YASIN
Jurnal Pendidikan dan Sosial Budaya

p-ISSN: 2808-2346
e-ISSN: 2808-1854

Terindeks: SINTA 5, Copernicus, Dimensions, Scilit, Lens, Crossref, Semantic, Garuda, Google, Base, etc.

https://doi.org/10.58578/yasin.v5i4.5827

KUALITAS STIK DENGAN SUBSTITUSI UBI JALAR PUTIH

Quality of Sticks with White Sweet Potato Substitution

Farhani Amini Putri[1], Rahmi Holinesti[2], Wiwik Gusnita[3], Cici Andriani[4]
Universitas Negeri Padang
r.holinesti@fpp.unp.ac.id

Article Info:

Submitted:	Revised:	Accepted:	Published:
Apr 6, 2025	Apr 27, 2025	May 12, 2025	May 18, 2025

Abstract

This study is motivated by the innovation effort of producing stick snacks using local ingredients, specifically steamed white sweet potatoes as a substitute for potatoes. The purpose of this research is to analyze the effect of 100% substitution with steamed white sweet potatoes on the quality of stick snacks. The study was conducted at the Culinary Arts Workshop in February 2025 using a true experimental method. The research design consisted of two treatments with three repetitions each. An organoleptic test was carried out by 15 semi trained panelists, namely IKK students who had completed the Indonesian cakes and beverages course. Data analysis was conducted using a t test to determine the significance of differences between treatments. Test results were tabulated and analyzed to assess whether the substitution significantly affected the quality of the stick snacks. The findings indicate that in terms of shape and color, both treatments produced uniformly shaped 9 cm sticks with a golden yellow hue. For the aroma aspect, treatment X2 received the highest average score of 3.07, while for texture, the highest average score of 3.62 was obtained from treatment X1. In the taste category, the highest score was again achieved by treatment X2 with an average score of 3.04. These results suggest that steamed white sweet potato substitution affects the quality of the stick snacks, particularly in the aroma

Yasin Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

and taste categories. This study recommends the use of white sweet potatoes as a potential alternative raw material in the development of local food products.

Keywords: Effect; White Sweet Potato; Quality; Stick Snacks; Potato

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi oleh upaya inovasi produk stik dengan menggunakan bahan lokal berupa ubi jalar putih sebagai substitusi kentang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar putih kukus terhadap kualitas stik dengan tingkat substitusi 100%. Penelitian dilaksanakan di Workshop Tata Boga pada Februari 2025 dengan menggunakan metode eksperimen murni. Desain penelitian terdiri dari dua perlakuan dan tiga kali pengulangan. Uji organoleptik dilakukan oleh 15 panelis semi terlatih, yaitu mahasiswa IKK yang telah lulus mata kuliah kue dan minuman Indonesia. Teknik analisis data menggunakan uji-t untuk mengetahui signifikansi perbedaan antara perlakuan. Data hasil uji ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dianalisis untuk menentukan apakah terdapat pengaruh signifikan dari substitusi ubi jalar putih terhadap kualitas stik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada aspek bentuk dan warna, kedua perlakuan menghasilkan bentuk stik yang rapi berukuran 9 cm dengan warna kuning keemasan. Pada aspek aroma, perlakuan X2 memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 3,07, sedangkan pada aspek tekstur, nilai rata-rata tertinggi sebesar 3,62 diperoleh dari perlakuan X1. Untuk aspek rasa, nilai tertinggi kembali diperoleh oleh perlakuan X2 dengan skor rata-rata 3,04. Hasil ini menunjukkan bahwa substitusi ubi jalar putih kukus memberikan pengaruh terhadap kualitas stik, terutama pada kategori aroma dan rasa. Penelitian ini merekomendasikan penggunaan ubi jalar putih sebagai alternatif bahan baku stik yang potensial dalam pengembangan produk pangan lokal.

Kata Kunci: Pengaruh; Ubi Jalar Putih; Kualitas; Stik; Kentang.

