

DAFTAR PUSTAKA

- Adeola, A. A. dan Ehimen, R. O. 2017. Physical, chemical, and sensory properties of biscuits prepared from flour blends of unripe cooking banana, pigeon pea, and sweet potato. *Food and Science Nutrition*, 6:532-540. doi: 10.1002/fsn3.590.
- Adeyeye, S. A. dan Akingbala, J. O. 2014. Evaluation of nutritional and sensory properties of cookies produced from sweet potato-maize flour blends. *Researcher*, 6(9).
- Afrianti, F., Raswen, E., dan Yusmarini. 2016. Pemanfaatan pati sagu dan tepung kelapa dalam pembuatan kue bangkit. *JOM Faperta*, 3(2): 1-16.
- Agustina, Didah, N. F., dan Betty, S. L. J. 2016. Pengaruh retrogradasi dan perlakuan kelembaban panas terhadap kadar pati resisten tipe iii daluga. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(1): 78-86.
- Ajayi, O. I., Ehiwuogu-Onyibe, J., Oluwole, O. B., Jegede, A. A., Salami, T. A., Asieba, G. O., Chiedu, I. E., Suberu, Y. L., Aba, E. M., Dike, E. N., Ajuebor F. N., dan Elemo, G. N. 2016. Production of fermented sweet potato flour using indigenous starter cultures. *Journal of Microbiology Research*, 10(41): 1746-1758.
- Ali, N., Kolawole, O. F., dan John, O. A. 2012. Effect of cultivar on quality attributes of sweet potato fries and crisps. *Food and Nutrition Sciences*, 3: 224-232. doi:10.4236/fns.2012.32033.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan Abdul, C. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. Penerapan SNI produk pupuk fosfat alam untuk pertanian.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan, Dian Rakyat, Jakarta.
- Aggarwal, D., Sabikhi, L., dan Sathish Kumar, M. H. 2016. Formulation of reduced-calorie biscuits using artificial sweeteners and fat replacer with dairy-multigrain approach. *NFS Journal*, 2: 1-7. doi:10.1016/j.nfs.2015.10.001.
- Anggraeni, Y. P. dan Sudarminto, S. Y. 2014. Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 59-69.
- Anggraeni, R. 2019. Karakterisasi sifat kimia dan organoleptik cookies substitusi tepung pisang nangka mentah (*Musa sp. L.*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2): 248-257.
- Anugrahati, N. A., Pranoto, Y., Marsono, Y., dan Marseno, D. W. 2017. Physicochemical properties of rice (*Oryza sativa L.*) flour and starch of two Indonesian rice varieties differing in amylose content. *International Food Research Journal*, 24(1): 108-113.

- Anugrahati, N. A. dan Widjanarko, A. M. 2018. Karakteristik tepung kacang merah hasil autoclaving, cooling, dan autoclaving-cooling. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2): 72-79.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists". Washington: Benjamin Franklin Station.
- AOAC. 2012. "Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists". Washington: Benjamin Franklin Station.
- Ashfiyah, V. N. 2019. Substitusi sorgum dan ubi jalar putih pada roti bagel sebagai alternatif selingan untuk penderita diabetes. *Media Gizi Indonesia*, 14(1):75-86. doi:10.204736/mgi.v14i1.
- Astarini, F., Sigit, B., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia flakes komposit dari tepung tapioka, tepung konjac (*Amorphophallus oncophyllus*), dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 106-114.
- Baasandorj, T., Ohm, J. B., Manthey, F., dan Simsek, S. 2015. Effect of kernel size and mill type on protein, milling yield, and baking quality of hard red spring wheat. *Cereal Chemistry Journal*, 92(1): 81-87. doi: 10.1094/cchem-12-13-0259-r.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Rata-rata konsumsi per kapita makanan dan minuman jadi, 2014 - 2018. Available from: http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page124.html. Accessed 2020 October 4.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2010-2019. Available from: <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2019.html>. Accessed 2020 November 27.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Biskuit. SNI 01-2973-1992. Jakarta, Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan, Jakarta, Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 2973:2011. Jakarta, Indonesia.
