

**FORMULASI, UJI MUTU FISIK, DAN ANALISIS PROKSIMAT
COOKIES BERBASIS TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.)
DAN *OAT* (*Avena sativa*) SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN
FUNGSIONAL TINGGI SERAT**

SKRIPSI

DHEANURAPRIYANI

A221008



**SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA
YAYASAN HAZANAH
BANDUNG
2026**

**FORMULASI, UJI MUTU FISIK, DAN ANALISIS PROKSIMAT
COOKIES BERBASIS TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.)
DAN OAT (*Avena sativa*) SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN
FUNGSIONAL TINGGI SERAT**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Farmasi

DHEA NURAPRIYANI

A221008



**SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA
YAYASAN HAZANAH
BANDUNG
2026**

**FORMULASI, UJI MUTU FISIK, DAN ANALISIS PROKSIMAT *COOKIES*
BERBASIS TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) DAN *OAT*
(*Avena sativa*) SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN FUNGSIONAL TINGGI
SERAT**

**DHEA NURAPRIYANI
A221008**

Juli 2026

Disetujui oleh:

Pembimbing



Dr. apt. Dewi Astriany, M.Si.

Pembimbing



Dr. Windy Widowaty, S.T., M.Si.

Kutipan atau saduran ini sebagian ataupun seluruh naskah, harus menyebut nama pengarang dan sumber aslinya, yaitu Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia

Skripsi ini kupersembahkan untuk diriku sendiri, yang sudah bertahan dalam setiap proses yang tidak selalu mudah dan atas segala perjuangan yang mungkin tidak banyak diketahui orang lain. Meskipun pada awalnya ini bukan jalan yang kamu inginkan, takdir telah membawamu ke tempat ini dan membuktikan bahwa rencana Allah SWT selalu lebih indah dari apa yang kamu bayangkan. Terima kasih karena tidak menyerah, memilih untuk terus bangkit di tengah lelah, ragu, dan air mata demi mewujudkan salah satu kebahagiaan terbesar Kedua Orang tua, yang tidak pernah berhenti berdoa, berjuang, dan mengorbankan banyak hal agar anaknya dapat menyelesaikan pendidikan ini.

ABSTRAK

Tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan *oat* (*Avena sativa*) berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional tinggi serat, mengingat rendahnya konsumsi serat masyarakat Indonesia. Penelitian ini bertujuan menentukan formula *cookies* berbasis tepung ubi jalar ungu dan *oat* yang menghasilkan mutu fisik, daya terima, serta kandungan gizi terbaik. Tiga formula dibuat dengan variasi proporsi tepung ubi jalar ungu dan *oat*, yaitu F1 (70:30), F2 (50:50), dan F3 (30:70), dievaluasi melalui uji hedonik terhadap 30 panelis tidak-terlatih serta analisis proksimat meliputi kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan serat. Hasil uji *One-Way ANOVA* menunjukkan variasi formulasi berpengaruh signifikan terhadap kadar abu, lemak, protein, dan serat ($p < 0,05$), sedangkan kadar air dan karbohidrat tidak berbeda nyata ($p > 0,05$). Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan hanya atribut warna yang berbeda signifikan antarformula ($p < 0,05$), sementara aroma, rasa, dan tekstur tidak berbeda nyata. Formula F3 (30:70) menghasilkan kadar protein tertinggi (10,06%), lemak tertinggi (18,10%), serat tertinggi (9,12%), dan kadar air terendah (1,59%), serta skor kesukaan tertinggi pada seluruh atribut sensori. Seluruh formulasi memenuhi persyaratan klaim tinggi serat sesuai Peraturan BPOM RI Nomor 1 Tahun 2022, kadar serat melebihi 6 gram per 100 gram produk. Formula F3 direkomendasikan sebagai formula terbaik *cookies* tinggi serat berbasis tepung ubi jalar ungu dan *oat*.