PENDAHULUAN

Stik merupakan kata serapan dari bahasa inggris yang artinya tongkat atau sesuatu yang berbentuk seperti batang (Adimarta, 2022). Stik ialah salah satu jenis kue kering yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, tepung tapioka, lemak, telur serta bahan tambahan lainnya (Pratama, 2019). Stik memiliki bentuk pipih dan panjang serta rasa gurih dan berteksktur renyah (Saputra, 2019). Stik merupakan adonan padat yang dimana dipipihkan menggunakan ampia lalu di potong memanjang sesuai ukuran dan digoreng sampai berwarna kuning keemasan serta memiliki aroma khas kue kering. Stik sendiri sudah memiliki berbagai inovasi salah satunya yaitu stik kentang. Stik kentang merupakan olahan yang berbahan utama yaitu tepung terigu, kentang, tepung tapioka, telur dan bahan tambahan lainnya. Adapun kentang (*Solanum Tuberosum L)* yang juga bahan utama pada stik kentang merupakan salah satu tanaman dari umbi umbian yang berasal dari famili (*solanacea)* (Anggraeni et al., 2023).

Walaupun kita tahu bahwasannya indonesia kaya akan sumber daya alamnya tetapi untuk kentang ini Indonesia masih menerima impor kentang dari negara luar. Menurut data dari Pusat data dan sistem informasi pertanian sekretariat jenderal, kementerian pertanian tercatat pada tahun 2021 indonesia masih mengimpor kentang dari beberapa negara diantaranya Belanda, Amerika Serikat, Jerman, Belgia, dan Kanada (Wahyuningsih, 2022). Pada tahun 2021 Indonesia menerima impor kentang dari negara Belanda mencapai USD 41,06 juta atau 29,87% dari total nilai impor kentang Indonesia (Wahyuningsih, 2022) dan ini berpengaruh terhadap harga jual kentang. Kentang ini memiliki harga yang lumayan terjangkau menurut data dari Dinas Perdagangan Kota Padang tahun 2025 tercatat pada tanggal 16 April 2025 memiliki satuan harga berkisar Rp17.000/kg.

Sedangkan ada salah satu tanaman umbi yang memiliki harga relatif lebih murah dari kentang dan juga mudah ditemui yaitu ubi jalar putih yang mana harga per kgnya hanya Rp6.000. Inovasi stik kentang merupakan salah satu alternatif diversifikasi penggunaan bahan pangan lokal. Akan tetapi, penulis ingin berinovasi kembali dengan mensubstitusikan kentang dengan ubi jalar putih dikarenakan harga ubi jalar putih yang terjangkau dan mudah ditemui. Hal ini didukung oleh pendapat (Triyas et al, 2021) yang menyatakan bahwa ”Ubi jalar putih sangat mudah di temukan dari pada ubi jalar merah, dan ungu”. Ubi jalar berdasarkan dagingnya terdiri dari beberapa jenis seperti ubi ungu, ubi jalar orange, dan ubi jalar putih (Yuliansar et al., 2020). Sedangkan menurut (Amirullah et al., 2024) Ubi jalar terbagi atas beberapa variasi diantaranya adalah ubi jalar berwarna putih, kuning, ungu dan orange. Nilai gizi ubi jalar cukup lengkap dan dapat memenuhi kebutuhan gizi seluruh tubuh seperti mencegah berbagai penyakit, membangun sel-sel tubuh (Shafira & Gusnita, 2023). Komponen utama pada ubi jalar putih ini adalah karbohidrat (Aisy et al., 2023). Tidak hanya kaya akan karbohidrat tetapi juga tinggi akan protein. Hal ini didukung oleh pendapat (Rohmi et al., 2019) kandungan protein di dalam ubi jalar lebih tinggi dari jenis ubi semacamnya. Ubi jalar termasuk jenis tanaman umbi-umbian yang juga menjadi sumber karbohidrat terbesar keempat di Indonesia(Holinesti et al., 2023). Ubi jalar masuk kedalam salah satu komoditas tanaman yang banyak dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia yang mana merupakan sumber karbohidrat setelah beras, singkong, gandum dan juga jagung (Aisy et al., 2023). Ubi jalar putih (*Ipomea batatas*) atau *sweet potato* adalah pohon tahunan tropika dan sub tropika, ubi jalar ini berasal dari Benua Amerika (Putri et al., 2023). Ubi jalar putih memiliki karakteristik unik berupa rasa yang netral atau hambar, warna daging putih hingga putih kekuningan, serta ukuran umbi yang bervariasi (Elfina et al., 2025). Menurut (Amagloh et al., 2021), ubi jalar

