Balado Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pendidikan : SEROJA*, 2(5), 376–389. <http://jurnal.anfa.co.id/index.php/seroja>
- Triana, Y., & Sani, S. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Plastik Sebagai Bahan Pembuatan Paving Blok di Desa Sumberejo Kabupaten Musi Rawas. *Jurnal Cemerlang : Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(2), 232–238. <https://doi.org/10.31540/jpm.v5i2.2312>
- Trisyani, N., & Syahlan, Q. (2022). Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia dan Fisik Cookies yang di Substitusi dengan Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp.*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(1), 188–196. <https://doi.org/10.52046/agrikan.v15i1.188-196>
- Ulya, Y., Herlina, S. M., Yunika, R. P., & Pratama, D. R. (2024). Carbohydrate Content in Date Milk Juice (*Phoenix dactylifera* L.) to Facilitate Childbirth. *Journal for Quality in Public Health*, 7(2), 152–157. <https://doi.org/10.30994/jqph.v7i2.493>

- Utami, C. R., & Pratama, I. (2024). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Stik Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Teknologi Pangan*, 15(2). <https://doi.org/10.35891/tp.v15i2.5661>
- Utomo, A. R., Yulita, M. M., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Maizena Terhadap Karakteristik Fisikokimia Edible Spoon Berbasis Tepung Bekatul. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 143–152.
- Utomo, L. I. V. A., Nurali, Ir. E., & Ludong, Ir. M. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). *Journal Unsrat*, 1(2).
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 2896–2910.
- Widyaningrum, N., Wahyu Timur, W., Abdul Arief, T., Aini Sofa, N., Apoteker, P., Farmasi, F., & Islam Sultan Agung, U. (2024). Uji Acceptance Lulur Beras Putih dan Pendampingan Pengusaha Petani di Desa Kaliwungu Kendal. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(1), 2173–2182.
- Wijaya, A., & Noviana. (2022). Penetapan Kadar Air Simplisia Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengeringan. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(2), 2022.
- Yuntarso, A., & Herawati, D. (2019). Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dan Non Standar Nasioal Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. *Jurnal SainHealth*, 3(2).