

SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUE LUMPUR

Resty Syafitri

Akademi Pariwisata Bunda
restysyafitri1999@gmail.com

Yulia Mandasari

Akademi Pariwisata Bunda
yuliamandasari93@gmail.com

ABSTRACT

This research is motivated by the fact that there is still no purple sweet potato flour produced and marketed in Indonesia. Therefore, it is necessary to experiment with lumpur cakes by adding purple sweet potato flour. Making sweet potato flour will create food diversification. The purpose of this research was to see how the quality of the lumpur cakes with the use of purple sweet potato flour as raw material in terms of taste, color, texture and aroma. The research method used was the experimental method. The data collection techniques were literature studies and questionnaires. This research was assessed by expert panelists, namely the Bunda Tourism Academy lecturers, while the general panelists were the people surrounding the community. The results of this experimental study using organoleptic tests showed that lumpur cake with 50% purple sweet potato substitution had sufficient sweet potato aroma, quite purple color, soft texture, sweet taste, and sufficient purple sweet potato taste. Lumpur cake with a substitution of 70% purple sweet potato had a purple sweet potato aroma, a purple color, a fairly soft texture, a fairly sweet taste, and a purple sweet potato taste more.

Keywords: *Purple Sweet Potato Flour, Lumpur cake, Experiment*

A. PENDAHULUAN

Negara Indonesia merupakan kawasan yang memiliki iklim tropis dan memiliki tanah yang subur serta hasil alam yang beranekaragam khususnya di bidang pertanian. Salah satu tanaman pertanian yang ditanam di Indonesia yaitu tumbuhan ubi jalar. Di Indonesia ada beberapa macam tanaman ubi jalar diantaranya yaitu ubi jalar kuning, ubi jalar putih dan ubi jalar ungu. Salah satu ubi jalar yang sering digunakan untuk olahan makanan yaitu ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu mempunyai kelebihan dibanding jenis ubi yang lain karena mempunyai warna yang unik. Keunikan warna pada ubi ini dipengaruhi oleh senyawa pigmen antosianin, sianidin dan poenidin. Pigmen antosianin pada ubi jalar ungu lebih banyak dari pada ubi jalar lainnya. Selain itu, ubi jalar ungu mengandung serat pangan (*dietary fiber*) yang cukup tinggi. Menurut Naim (2016) bahwa “Karbohidrat yang terdapat pada ubi jalar ungu termasuk karbohidrat kompleks dengan klasifikasi indeks glikemik yang rendah yaitu 44”. Tipe karbohidrat yang memiliki indeks glikemik rendah ini apabila dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis.

Pemilihan ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) juga dikarenakan ubi jalar ungu menjadi sumber vitamin C dan betakaroten (pro-vitamin A) yang sangat baik. Menurut Naim (2016) bahwa “Kandungan betakaroten ubi jalar ungu lebih tinggi dibanding ubi jalar kuning. Selain vitamin C, betakaroten dan vitamin A, komponen yang terpenting adalah kandungan yang tinggi dan berfungsi sebagai anti diabetes, memiliki aktivitas anti karsinogenik, serta sebagai antioksidan”.

Ubi jalar ungu yang banyak mengandung vitamin dapat diolah dengan berbagai macam olahan, seperti serundeng, ubi rebus, ubi goreng dan tepung. Ubi jalar yang dijadikan tepung memiliki keunikan tersendiri yaitu berwarna ungu karena mengikuti warna ubinya. Menurut Ambarsari (2009) bahwa “Untuk menghasilkan warna yang sesuai dengan warna umbi harus dilakukan dengan proses yang tepat, jika kurang tepat akan menurunkan mutu pada tepung, sehingga warna yang dihasilkan menjadi berwarna kusam, gelap atau kecoklatan”. Tepung ubi jalar ungu juga akan menghasilkan tekstur yang lembut pada produk kue tradisional.

Kue tradisional yang terdapat dan tersebar di Indonesia sangat banyak, seperti klepon, kue talam, kue lapis, bolu kukus dan kue

lumpur. Kue lumpur termasuk jenis kue tradisional Indonesia yang cukup mendapat perhatian di berbagai kalangan masyarakat Indonesia. Kue lumpur merupakan kue basah yang biasanya berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis serta mempunyai tekstur yang lembut. Kue ini biasanya menjadi makanan pelengkap pada saat acara hajatan maupun perayaan hari raya. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur adalah tepung terigu, gula, telur, santan dan margarin.