Kata kunci: *cookies*, tepung ubi jalar ungu, *oat*, analisis proksimat, uji hedonik, pangan fungsional tinggi serat

ABSTRACT

Purple sweet potato flour (Ipomoea batatas L.) and oat (Avena sativa) have potential as high-fiber functional foods, given the low fiber consumption among Indonesians. This study aimed to determine the best cookie formula using purple sweet potato flour and oat in terms of physical quality, acceptability, and nutritional content. Three formulas were prepared with varying proportions of the two flours: F1 (70:30), F2 (50:50), and F3 (30:70), evaluated through hedonic testing with 30 untrained panelists and proximate analysis covering moisture, ash, protein, fat, carbohydrate, and fiber content. The One-Way ANOVA test showed that formulation variation significantly affected ash, fat, protein, and fiber content ($p < 0.05$), while moisture and carbohydrate showed no significant difference ($p > 0.05$). The Kruskal-Wallis test showed that only the color attribute differed significantly among formulas ($p < 0.05$), whereas aroma, taste, and texture showed no significant difference. Formula F3 (30:70) produced the highest protein (10.06%), highest fat (18.10%), highest fiber (9.12%), and lowest moisture (1.59%), with the highest preference scores across all sensory attributes. All formulas met the high-fiber claim requirements under BPOM RI Regulation No. 1 of 2022, with fiber content exceeding 6 grams per 100 grams of product. Overall, Formula F3 is recommended as the optimal high-fiber cookie formula.

Keywords: *cookies, purple sweet potato flour, oat, proximate analysis, hedonic test, high-fiber functional food.*

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim,

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala berkah rahmat dan ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul **"Formulasi, Uji Mutu Fisik, dan Analisis Proksimat Cookies Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Oat (*Avena sativa*) sebagai Alternatif Pangan Fungsional Tinggi Serat"**.

Penelitian dan penulisan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana pada Program Studi Sarjana Farmasi Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing Dr. apt. Dewi Astriany, M.Si dan Dr. Windy Widowaty, S.T., M.Si. atas bimbingan, nasihat, dukungan, serta pengorbanan yang diberikan. Pada kesempatan ini, tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. apt. Adang Firmansyah, M.Si., selaku Ketua Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia,
2. Dr. apt. Diki Prayugo, M.Si., selaku Wakil Ketua I Bidang Akademik,
3. Dr. apt. Hesti Riasari, M.Si., selaku Ketua Program Studi Sarjana Farmasi,
4. Dr. apt. Revika Rachmaniar, M. Farm., selaku Dosen Wali yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis,
5. Seluruh dosen, staff administrasi, serta seluruh karyawan Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia atas ilmu, pengalaman dan bantuan kepada penulis selama penelitian.
6. Kedua orang tua tercinta, Tatang Funki dan Yati Nurhayati yang selalu menjadi tempat pulang dan sumber kekuatan bagi penulis. Penulis sangat bersyukur telah dilahirkan dan dibesarkan dalam keluarga yang hangat, penuh kasih sayang, serta selalu saling mendukung.
7. Untuk seseorang yang tidak perlu disebutkan namanya dan sahabat penulis, terima kasih telah hadir, menemani, dan menjadi bagian berarti dalam perjalanan ini.

Dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kesalahan dan kekurangan karena pengetahuan yang masih sangat terbatas. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati diharapkan masukan berupa kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Penulis berharap semoga tugas akhir ini akan memberikan manfaat bagi penulis sendiri dan juga bagi pihak lain yang berkepentingan.

Bandung, Agustus 2026
Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KUTIPAN.....	ii
PERSEMBAHAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	3
1.5 Waktu dan Tempat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.).....	4
2.1.1 Pengertian Ubi Jalar Ungu	4
2.1.2 Klasifikasi Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.).....	5
2.1.3 Kandungan Ubi Jalar Ungu.....	6
2.1.4 Manfaat Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.).....	8
2.2 <i>Oat</i> (<i>Avena sativa</i>).....	9
2.2.1 Pengertian <i>Oat</i> (<i>Avena sativa</i>).....	9
2.2.2 Klasifikasi <i>Oat</i> (<i>Avena sativa</i>)	9
2.2.3 Manfaat dan Kandungan <i>Oat</i>	10
2.3.4 Jenis – Jenis <i>Oat</i>	11
2.3 Serat Pangan.....	12
2.3.1 Pengertian Serat Pangan.....	12
2.3.2 Jenis - Jenis Serat Pangan	13
2.4 <i>Cookies</i>	15
BAB III TATA KERJA.....	19
3.1 Alat.....	19
3.2 Bahan.....	19
3.3 Metodologi Penelitian	19
3.3.1 Formula <i>Cookies</i> Tinggi Serat Skala 100 gram.....	19
3.3.2 Metode Pembuatan <i>Cookies</i>	20
3.3.3 Uji Organoleptik.....	20
3.3.4 Analisis Proksimat	20
3.3.5 Analisis Statistik.....	23
BAB IV HASIL & PEMBAHASAN	24