memiliki 3 keunggulan hasil integrasi kualitas sereal (pati tinggi), kandungan vitamin dan pektin tinggi, dan sayuran (kandungan vitamin tinggi dan kandungan mineral). Permasalahan pada ubi jalar putih ini yaitu kandungan air yang tinggi antara 60-70% dibandingkan kelompok seleria dan kacang-kacangan (Pratiwi, 2020). Dikarenakan kadar air yang dimiliki ubi jalar tinggi antara 60-70% maka umur simpan dari ubi jalar ini relatif singkat (Pratiwi ,2020). Karena umur simpan yang singkat penulis ingin berinovasi menjadikan produ olahan yaitu menjadi stik.

Pada pembuatan olahan stik, penulis disini memilih ubi jalar putih yang sudah dikukus lalu dihaluskan dan dimasukkan kedalam adonan stik. Adapun tujuan penulis menggunakan ubi jalar putih yang sudah dikukus karena lebih efisien hanya membutuhkan waktu sekitar 30 menit, tidak mengurangi nutrisi yang terkandung pada ubi jalar putih tersebut, serta tidak menghilangkan massa pada ubi jalar putih tersebut. Metode pengolahan tersebut dilakukan karena pada penelitian terdahulu diketahui bahwasannya pembuatan tepung ubi jalar putih memakan waktu mencapai 5 jam menggunakan dryer (Pratiwi, 2020). Tidak hanya itu penulis juga telah melakukan uji coba langsung dalam pembuatan tepung ubi jalar putih ini dengan cara menggunakan panas alami yaitu sinar matahari dimana penulis mendapati pembuatan tepung tersebut memakan waktu sampai 10 jam dengan cuaca yang mendukung.

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwasannya ubi jalar putih yang sudah dikukus dapat diaplikasikan pada pembuatan stik dengan persentase yaitu sebesar 100%. Adapun alasan penggunaan persentasae 100% ini, karena penulis disini hanya mensubtitusikan penggunaan kentang pada resep yang penulis akan gunakan dan ingin melihat perbedaan kualitas antara stik dengan penggunaan kentang dan stik yang dipengaruhi oleh substitusi ubi jalar putih yang sudah dikukus.

METODE

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yaitu dengan melakukan percobaan langsung dimana menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Dimana dilakukan 2 perlakuan dengan 3 kali pengulangan yaitu (X1) kentang dan (X2) ubi jalar putih dengan persentase substitusi sebesar 100%. Penelitian ini dilaksanakan di Workshop Tata Boga pada tanggal 3 sampai dengan 28 bulan Februari 2025. Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik dengan melibatkan sebanyak 15 panelis semi terlatih yaitu mahasiswa Tata Boga IKK UNP terhadap kualitas stik kentang dengan substitusi ubi jalar putih, meliputi bentuk (rapi), warna

(kuning keemasan), aroma (harum khas ubi jalar putih), tekstur (renyah) dan rasa (manis khas ubi jalar putih). Setelah melakukan uji organoleptik dan memperoleh data, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel. Setelah data ditabulasi kemudian dilakukan analisis statistik dengan uji independent sampel T-test atau uji T, jika data yang diperoleh F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} maka ada pengaruh substitusi ubi jalar putih yang telah dikukus terhadap kualitas stik. Adapun proses pengolahan Stik dengan substitusi ubi jalar putih yag telah dikukus, resep yang digunakan telah dimodifikasi berdasarkan resep yang ditulis oleh Betty Julia (2022)