- Barua, S. dan Srivastav, P. P. 2017. Effect of heat-moisture treatment on resistant starch functional and thermal properties of mung bean (*vigna radiate*) starch. *Journal Nutrition Health and Food Engineering*, 4: 358-363. doi: 10.15406/jnhfe.2017.07.00248.
- Bodinham, C. L., Smith, L., Thomas, E. L., Bell, J. D., Swann, J. R., Costabile, A., Russell-Jones, D., Umpleby, A. M., dan Robertson, M. D. 2014. Efficacy of increased resistant starch consumption in human type 2 diabetes. *Endocrine Connections*, 3(2): 75-84. doi: 10.1530/EC-14-0036.

- Boz, H. 2019. Effect of flour and sugar particle size on the properties of cookie dough and cookie. *Czech Journal of Food Science*, 37: 120-127.
- Brown, A. C. 2019. Understanding Food: Principles and Preparation 6th Edition, Cengage, Australia.
- Caballero, B., Paul, M. F., dan Fidel, T. 2016. Encyclopedia of Food and Health, Academic Press, United States.
- Charoenphun, N. dan Wiyada, K. 2019. Production of gluten free cookies supplemented with durian rind flour. *RMUTT Journal*, 9(2): 23-38.
- Chauhan, A., Saxena, D. C., dan Sukhcharn, S. 2016. Physical, textural, and sensory characteristics of wheat and amaranth flour blend cookies. *Cogent Food and Agriculture*, 2: 1125773. doi: 10.1080/23311932.2015.1125773.
- Chen, G. X., Jian, W. Z., Yan, L. L., Xiao, B. L., Cai, X. H., Wen, Y. Z., Yan, H. X., dan Yue, M. Y. 2016. Biosynthesis and regulation of wheat amylose and amylopectin from proteomic and phosphoproteomic characterization of granule-binding proteins. *Scientific Report*, 6(1). doi: 10.1038/srep33111.
- Cheng, Y. F. dan Bhat, R. 2016. Functional, physicochemical and sensory properties of novel cookies produced by utilizing underutilized jering (*Pithecellobium jiringa* Jack.) legume flour. *Food Bioscience*, 14: 54-61. doi:10.1016/j.fbio.2016.03.002.
- Cicilia, S., Eko, B., Agustono, P., Ahman, A., dan Dody, H. 2018. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung kentang hitam (*coleus tuberosus*) terhadap sifat kimia dan organoleptik cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1).
- Claudia, R., Teti, E., Dian, W. N., dan Endrika, W. 2015. Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung jagung (*Zea mays*) fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1589-1595.
- Cordeiro, M. J. M., Cristiane, M. V., Leandro, S. S. 2018. The impact of heat-moisture treatment on the properties of *Musa paradisiaca* L. starch and optimization of process variables. *Food Technolgy Biotechnology*, 56(4): 506-515. doi: 10.17113/ftb.56.04.18.5490.
- Damayanti, E. D. 2016. Pengaruh substitusi tepung jali (*Coix lacryma-jobi* L.) dan penambahan puree labu kuning (*Cucurbita*) terhadap sifat organoleptik kue semprong. *E-journal Boga*, 5(1): 11-16.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Ubi jalar putih, segar (sweet potato, whitish, fresh). Available from <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Accessed 2020 August 18.
- Demirkesen, I. 2016. Formulation of chestnut cookies and the rheological and quality characteristics. *Journal of Food Quality*, 39: 264-273. doi: 10.1111/jfq.12209.

- Diako, C., Kevin, D. C., Carolyn, F. R. 2019. Trained sensory panel performance monitoring using bias matrix estimation. *Journal of Chemometrics*, 33: 1-14.
- Din, Z., Hanguo, X., dan Peng, F. 2015. Physical and chemical modification of starches - a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. doi: 10.1080/10408398.2015.1087379.
- Dupuis, J. H., Liu, Q., dan Yada, R. Y. 2014. Methodologies for increasing the resistant starch content of food starches: a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(6): 1219-1234. doi: 10.1111/1541-4337.12104.
- Ekafitri, R. 2017. Pati resisten pada beras: jenis, metode peningkatan, efek untuk kesehatan, dan aplikasinya.
- Ega, L. dan Cynthia, G. C. L. 2015. Modifikasi pati sagu dengan metode heat moisture treatment. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2).
- Erni, N., Kadirman, dan Ratnawaty, F. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: 95-105.