Tepung terigu merupakan bahan utama pada pembuatan kue lumpur. Berdasarkan observasi yang penulis temukan bahwa masyarakat Indonesia sangat ketergantungan terhadap tepung terigu karena banyaknya produk olahan pangan menggunakan tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku pangan cenderung meningkat tiap tahunnya pada produk kue Indonesia. Padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, perlu dicari bahan pengganti tepung dari bahan lokal seperti yang berasal dari umbi-umbian. Salah satu dari umbi-umbian tersebut adalah ubi jalar ungu. Menurut Sarwono (2011:1) bahwa “Kelemahan ubi jalar adalah cepat busuk jika dalam keadaan segar, karena hanya memiliki masa simpan selama 5 bulan”. Maka karena itu, untuk memperpanjang umur pada ubi jalar, dapat dilakukan pengeringan yang dijadikan tepung.

Tepung ubi jalar ungu masih belum diproduksi dan dipasarkan di Indonesia. Maka penulis tertarik melakukan eksperimen terhadap kue lumpur dengan penambahan tepung ubi jalar ungu. Pembuatan tepung ubi jalar ini akan menciptakan penganekaragaman pangan. Maka dari itu, eksperimen ini merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan potensi ubi jalar ungu serta menambah inovasi pada kue lumpur karena saat ini kue lumpur jarang ditemui di toko-toko dan di acara hajatan ataupun acara perayaan hari raya. Pembuatan kue lumpur dari tepung ubi jalar ungu dinilai cukup tepat untuk dipilih karena selain sebagai makanan cemilan rendah indeks glikemik juga memberi manfaat antioksidan sekaligus merupakan usaha meningkatkan penganekaragaman kue lumpur. Penggunaan tepung ubi jalar ungu akan memberikan warna khas pada kue lumpur, mempengaruhi kualitas rasa dan tekstur yang berbeda serta menambah gizi pada kue lumpur. Maka dari itu perlu adanya penelitian pada pengolahan tepung ubi jalar ungu

terhadap kue lumpur. Hal ini bertujuan untuk: 1) membuat kue lumpur dari bahan tepung ubi jalar ungu. 2) menggunakan alternatif bahan baku tepung ubi jalar ungu untuk pembuatan kue lumpur. 3) mendeskripsikan kualitas kue lumpur dengan penggunaan bahan baku tepung ubi jalar ungu yang dilihat dari segi: rasa, warna, tekstur dan aroma. Dan untuk manfaat dari eksperimen ini yaitu mengurangi ketergantungan pemakaian bahan baku tepung terigu dalam pembuatan olahan produk kue, menganekaragamkan olahan dari bahan baku tepung ubi jalar ungu sebagai produk baru salah satunya kue lumpur.

B. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen yaitu dengan melakukan percobaan di workshop pada pembuatan kue lumpur dengan menambahkan tepung ubi jalar ungu dan mengurangi tepung terigu protein sedang, dimana untuk mengetahui pengaruh kualitas kue lumpur. Menurut Sugiono (2010:75) eksperimen adalah suatu penelitian yang dapat mengontrol variabel luar yang dapat mempengaruhi jalannya eksperimen. Objek penelitian adalah kue lumpur dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dengan konsentrasi 50% dan 70% dari bahan utama yang digunakan yaitu tepung terigu protein sedang.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu setelah kue lumpur siap untuk dikonsumsi, kemudian dilanjutkan dengan cara memberikan nomor kode sesuai dengan kode variabel, selanjutnya diberikan kepada panelis dengan dilengkapi lembar format uji organoleptik dan kemudian panelis mengamati, mencium, meraba dan mencicipi kue lumpur ubi jalar ungu dengan menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba dan indera perasa kemudian memberikan respon yang ditemuinya pada lembar format pengujian.

Instrumen dalam penelitian ini adalah format uji organoleptik dengan melakukan uji jenjang dan uji hedonik. Uji jenjang dilakukan dengan tujuan mengetahui perbedaan kualitas antar perlakuan. Uji hedonik dilakukan untuk melihat kesukaan panelis terhadap produk yang dihasilkan. Instrumen dalam pengumpulan data menggunakan uji dengan kode sampel. Analisa organoleptik merupakan pernyataan respon setelah panelis melakukan penginderaan. Tiap panelis melakukan uji dan penilaian terhadap sampel dan memberikan jawabannya. Analisis organoleptik yang dilakukan yaitu uji hedonik

untuk kualitas (warna, aroma, tekstur, rasa), uji jenjang untuk kualitas (warna, aroma, tekstur, rasa), dengan jumlah panelis yang dilibatkan sebanyak 15 orang yang mengacu pada ASTM (American Standar Testing Material) (Adawiyah, 2004). Hal ini untuk melakukan penilaian maka, kisi-kisi instrument penelitian sebagai berikut:

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Indikator	Sub indicator	No item
Organoleptik	Warna	Ungu	1
	Aroma	Ubi Jalar Ungu	2
	Tekstur	Lembut	3
	Rasa	Manis dan Berasa Ubi Jalar Ungu	4

Teknik analisis data diperoleh setelah melakukan penelitian yaitu eksperimen terhadap produk yang akan di teliti kemudian dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu yang meliputi aroma, rasa, tekstur dan warna. Setelah data dikumpulkan kemudian diolah dan dianalisis. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik persentase rumus.

$$P = \frac{f}{n} \times 100\% \quad \text{Keterangan: } P = \text{Persentase jawaban}$$

f = Frekuensi jawaban

n = Jumlah seluruh jawaban

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian pembuatan kue lumpur dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dilaksanakan dengan cara eksperime. Pada eksperimen ini tepung ubi jalar ungu di substitusikan pada formula dasar kue lumpur dengan 2 takaran 50% dan 70%. Bahan dan langkah kerja yang dilakukan pada setiap takaran substitusi adalah sama. Temuan ini diperoleh dari hasil uji organoleptik terhadap kualitas makanan yang mempergunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera pengecap dan indera peraba terhadap kualitas aroma, warna, tekstur dan rasa. Hal ini dapat dilihat pada hasil produk olah kue lumpur tepung ubi jalar ungu di bawah.



Gambar 1. Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu

Pada data kue lumpur tepung ubi jalar ungu terlihat bahwa adanya perbandingan kualitas dalam tiap takaran pada penelitian baik dari segi aroma, warna, tekstur dan rasa. Adapun deskripsi data yang diperoleh dari 15 orang panelis yaitu 3 panelis ahli dan 12 panelis konsumen melalui uji organoleptik adalah sebagai berikut:

1. Aroma

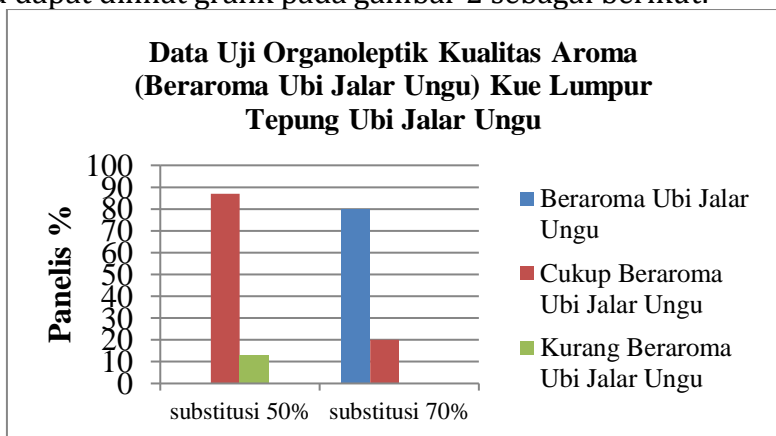
Hasil penelitian terhadap kualitas aroma (beraroma ubi jalar ungu) dapat dilihat pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Ubi Jalar Ungu) Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

Kualitas	Deskripsi	Substitusi 50%		Substitusi 70%	
		P	%	P	%
Aroma	Beraroma Ubi jalar Ungu	-	-	12	80
	Cukup Beraroma Ubi Jalar Ungu	13	87	3	20
	Kurang Beraroma Ubi Jalar Ungu	2	13	-	-
	Tidak Beraroma Ubi Jalar Ungu	-	-	-	-
Jumlah		15	100	15	100

Berdasarkan tabel 2 dapat dijelaskan bahwa kualitas aroma ubi jalar ungu pada kue lumpur tepung ubi ungu dengan substitusi 50% menunjukkan 13 orang panelis (87%) berpendapat kualitas aroma cukup beraroma ubi jalar ungu dan 2 orang panelis (13%) berpendapat kualitas aroma kurang beraroma ubi jalar ungu. Pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 70% menunjukkan 12 orang panelis (80%) berpendapat kualitas aroma

beraroma ubi jalar ungu dan 3 orang panelis (20%) berpendapat kualitas aroma cukup beraroma ubi jalar ungu. Deskripsi data uji organoleptik di atas dapat disimpulkan bahwa kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50% kualitas aroma cukup beraroma ubi jalar ungu dengan persentase tertinggi 87%. Kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 70% kualitas aroma beraroma ubi jalar ungu dengan persentase tertinggi 80%. Untuk lebih jelasnya hasil kualitas aroma ubi jalar ungu pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dapat dilihat grafik pada gambar 2 sebagai berikut:



Gambar 2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

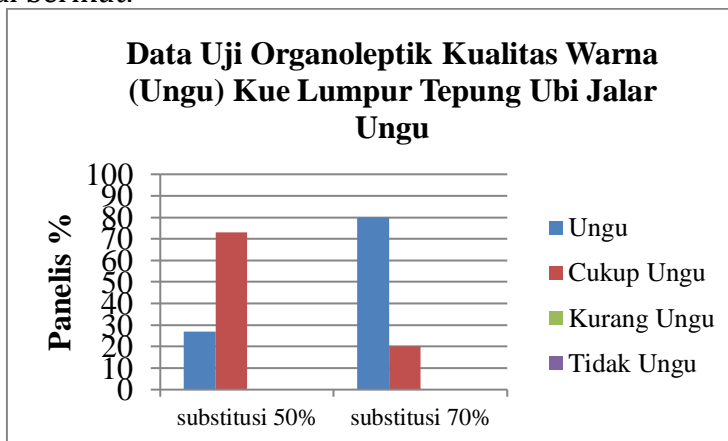
2. Warna

Hasil penelitian terhadap kualitas warna (ungu) pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Ungu) Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

Kualitas	Deskripsi	Substitusi 50%		Substitusi 70%	
		P	%	P	%
Warna	Ungu	4	27	12	80
	Cukup Ungu	11	73	3	20
	Kurang Ungu	-	-	-	-
	Tidak Ungu	-	-	-	-
Jumlah		15	100	15	100

Berdasarkan tabel 3 dapat dijelaskan bahwa kualitas warna pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 50% menunjukkan 4 orang panelis (27%) berpendapat kualitas warna pada kue lumpur berwarna ungu dan 11 orang panelis (73%) berpendapat kualitas warna pada kue lumpur cukup ungu. Pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 70% menunjukkan 12 orang panelis (80%) berpendapat kualitas warna kue lumpur berwarna ungu dan 3 orang panelis (20%) berpendapat kualitas warna kue lumpur cukup ungu. Deskripsi data uji organoleptik di atas dapat disimpulkan bahwa kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50% kualitas warna pada kue lumpur cukup ungu dengan persentase tertinggi 73%. Kue lumpur dengan substitusi tepung ubi ungu 70% kualitas warna pada kue lumpur berwarna ungu dengan persentase tertinggi 80%. Untuk lebih jelasnya hasil kualitas warna ungu pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dapat dilihat grafik pada gambar 3 sebagai berikut:



Gambar 3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

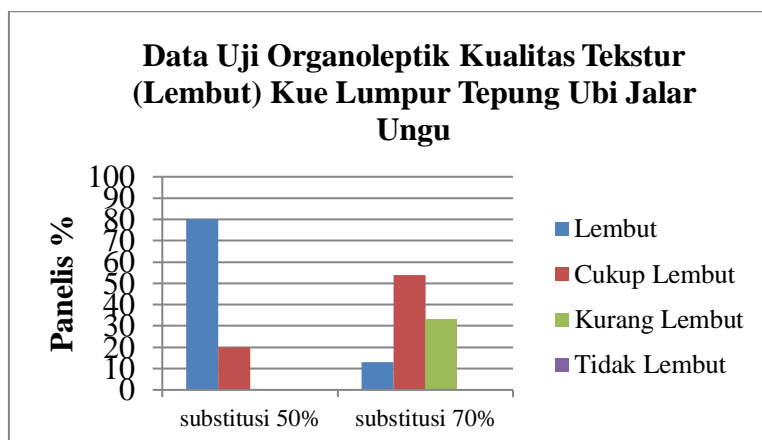
3. Tekstur

Hasil penelitian terhadap kualitas warna (ungu) pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel 8 sebagai berikut:

Tabel 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembut) Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

Kualitas	Deskripsi	Substitusi 50%		Substitusi 70%	
		P	%	P	%
Tekstur	Lembut	12	80	2	13
	Cukup Lembut	3	20	8	54
	Kurang Lembut	-	-	5	33
	Tidak Lembut	-	-	-	-
Jumlah		15	100	15	100