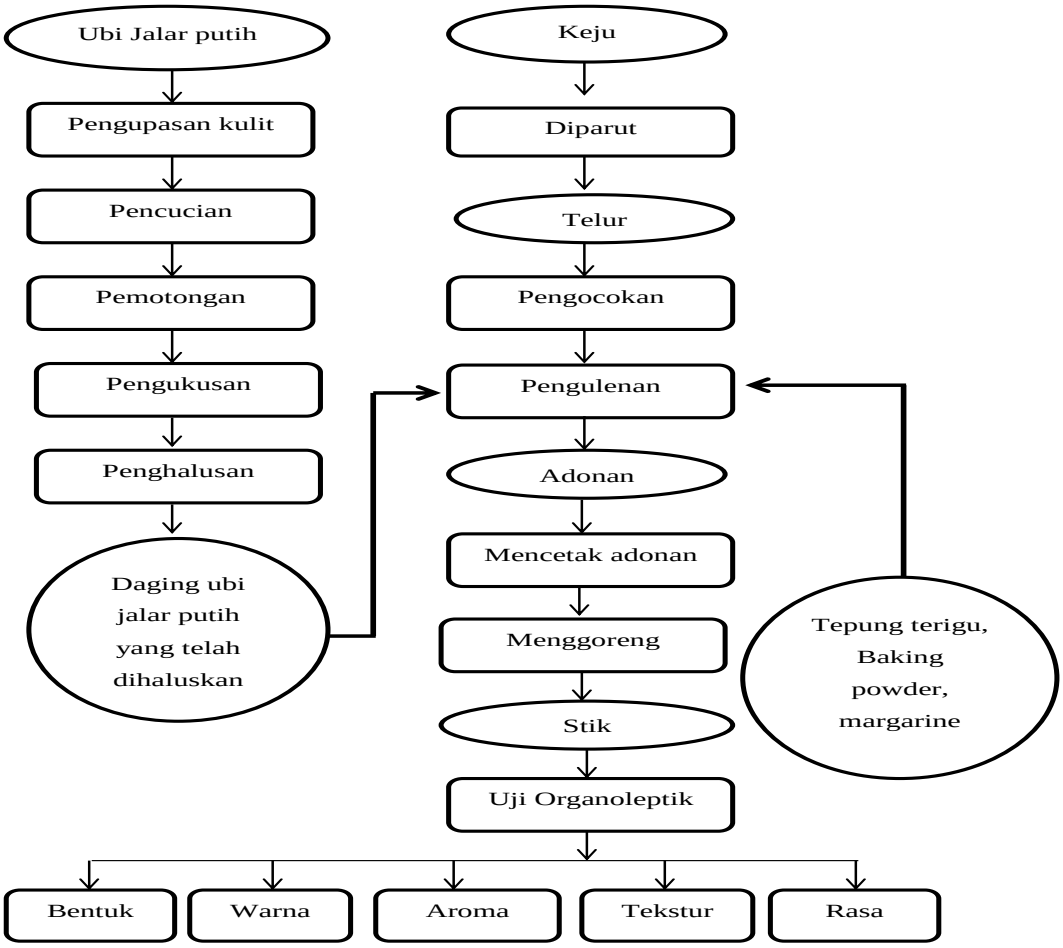
Bahan Pengolahan

Tabel 1. Bahan Pengolahan stik dengan subsittusi ubi jalar putih yang telah dikukus

Nama Bahan	Resep Penelitian	
	X1	X2
Kentang	150gr	-
Tepung Terigu	250gr	250gr
Ubi Jalar Putih	-	150gr
Telur	1 butir	1 butir
Keju	40gr	40gr
Baking Powder	1 sdt	1 sdt
Margarine	30gr	30gr
Minyak	500ml	500ml