- Estiasih, T., Widya, D. R. P., dan Elok, W. 2017. Umbi-umbian dan Pengolahannya, UB Media, Malang.
- Ezeigbo, O., Ukabi, C., Ike-Amadi, C., dan Ekaiko, M. 2015. Determination of starch and cyanide contents of different species of fresh cassava tuber in Abia State, Nigeria. *British Biotechnology Journal*, 6: 10-15. doi: 10.9734/BBJ/2015/15297.
- Faridah, D. N., Winiati, P. R., dan Muchamad, S. A. 2013. Modifikasi pati garut (*Marantha arundinacea*) dengan perlakuan hidrolisis asam dan siklus pemanasan-pendinginan untuk menghasilkan pati resisten tipe 3. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23 (1): 61-69
- Fetriyuna, Marsetio, dan Roofi, L. P. 2016. Pengaruh lama modifikasi heat-moisture treatment (HMT) terhadap sifat fungsional dan sifat amilografi pati talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch). *Jurnal Penelitian Pangan*, 1. doi: 10.24198/jp2.2016.vol1.1.08.
- Fitriani, L., Tamrin, Muhammad, S. S. 2020. Kajian pengembangan produk cookies berbasis tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) fermentasi dengan substitusi bubuk kakao (*Theobroma cacao*) untuk menghasilkan produk cookies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(2): 2772-2785.
- Garnida, Y., Hervelly, dan Rima, N. R. 2019. Modifikasi tepung ganyong (*Canna edulis* Kerr.) metode heat moisture treatment pada suhu dan waktu pemanasan berbeda dan aplikasi tepung pada pembuatan cookies. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1).
- Gazmuri, A. M. dan Bouchon, P. 2009. Analysis of wheat gluten and starch matrices during deep-fat frying. *Food Chemistry*, 115(3): 999-1005.

- Giuberti, G., Fortunati, P., Cerioli, C., dan Gallo, A. 2015. Gluten free maize cookies prepared with high-amylose starch: in vitro starch digestibility and sensory characteristics. *Journal of Nutrition and Food Sciences*, 5(6): 424. doi:10.4172/2155-9600.1000424.
- Grumezescu, A. dan Alexandra, E. O. 2017. Nanotechnology Applications in Food: Flavor, Stability, Nutrition and Safety, Academic Press, United States.
- Gumilang, R. 2016. Uji karakteristik mi instan berbahan baku tepung terigu dengan substitusi tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(2), 53-63.
- Hamed, A., Sanaa, R., Massimo, M. dan El-Sayed, M. A. 2015. Quality of bread and cookie baked from frozen dough and batter containing β -glucan-rich barley flour fraction. *Journal of Food Quality*, 38: 316-327. doi: 10.1111/jfq.12151.
- Handayani, D. A., Bambang, D., dan Nurwantoro. 2017. Mutu kimia dan organoleptik ubi jalar putih (*Ipomoea batatas*) yang difermentasi dalam waktu yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Hervelly, Yudi, G., Ajeng, G. N. 2019. Karakteristik flakes yang dihasilkan dari tepung hanjeli (*Coix lacryma jobi* L.) termodifikasi dengan metode heat moisture treatment. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(3).
- Ho, L. H., dan Nadratul, W. A. L. 2016. Nutritional composition, physical properties, and sensory evaluation of cookies prepared from wheat flour and pitaya (*Hylocereus undatus*) peel flour blends. *Cogent Food and Agriculture*, 2(1). doi: 10.1080/23311932.2015.1136369.
- Hruskova, M. dan Ivan, S. 2015. Cookie making potential of composite flour containing wheat, barley and hemp. *Czech Journal Food Science*, 33(6): 545-555. doi: 10.17221/9/2015-CJFS.
- Huang, T., Da-Nian, Z., Zheng-Yu, J., Xue-Ming, X., dan Han-Qing, C. 2016. Effect of repeated heat-moisture treatments on digestibility, physicochemical and structural properties of sweet potato starch. *Food Hydrocolloids*, 54: 202-210. doi: 10.1016/j.foodhyd.2015.10.002.