4.1	Pembuatan <i>Cookies</i> Tepung Ubi Jalar Ungu dan <i>Oat</i>	24
4.2	Hasil Uji Organoleptik	25
4.2.1	Warna	25
4.2.2	Aroma	27
4.2.3	Rasa	28
4.2.4	Tekstur	30
4.3	Hasil Analisis Proksimat	31
4.3.1	Kadar Air	32
4.3.2	Kadar Abu	34
4.3.3	Kadar Lemak	35
4.3.4	Kadar Protein	37
4.3.5	Kadar Karbohidrat	39
4.3.6	Kadar Serat	41
4.4	Penentuan Formula Terbaik <i>Cookies</i>	42
BAB V SIMPULAN & ALUR PENELITIAN SELANJUTNYA		44
5.1	Simpulan	44
5.2	Alur Penelitian Selanjutnya	44
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN		48

DAFTAR TABEL

Gambar	Halaman
2. 1 Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu	7
2. 2 Kandungan Gizi dalam 100 gram Tepung Ubi Jalar Ungu	8
2. 3 Komposisi Gizi <i>Oat</i> per100 gram	10
2. 4 Syarat Mutu <i>Cookies</i> menurut SNI	16
2. 5 Kandungan Zat Gizi <i>Cookies</i>	17
3. 1 Formula <i>Cookies</i> Tinggi Serat Skala 100 gram.....	19
4. 1 Hasil Uji Hedonik	25
4. 2 Hasil Analisis Proksimat.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2. 1 Ubi Jalar Ungu	4
2.2 Tanaman <i>Oat</i>	9
2. 2 Jenis-jenis <i>Oat</i>	11
2. 3 Cookies	15
4. 1 Nilai Skor Kesukaan Panelis terhadap Warna <i>Cookies</i>	25
4. 2 Nilai Skor Kesukaan Panelis terhadap Aroma <i>Cookies</i>	27
4. 3 Nilai Skor Kesukaan Panelis terhadap Rasa <i>Cookies</i>	28
4. 4 Nilai Skor Kesukaan Panelis terhadap Tekstur <i>Cookies</i>	30
4. 5 Hasil Analisis Kadar Air pada <i>Cookies</i>	31
4. 6 Hasil Analisis Kadar Abu pada <i>Cookies</i>	33
4. 7 Hasil Analisis Kadar Lemak pada <i>Cookies</i>	34
4. 8 Hasil Analisis Kadar Protein pada <i>Cookies</i>	36
4. 9 Hasil Analisis Kadar Karbohidrat pada <i>Cookies</i>	38
4. 10 Hasil Analisis Kadar Serat pada <i>Cookies</i>	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Prosedur Kerja.....	48
2. Hasil Uji Organoleptik	50
3. Hasil Analisis Proksimat	55

DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, M. (2024). 'Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Nutrisi Dendeng Daging Giling Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*)'. repository.unhas.ac.id.
- Amanda, E. N., Anggraini, D., Hasni, D., & Jelmila, S. N. (2022). 'Gambaran Tingkat Pengetahuan tentang Pentingnya Konsumsi Serat untuk Mencegah Konstipasi pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi'. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 219–226.
- Arziyah, D., & Yusmita, L. (2019). 'Analisis mutu tahu dari beberapa produsen tahu di Kota Padang', *Jurnal Menara Ilmu*, 13(5).
- Ayupratiwi, G. (2024). 'Formulasi dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Ikan Penja dan Tepung Kelor sebagai Alternatif PMT Balita Gizi Kurang'.
- BPOM. (2022, Januari 3). 'Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan'.
- Dewi, F.K. (2022). 'Studi Penambahan Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) dan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Cookies'. [Universitas Muhammadiyah Malang].
- Endo, Y. (2018). 'Analytical Methods to Evaluate the Quality of Edible Fats and Oils: The JOCS Standard Methods for Analysis of Fats, Oils and Related Materials (2013) and Advanced Methods'. *Journal of Oleo Science*, 67(1),
- Fahri, R. A., Wungouw, H. P. P. L., Woda, R. R., & Koamesah, S. M. J. (2023). 'Hubungan Konsumsi Makanan Berserat dengan Pola Defekasi pada Siswa SMA Negeri 1 Taebenu'. *Cendana Medical Journal (CMJ)*, 11(1), 90–100.
- 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), 1–7. <https://journal.walisongo.ac.id/index.php/hayat/article/view/4641>
- Gionte, F., Limonu, M., & Liputo, S. A. (2022). Karakteristik dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu yang Diformulasi dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 34–44.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., & Cicilia, S. (2022). 'Karakteristik cookies dari terigu dan tepung jagung fermentasi',. 4.
- Herawati, M. M. (2025). 'Karakteristik Kimia dan Sensori Crispy Cookies Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Tepung Pisang Susu (*Musa acuminata* var. *Silk*)'. *Jurnal Agroindustri Halal*, 11(1), 071–079.

- Herlambang, F. P., Herlambang, Lastriyanto, A., Universitas Brawijaya, Ahmad, A. M., & Universitas Brawijaya. (2019). Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253–258.
- Janna, M., Sijid, S. A., & Pasau, N. S. (2022). Analisis proksimat pakan ikan di Balai Budidaya Air Payau Takalar.
- Lestari, S., Muhlishoh, A., & Ma'rifah, B. (2025). 'Formulasi cookies dengan substitusi tepung ubi ungu dan kacang arab sebagai alternatif makanan selingan tinggi serat untuk penderita obesitas'. *Journal of Nutrition College*, 14(3), 221–236.
- Lestari, S., & Wibisono, Y. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Hedonik Cookies. *Journal of Food Engineering*, 2(4).
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). 'Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe'. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 40–49.
- Mahmudatussa'adah, A., (2014). Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu [*Color Characteristics and Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato*]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176–184.
- Mustapa, N., Liputo, S. A., & Une, S. (2021). Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan Metode Fermentasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1).
- Niza', S. M. (2024). 'Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Cookies Kombinasi Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu, dan Tepung Kacang Hijau sebagai *Snack Bebas Gluten*'. 4(2).
- Noviastuti, I. (2025). Hubungan Tingkat Kecukupan Serat, Cairan, dan Aktivitas Fisik dengan Pola Defekasi pada Remaja di SMA N 14 Semarang. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Nurfitriani, N. (2022). Analisis Nilai Proksimat Dan Nilai Indeks Glikemik Pada Cookies Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) Dan Tepung Oat (*Avena Sativa*) Dengan Perbedaan Suhu. *Buletin Loupe*, 18(02), 1–8.1745
- Oktaviani, J. (2018). Hubungan Asupan Serat dan Aktivitas Fisik dengan Kadar Kolesterol Total pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 di Wilayah Kerja Puskesmas Gamping II Sleman. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Chapter 2
- Oktaviani, O., & Nugraha, M. H. W. A. (2025). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Cookies Made from Mocaf and Purple Sweet Potato Flour with The Addition of Robusta Coffee Powder. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 30(3), 555–567.