Berdasarkan tabel 4 dapat dijelaskan bahwa kualitas tekstur pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 50% menunjukkan 12 orang panelis (80%) berpendapat kualitas tekstur pada kue lumpur lembut dan 3 orang panelis (20%) berpendapat kualitas tekstur pada kue lumpur cukup lembut. Pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 70% menunjukkan 2 orang panelis (13%) berpendapat kualitas tekstur kue lumpur lembut, 8 orang panelis (54%) berpendapat kualitas tekstur kue lumpur cukup lebut dan 5 orang panelis (33%) berpendapat kualitas tekstur kue lumpur kurang lembut. Deskripsi data uji organoleptik di atas dapat disimpulkan bahwa kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50% kualitas tekstur pada kue lumpur lembut dengan persentase tertinggi 80%. Kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 70% kualitas tekstur pada kue lumpur cukup lembut dengan persentase tertinggi 54%. Untuk lebih jelasnya hasil kualitas tekstur pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dapat dilihat grafik pada gambar 4 sebagai berikut:



Gambar 4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

4. Rasa

a. Rasa Manis

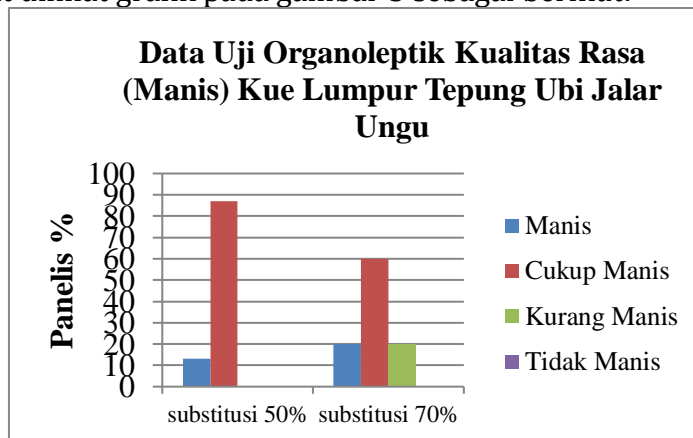
Hasil penelitian terhadap kualitas rasa manis pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel 5 sebagai berikut:

Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

Kualitas	Deskripsi	Substitusi 50%		Substitusi 70%	
		P	%	P	%
Rasa	Manis	2	13	3	20
	Cukup Manis	13	87	9	60
	Kurang Manis	-	-	3	20
	Tidak Manis	-	-	-	-
Jumlah		15	100	15	100

Berdasarkan tabel 5 dapat dijelaskan bahwa kualitas rasa manis pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 50% menunjukkan 2 orang panelis (13%) berpendapat kualitas rasa pada kue lumpur manis dan 13 orang panelis (87%) berpendapat kualitas rasa pada kue lumpur cukup manis. Pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 70% menunjukkan 3 orang panelis (20%) berpendapat kualitas rasa pada kue lumpur manis, 9 orang panelis (60%) berpendapat kualitas rasa pada kue lumpur cukup manis dan 3 orang panelis (20%) berpendapat kualitas rasa pada kue lumpur kurang manis. Deskripsi data uji organoleptik di

atas dapat disimpulkan bahwa kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50% kualitas rasa pada kue lumpur cukup manis dengan persentase tertinggi 87%. Kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 70% kualitas rasa pada kue lumpur cukup manis dengan persentase tertinggi 60%. Untuk lebih jelasnya hasil kualitas rasa pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dapat dilihat grafik pada gambar 5 sebagai berikut:



Gambar 5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

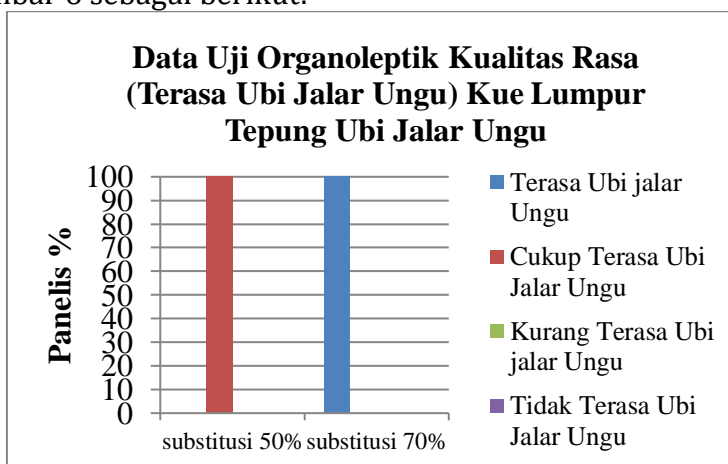
b. Rasa Tepung Ubi Jalar Ungu

Hasil penelitian terhadap kualitas rasa manis pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel 8 sebagai berikut:

Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Tepung Ubi Jalar Ungu Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

Kualitas	Deskripsi	Substitusi 50%		Substitusi 70%	
		P	%	P	%
Rasa Tepung Ubi Jalar Ungu	Terasa Ubi Jalar Ungu	15	100	15	100
	Cukup Terasa Ubi Jalar Ungu	-	-	-	-
	Kurang Terasa Ubi Jalar Ungu	-	-	-	-
	Tidak Terasa Ubi Jalar Ungu	-	-	-	-
Jumlah		15	100	15	100

Berdasarkan tabel 6 dapat dijelaskan bahwa kualitas rasa tepung ubi jalar ungu pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 50% menunjukkan 15 orang panelis (100%) berpendapat kualitas rasa pada kue lumpur cukup terasa ubi jalar ungu. Pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 70% menunjukkan 15 orang panelis (100%) berpendapat kualitas rasa pada kue lumpur terasa ubi jalar ungu. Deskripsi data uji organoleptic di atas dapat disimpulkan bahwa kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50% kualitas rasa pada kue lumpur cukup terasa ubi jalar ungu dengan persentase tertinggi 100%. Kue lumpur dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 70% kualitas rasa pada kue lumpur terasa ubi jalar ungu dengan persentase tertinggi 100%. Untuk lebih jelasnya hasil kualitas rasa pada kue lumpur tepung ubi jalar ungu dapat dilihat grafik pada gambar 6 sebagai berikut:



Gambar 6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Tepung Ubi Jalar Ungu Kue Lumpur Tepung Ubi Jalar Ungu

D. KESIMPULAN

Pada penelitian ini kue lumpur dibuat dengan tepung ubi jalar ungu yang penulis buat sendiri dengan proses alami yaitu mulai dari pengupasan, pencucian, pengirisan, penjemuran dengan matahari dan kemudian dihaluskan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, kemudian dilanjutkan dengan uji organoleptik dan analisis data, dapat diambil kesimpulan bahwa kue lumpur dengan substitusi 50% ubi jalar ungu

memiliki aroma ubi jala yang cukup, warna yang cukup ungu, tekstur yang lembut dan rasa manis serta rasa ubi jalar ungu yang cukup. Kue lumpur dengan substitusi 70% ubi jalar ungu memiliki aroma ubi jalar ungu, warna yang ungu, tekstur yang cukup lembut, rasa yang cukup manis serta lebih terasa ubi jalar ungu.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, V., & Sugitha, I. M. (2017). *Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata ex. Poir) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 6(2), 11-20.
- Damara, G. O. L. (2016). *Penilaian Kinerja Cerah Jaya Abadi Dengan Metode Balanced Scorecard*.
- Ginting, E. Yulifianti, R., & Jusuf, M. J. M. 2014. *Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification. Jurnal Pangan*, 23(2), 194-207.
- Hatmi, R. U., & Djaafar, T. F. (2014). *Keberagaman Umbi-Umbian Sebagai Pangan Fungsional*. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi 2014* (Vol. 22, pp. 950-960).
- Khairinnisa, A. (2018). *Pembuatan Bolu Tepung Beras Ketan Hitam (TA)*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Khoirunnisa, A. (2019). *Penggunaan Tepung Biji Nangka Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Butter Cake*.
- Lestari, A. P. (2018). *Efektivitas Ekstrak Etanol Umbi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Dalam Menghambat Pertumbuhan Candida Albicans (IN-VITRO)* (Doctoral Dissertation, Faculty Of Dentistry).
- Pratiwi, S. W., & Priyani, A. A. (2019). *Pengaruh Pelarut dalam Berbagai pH pada Penentuan Kadar Total Antosianin dari Ubi Jalar Ungu dengan Metode pH Diferensial Spektrofotometri*. *EduChemia (Jurnal Kimia dan Pendidikan)*, 4(1), 89-96.
- Sari, N. P. (2016). *Aplikasi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Kue Lumpur: Kajian Proporsi Mocaf Dan Tepung Terigu Pada Sifat Fisikokimia Dan Sensoris*.
- Sri Nadia Meilinda, N. 2019. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Mutu Kue Lumpur* (Doctoral dissertation, Universitas Sahid).