- Hung, P. V., Nguyen, T. H., My, dan Nguyen T. L. P. 2014. Impact of acid and heat moisture treatment combination on physicochemical characteristics and resistant starch contents of sweet potato and yam starches. *Starch*, 66: 1013-1021. doi: 10.1002/star.201400104.
- Hung, P. V., Ngo, L. V., dan Nguyen, T. L. P. 2016. Resistant starch improvement of rice starches under a combination of acid and heat-moisture treatments. *Food Chemistry*, 191: 67-73. doi: 10.1016/j.foodchem.2015.02.002.
- Hung, P. V., Nguyen, T. M. H., Nguyen, T. L. P., Nguyen, N. T. T. P. 2017. Physicochemical characteristics and in vitro digestibility of potato and cassava starches under organic acid and heat-moisture treatments.

- International Journal of Biological Macromolecules*, 95: 299-305. doi: 10.1016/j.ijbiomac.2016.11.074.
- Hussein, S. M., Jaswir, I., Jamal, P., dan Othman, R. 2014. Carotenoid stability and quantity of different sweet potato flesh colour over postharvest storage time. *Advances in Environmental Biology*, 8(3): 667-671.
- Hwang, H. S., Singh, M., dan Lee, S. 2016. Properties of cookies made with natural wax-vegetable oil organogels. *Journal of Food Science*, 81(5): 1045-1054. doi:10.1111/1750-3841.13279.
- Idowu, A. O. 2014. Development, nutrient composition and sensory properties of biscuits produced from composite flour of wheat and african yam bean. *British Journal of Applied Science and Technology*, 4(13): 1925-1933.
- Indrianti, N., Surahman, D. N., dan Mayasti, N. K. I. 2015. Perbandingan penggunaan tepung ubi kayu dari umur panen yang berbeda dan penambahan tepung jagung dalam pembuatan mi kering. *Pangan*, 24(1): 63-74.
- Issarny, C., Wei, C., Duane, F., Koushik, S., Jayne, E. B. 2017. Exploring functionality of hard and soft wheat blends for improved end-use quality prediction. *Cereal Chemistry*, 94(4): 723-732. doi: 10.1094/CCHEM-09-16-0248-R.
- Jemziya, M. B. F. dan Thevaki, M. 2015. Quality characteristics and sensory evaluation of cookies produced from composite blends of sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) and wheat (*Triticum aestivum* L.) flour. *Sri Lanka Journal of Food and Agriculture*, 1(2): 23-30.
- Jemziya, M. B. F. dan Thevaki, M. 2018. Study on nutritional losses in composite cookies made with wheat and sweet potato flour with valid storage period. *International Journal of Research Publications*, 14(1).
- Ji, H., Haixin, Z., Hongtao, L., dan Yunchao, L. 2015. Analysis on the nutrition composition and antioxidant activity of different types of sweet potato cultivars. *Food and Nutrition Sciences*, 6(1). doi: 10.4236/fns.2015.61017.
- Jonauskaite, D., Mohr, C., Antonietti, J. P., Spiers, P. M., Althaus, B., Anil, S., dan Dael, N. 2016. Most and least preferred colours differ according to object context: New Insights from an Unrestricted Colour Range. *Plos one*, 11(3). doi: 10.1371/journal.pone.0152194.
- Joy, E. dan Nwiganale, L. 2016. The effect of variety and processing methods on the functional and chemical properties of rice flour. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 5(1): 80. doi: 10.11648/j.ijnfs.20160501.22.
- Juansang, J., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Pucha-arnon, S., dan Uttapap, D. (2012). Effect of gelatinisation on slowly digestible starch and resistant

- starch of heat-moisture treated and chemically modified canna starches. *Food Chemistry*, 131(2): 500–507. doi:10.1016/j.foodchem.2011.09.013.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2018. “Produksi ubi jalar menurut provinsi, 2014-2018.”
- Kemp, S. E., Joanne, H., dan Tracey. 2018. *Descriptive Analysis in Sensory Evaluation*, John Wiley & Sons, United Kingdom.
- Khan, A., Samiya, S., Ubaid, U. R., Huma, A., Marium, S., Farah, A. A., Muhammad, M. U. R., Aamer, A. S., Malik, B., Fariha, H., dan Samiullah, K. 2020. Physicochemical properties of enzymatically prepared resistant starch from maize flour and its use in cookies formulation. *International Journal of Food Properties*, 23(1): 549-569. doi: 10.1080/10942912.2020.1742736.