- Pramudito, P., Faiza Rachim, & Priyo Andito. (2024). Uji Coba Pembuatan Oatmeal Cookies dengan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 71–78.
- Putra, D. T., Wahyu Mafatikhul Aulia, & Azis Nur Rosyid. (2025). Inovasi Soft Cookies Kekinian dengan Tepung Ubi Jalar Ungu: Analisis Komprehensif Sifat Sensori Menggunakan Pendekatan QDA. *JUMBIWIRA : Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, 4(1), 508–517.
- Rajagukguk, V. M. F. (2025). Analisis Zat Gizi Makro (Karbohidrat, Protein, dan Serat) pada Snack bar Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) sebagai Camilan Sehat untuk Hipertensi = Analisis Makronutrien (Karbohidrat, Protein, dan Serat) pada Snack Bar Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) sebagai Cemilan Sehat untuk Hipertensi [Fakultas Kesehatan Masyarakat > Ilmu Gizi].
- Ramzan, S. (2020). Oat: A Novel Therapeutic Ingredient for Food Applications. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 9(4), 756–760.
- Rangkuti, B. T. (2024). Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq.). 9(1).
- Raudah, N. Y., Miftahul Khairani, M Rizki, & Rizka Lucy Nadia. (2024). Analisis Kandungan Zat Gizi dalam Pembuatan Olahan Snack Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Journal Innovation In Education*, 2(1), 47–55.
- Rauf, A., Pato, U., & Ayu, D. F. (2017). Postion on The Branch. 4(2).
- Riza, M. K. (2019). Pengaruh Lama Waktu Penambahan Gas Co2 Terhadap Susut Bobot, Kekerasan, Betakaroten, Total Padatan Terlarut, Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Pada Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.). Universitas Semarang.
- Rosida, A. (2024). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi, Tapioka, dan Oat dengan Variasi Penambahan Kurma Terhadap Analisis Proksimat dan Organoleptik *Cookies*. *Physical Sciences, Life Science and Engineering*, 1(3), 14.
- Saati, D. E. A. (2024). Analisis Kandungan Antosianin. <https://penerbitlitnus.co.id/>
- Sachriani, S., & 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.
- Samhana, H., & Indrasti, D. (2024). Perubahan Komponen Kimia Fungsional pada Umbi, Tepung, dan Beras Analog Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 11(2), 78–88.
- Sari, N. (2023). Identifikasi Analisis Kadar Karbohidrat dan Kadar Gula Reduksi Metode Luff Schoorl dari Hidrolisis Selulosa Limbah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Kimia Saintek dan Pendidikan*, 7(1), 41–45.
- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., & Setyaningrum, A. (2019). Kandungan Karbohidrat dan Kadar Abu pada Berbagai Olahan Lele Mutiara (*Clarias gariepinus* B). *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 5(1), 41–46.

- Sutrisno, Amirudin, I., Sugiyanto, & Rica Pratiwi, A. (2022). Pengaruh Pemberian Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poirot) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Mellitus di Wilayah Kerja Puskesmas Peniangan Lampung Timur. *Jurnal Gizi Aisyah*, 5(1), 35–44.
- Syarfaini,. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit. (2).
- Syukri dkk.,. (2020). Serba Serbi Praktis Analisis Proksimat Bahan Pangan bagi Mahasiswa (Pertama) (Pertama). Indomedia Pustaka.
- Tuhumury, H. C. D., Ega, L., & Keliobas, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 30–35.
- Umiyati, R., Saud, F. D., & Fafa Nurdyansyah. (2025). Pengaruh Penambahan Variasi Jahe (*Zingiber Officinale*) terhadap Karakteristik Cookies Free Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 32(1), 75–84.
- Utami, E. G. (2019). Analisis Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif Makanan Selingan Diabetisi.
- Utami, N. D., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2021). Oatmeal Cookies sebagai Pengganti Makanan Selingan untuk Penderita Diet Rendah Kalori. *Home Economics Journal*, 4(2).
- Wati, H. (2022). Analisis Aktivitas Antioksidan, Uji Organoleptik, Kandungan Gizi Cookies dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Tepung Oat (*Avena sativa*). *Buletin Loupe*, 18(02), 9–21.
- Wulandari, Y., & Handayani, O. W. K. (2024). Cookies Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) sebagai Jajanan Pangan Lokal untuk Anak Usia Sekolah.
- Yunisa, Suhaera, & Shinta Sari. (2023). Analisis Proksimat Bronok (*Acaudina Malpadioides*). *The Journal General Health and Pharmaceutical Sciences Research*, 1(2), 31–40.
- Yunita dkk. (2023). Konsentrasi Tempe, Ikan, Tepung Havermout Pada Nugget Temfishmout Sebagai Snack Sehat Tinggi Protein, Rendah Lemak, Rendah Kolesterol Dan Tinggi Serat.
- Yusuf, R. A. A., Kisnawaty, S. W., & Mustikaningrum, F. (2026). Analisis Kadar Lemak dan Serat Pangan Kulit Dimsum Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu bagi Penderita Diabetes Mellitus Analysis of Fat and Dietary Fiber Content in Dimsum Skin Substituted with Purple Sweet Potato Flour for Diabetes Mellitus Patients. 07(01).