- Kong, X., Chen, Y., Zhu, P., Sui, Z., Corke, H., dan Bao, J. 2015. Relationships among genetic, structural, and functional properties of rice starch. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63: 6241-6248.
- Kusnandar, F., Heru, P. H., dan Elvira, S. 2015. Pati resisten sagu hasil proses hidrolisis asam dan autoclaving-cooling. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1): 52-62.
- Leewatchararongjaroen, J. dan Jirarat, A. 2016. Effects of dry-illing and wet-milling on chemical, physical and gelatinization properties of rice flour. *Rice Science*, 23(5): 274-281.
- Li, S., Ward, R., dan Gao, Q. 2011. Effect of heat-moisture treatment on the formation and physicochemical properties of resistant starch from mung bean (*Phaseolus radiatus*) starch. *Food Hydrocolloids*, 25(7), 1702-1709. doi: 1 10.1016/j.foodhyd.2011.03.009.
- Lockyer, S. 2017. Health effects of resistant starch. *Nutrition Bulletin*, 42(1): 10-41. doi: 10.1111/nbu.12244.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A. B. 2015. Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1): 1-10.
- Mangunsong, L. dan Desdy, H. G. 2020. Karakteristik mie kering jagung modifikasi secara heat moisture treatment dan retrogradasi. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 2(1): 22-29.
- McClements, D. J. 2019. *Future Foods: How Modern Science Is Transforming the Way We Eat*, Springer, United States.
- Mu, T. dan Jaspreet, S. 2019. *Sweet Potato: Chemistry, Processing and Nutrition*, Academic Press, United Kingdom.
- Muflihati, I., Lukitawesa, Birgitta, N., Afriyanti, dan Reny, M. 2015. Efek substitusi tepung terigu dengan pati ketan terhadap sifat fisik cookies. *Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta 2015*.

- Muhandri, T., Dase, H., Sutrisno, K., dan Subarna 2015. Pendirian unit pengolahan pati dan tepung ubi jalar di Bogor, Jawa Barat. Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB 2015: 246–262. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Muhardina, V., Lukmanul, H., Zaidiyah, Anshar, P., dan Ismail, S. 2016. Karakteristik pati ubi jalar crem (*Ipomea batatas*) termodifikasi HMT pada berbagai kondisi kadar air dan temperatur. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 8(2).
- Nagahata, Y., Isao, K., Masaru, G., Yoshiko, N., dan Naoyoshi, I. 2013. The formation of resistant starch during acid hydrolysis of high-amylose corn starch. *Journal Applied Glycoscience*, 60(2): 124-130. doi: 10.5458/jag.jag.JAG-2012_008.
- Ngoc, L. B. B., Phan, T. B. T., Phan, N. H., dan Pham, V. H. 2017. Physicochemical properties and resistant starch contents of sweet potato starches from different varieties grown in Vietnam. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2(1): 53-57.
- Nichenametla, S. N., Weidauer, L. A., Wey, H. E., Beare, T. M., Specker, B. L., dan Dey, M. 2014. Resistant starch type 4-enriched diet lowered blood cholesterols and improved body composition in a double blind controlled cross-over intervention. *Molecular Nutrition and Food Research*, 58(6): 1365-1369.
- Nissar, J., Tehmeena, A., Naik, H. R., Hussain, S. Z. 2017. Resistant starch-chemistry and nutritional properties. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2(6): 95-108.
- Noer, S. W. M., Mohammad, W., dan Kadirman. 2017. Pemanfaatan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L) berbagai varietas sebagai bahan baku pembuatan bolu kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: S60-S71.
- Nurjanah, Agoes, M. J., Taufik, H., dan Rudy, C. 2018. Perubahan komponen serat rumput laut *Caulerpa* sp. (dari tual, maluku) akibat proses perebusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1): 35-48.
- Nurdjanah, S., Neti, Y., Ahmad, S. Z., dan Ira, E. N. 2017. Karakteristik muffin dari tepung ubi jalar ungu kaya pati resisten. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 9(2).
- Oktaviana, S. A., Wikanastri, H., dan Nurhidajah. 2017. Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2): 72-81.
- Olatunde, G. O., Folake, O. H., Michael, A. I., dan Keith, T. 2015. Quality attributes of sweet potato flour as influenced by variety, pretreatment and drying method. *Food and Science Nutrition*, 4(4): 1-13. doi: 10.1002/fsn3.325.
- Omran, A. A. dan Hanan, A. H. 2015. Production and evaluation of gluten-free cookies from broken rice flour and sweet potato. *Advances in Food Sciences*, 37(4).

- Onacik-gur, S., Zbikowska, A., dan Majewska, B. 2018. Effect of spirulina (spirulina platensis) addition on textural and quality properties of cookies. *Italian Journal Food Science*, 30: 1-12.
- Ortega, E. M. dan Damaso, H. M. 2017. Lutein esterification in wheat flour increases the carotenoid retention and is induced by storage temperatures. *Foods*, 6(12): 111. doi: 10.3390/foods6120111.
- Patterson, M. A., Maiya, M., dan Stewart, M. L. 2020. Resistant starch content in foods commonly consumed in the united states: a narrative review. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 120(2): 230-244. doi:10.1016/j.jand.2019.10.019.
- Permana, R. A. dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 734-742.
- Polii, F. F. 2017. Pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap kandungan gizi dan sifat organoleptik kue kering. *Buletin Palma*, 18(2): 91-98.
- Pukkahuta, C. dan Varavinit, S. 2007. Structural transformation of sago starch by heat-moisture and osmotic-pressure treatment. *Starch*, 59(12): 624-631. doi:10.1002/star.200700637.
- Putra, I. N. K., Wisaniyasa, N.W., Wiadnyani, A. A. I. S. 2016. Optimasi suhu pemanasan dan kadar air pada produksi pati talas kimpul termodifikasi dengan teknik heat moisture treatment (HMT). *Agritech*, 36(3): 302-307.
- Rahayuningsih, A. 2003. Profil varietas unggul ubi jalar sari: beradaptasi luas dan berumur genjah. *Buletin Palawija*, 5: 57-67.
- Rahmah, A., Faizah, H., dan Rahmayun. 2017. Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu, dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jomfaperta*, 4(1).
- Rahmawati, A., Supartono, dan Edy, C. 2015. Kandungan kimia dan potensi beberapa jenis tepung ubi jalar pada pembuatan roti. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1).
- Raigond, P., Rajarathnam, E., Baswaraj, R. 2014. Resistant Starch in Food: A Review. *Journal of the Science and Food Agriculture*, 95(10): 1968-1978. doi: 10.1002/jsfa.6966.
- Raigond, P., Rajarathnam, E., Brajesh, S., Som, D., Alka, J., dan Rinki. 2015. Resistant starch production technologies: A review. *Potato Journal*, 42(2): 81-94.
- Rauf, R. dan Sarbini, D. 2015. Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. *Agritech*, 35(3): 324-330.
- Rogers, L. 2017. *Discrimination Testing in Sensory Science*, Woodhead Publishing, United Kingdom.

- Roper, S. D. 2015. The taste of table salt. *Pflugers Arch*, 467(3): 457–463. doi: 10.1007/s00424-014-1683-z.
- Rosida, D. F., Nindya, A. P., dan Maghfiroh, O. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek*, 14(1): 45-56.
- Roslan, N. I. M., Siti, S. A. G., Miskandar, M. S., Uswatun, H. Z., Mohd, I. E. H. 2020. Comparative study on physical properties of cookies and dough made with palm-based shortening and lard. *Journal of Critical Reviews*, 7(8): 1374-1378.
- Rozali, Z. F., Endang, Y. P., Diah, I., Nurheni, S. P., dan Maggy, T. S. 2018. Potensi pati resisten beras sebagai bahan pangan fungsional. *Pangan*, 27(3): 215-224.
- Ruslan, B., Tamrin, dan La, R. 2018. Pengaruh fermentasi dengan mikroba yang berbeda dan heat moisture treatment terhadap karakteristik tepung sagu. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3 (6):1783-1796.
- Santosa, H., Noer, A. H., Hasbi, A. B., dan Ilga, M. K. 2015. Modifikasi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) dengan metode heat moisture treatment (HMT) sebagai bahan baku pembuatan mi instan. *Metana*, 11(1): 37-46.
- Santosa, I., Andinni, P., Endah, S. 2016. Kajian sifat kimia dan uji sensori tepung ubi jalar putih hasil pengeringan cara sangrai. *Chemica*, 3(2): 55-60.
- Sastrahidayat, I. R. 2017. Penyakit pada Tanaman Ubi-ubian, UB Press, Malang.
- Sengev, I. A., Gernah, D. I., dan Bunde-Tsegba, M. C. 2015. Physical, chemical, and sensory properties of cookies produced from sweet potato and mango mesocarp flours. *African Journal of Food Agriculture, Nutrition and Development*, 15(5).
- Setiani, W., Tety, S., dan Lena, R. 2013. Preparasi dan karakterisasi edible film dari poliblend pati sukun-kitosan. *Valensi*, 3(2): 100-109.
- Setiarto, R. H. B., Betty, S. L. J., Didah, N. F., dan Iwan, S. 2015. Kajian peningkatan pati resisten yang terkandung dalam bahan pangan sebagai sumber prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(3): 191-200. doi: 10.18343/jipi.20.3.191.
- Setiarto, R. H. B., Nunuk, W. dan Denny, S. 2018. Peningkatan pati resisten tepung sorgum termodifikasi melalui fermentasi dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(1): 10-20. doi: 10.18343/jipi.23.1.10.
- Setiarto, R. H. B., Nunuk, W., dan Sumariyadi, A. 2018. Peningkatan kadar pati resisten tipe III tepung singkong termodifikasi melalui fermentasi dan pemanasan bertekanan. *Biopropal Industri*, 9(1): 9-23.

- Setyawati, I. 2015. Perbandingan kadar total karoten dan likopen ubi jalar cilembu (*Ipomea batatas* Lamk.) selama proses pengolahan. *Jurnal Wiyata*, 2(2).
- Setyawati, W. T. dan Fithri, C. N. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung:tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 224-231.
- Sharma, S., Tejinder, S., Arashdeep, S., Baljit, S., dan Amarjeet, K. 2017. Effect of different bicarbonates as leavening agents in combination on product characteristics of cookies and cake. *Chemical Science Review and Letters*, 6(21), 439-445.
- Shenny, 2018. Pemanfaatan tepung semi-refined carrageenan dan tepung mocaf sebagai fat replacer dalam pembuatan cookies. [Skripsi]. Tangerang: Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pelita Harapan.
- Singh, S., Riar, C. S., dan Saxena, D. C. 2008. Effect of incorporating sweet potato flour to wheat flour on the quality characteristics of cookies. *African Journal of Food Science*, 2: 065-072.
- Sintia, N. A. dan Astuti, N. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7 (2): 1-11.
- Sjoo, M. dan Lars N. 2018. *Starch in Food: Structure, Function and Applications*, Woodhead Publishing, United Kingdom.
- Subandoro, R. H., Basito, dan Windi, A. 2013. Pemanfaatan tepung millet kuning dan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4): 68-74.
- Sudirman dan Retti, N. 2015. Pengaruh penambahan tepung ampas kelapa dengan tepung tapioka terhadap cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2).
- Sumarni, Ansharullah, H., dan Nur, A. 2017. Cookies berbahan dasar tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung ikan kakap putih (*Lates calcarifer* Bloch). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2): 468-477.
- Suprpto, M. L. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*, Kanisius, Yogyakarta.
- Suprpto, D., Nurliyani, dan Y. Pranoto. 2015. Pengaruh konsentrasi curd terhadap mutu snack susu. *Jurnal Penelitian Pasca Panen*, 12(3): 115-123.
- Syahputri, G. A., Elisa, J., dan Mimi, N. 2017. Pengaruh metode dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik tepung ubi jalar oranye. *Ilmu dan Teknologi Pangan Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(2): 284-289.
- Syamsir, E. dan Trifena, H. 2009. Karakteristik fisiko-kimia tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas*) varietas sukuh dengan variasi proses penepungan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2).

- Tamanna, N. dan Niaz, M. 2015. Food processing and maillard reaction products: effect on human health and nutrition. *International Journal of Food Science*, 6:1-6. doi: 10.1155/2015/526762.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., dan Marseno, D. W. 2017. Pengaruh metode kombinasi autoklaf 2 siklus dan hidrolisis asam sitrat terhadap sifat kimia dan fisika RS-3 pati kacang hijau (*Vigna radiata* L.). *Agritech*, 37(3): 312-318.
- Trung, P. T. B., Ngoc, L. B. B., Hoa, P. N., Tien, N. N. T., dan Hung, P. V. 2017. Impact of heat-moisture and annealing treatments on physicochemical properties and digestibility of starches from different colored sweet potato varieties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 105: 1071-1078. doi:10.1016/j.ijbiomac.2017.07.131.
- Tuhumury, H. C. D., La, E., dan Nuram, K. 2018. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 30-35. doi: 10.30598/jagritekno.2018.7.1.30.
- Uller, M. E., Sumual, M. F., dan Nurali, E. 2018. Karakteristik fisikokimia kue semprong dari tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, L) dan tepung sago (*Metroxylon sago*, Rottb). *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi*, 1(5): 1-10.
- Violalita, F., Khandra, F., Syuryani, S., Neni, T., dan Andriasani. 2019. Pengaruh substitusi tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap karakteristik cookies yang dihasilkan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3 (1): 73-81.
- Wiadnyani, A. A. I. S., Permana, M. I. D. G., dan Widarta, I. W. R. 2017. Modifikasi pati keladi dengan metode autoclaving-cooling sebagai sumber pangan fungsional. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(2): 94-102.
- Widiantara, T., Dede, Z. A., dan Eska, Y. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2).
- Widyastuti, Ricca, C., Teti, E., dan Dian, W. N. 2015. Karakteristik biskuit berbasis tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.), tepung jagung (*Zea mays*) fermentasi, dan konsentrasi kuning telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1).
- Wulan, S. N., Tri, D., dan Dian, K. 2007. Modifikasi pati beras alami dan pati hasil pemutusan rantai cabang dengan perlakuan fisik/kimia untuk meningkatkan kadar pati resisten. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1): 61 – 70.
- Wulan, S. N., Widyaningsih, T. D., dan Ekasari, D. 2007. Modifikasi pati alami dan pati hasil pemutusan rantai cabang dengan perlakuan fisik/kimia untuk

- meningkatkan kadar pati resisten pada pati beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3: 78-86.
- Wulandari, F. K., Bhakti, E. S., dan Siti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4): 107-112.
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Lanti, I., dan Sufmawati, F. 2017. Organoleptic characteristics of cookies from sorghum composites flour. *International Conference on Sustainable Agriculture and Food Security*, 506-517.
- Wulandari, Herpandi, Shanti, D. L., dan Rizky, M. P. 2019. Karakteristik fisiko-kimia biskuit dengan fortifikasi tepung belut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2).
- Yuliana, N., Siti, N., dan Dewi, Y. R. 2018. Physicochemical properties of fermented sweet potato flour in wheat composite flour and its use in white bread. *International Food Research Journal*, 25(3): 1051-1059.
- Yuliana, N., Siti, N., Sri, S., Dewi, S., Yoan, M., dan Putri, N. 2018. Effect of fermentation on some properties of sweet potato flour and its broken composite noodle strand. *American Journal of Food Technology*, 13: 48-56.
- Zakaria, N. H., Muhammad, N., dan Abdullah, M. M. A. B. 2017. Potential of starch nanocomposites for biomedical applications. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 209(1).
- Zheng, Y., Qi, W., Baoyu, L., Liangmei, L., Rosa, T., Monica, R. L., Baodong, Z., dan Jianbo, X. 2016. Characterization and prebiotic effect of the resistant starch from purple sweet potato. *Molecules*, 21(7): 932. doi: 10.3390/molecules21070932.
- Zhou, W. dan Hui, Y. H. 2014. *Bakery Products Science and Technology*, Wiley Blackwell, United States.
- Zhu, F. dan Sun, J. 2019. Physicochemical and sensory properties of steamed bread fortified with purple sweet potato flour. *Food Bioscience*, 30. doi:10.1016/j.fbio.2019.04.012.
- Zia-ud-Din, Hanguo, X., dan Peng, F. 2015. Physical and chemical modification of starches: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(12): 2691-2705. doi:10.1080/10408398.2015.1087379.