Alat Pengolahan

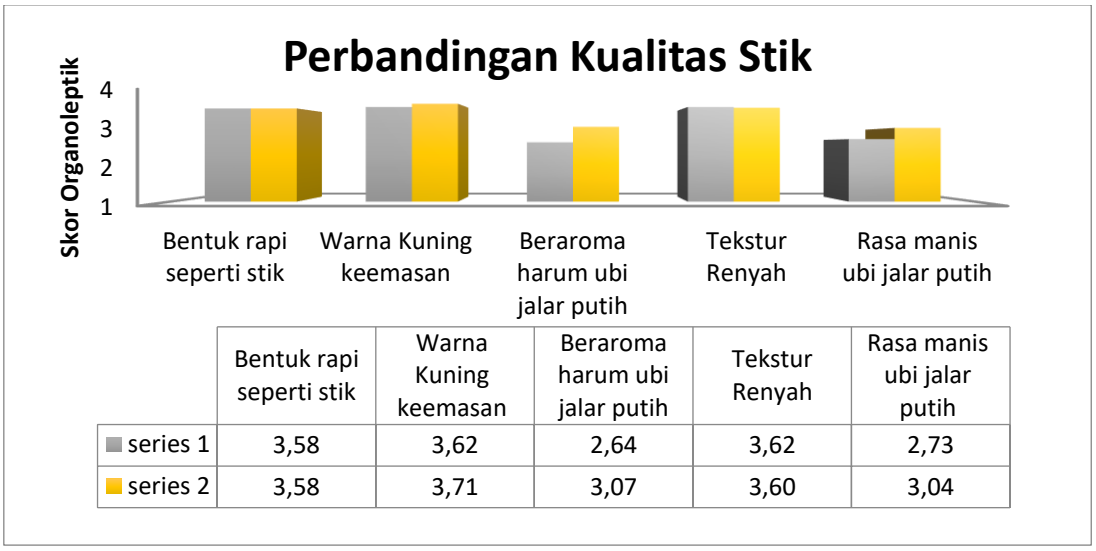
Alat yang digunakan dalam pengolahan stik dengan substitusi ubi jalar putih yan telah dikukus menggunakan alat pengolahan seperti kukusan, timbangan digital, saringan minyak, ampia, waskom sedang, waskom kecil, *frying pan*, dan juga *frying* spatula. Prosedur pengolahan stik dengan substitusi ubi jalar putih yang telah dikukus dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Diagram Alir Pengolahan Stik dengan Susbtitusi Ubi Jalar Putih Yang Telah Dikukus

HASIL

Berikut ini adalah hasil tabulasi data akhir penelitian stik dengan substitusi ubi jalar putih yang telah dikukus dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini:



	Bentuk rapi seperti stik	Warna Kuning keemasan	Beraroma harum ubi jalar putih	Tekstur Renyah	Rasa manis ubi jalar putih
series 1	3,58	3,62	2,64	3,62	2,73
series 2	3,58	3,71	3,07	3,60	3,04

Gambar 2. Kualitas Stik dengan Substitusi Ubi Jalar Putih yang Dikukus

Berdasarkan gambar 2 dapat diketahui hasil dari masing-masing kualitas diantaranya yang pertama yaitu Hasil menunjukkan bahwa nilai rata-rata stik dengan penggunaan kentang (χ_1) adalah sebesar 3,58 dan stik dengan penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus (χ_2) sebesar 3,58 artinya tidak ada pengaruh perbedaan antara kedua perlakuan yang menggunakan kentang dan ubi jalar putih yang sudah dikukus dikategorikan rapi. Hasil kualitas warna menunjukkan bahwa nilai rata-rata stik dengan penggunaan kentang (χ1) adalah sebesar 3,62 dan stik dengan penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus (χ2) sebesar 3,71 artinya stik dengan penggunaan kentang dan ubi jalar putih yang telah dikukus dikategorikan kuning keemasan. Untuk hasil kualitas aroma menunjukkan bahwa nilai rata-rata stik dengan penggunaan kentang (χ_1) adalah sebesar 2,64 dan stik dengan penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus (χ_2) sebesar 3,07 artinya ada pengaruh dalam penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus terhadap aroma stik. Hasil kualias tekstur menunjukkan bahwa nilai rata-rata stik dengan penggunaan kentang (χ1) adalah sebesar 3,62 dan stik dengan penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus (χ2) sebesar 3,60 artinya stik dengan penggunaan kentang dan ubi jalar putih yang telah dikukus dikategorikan Rapuh. Hasil kualitas rasa menunjukkan bahwa nilai rata-rata stik dengan penggunaan kentang (χ1) adalah sebesar 2,73 dan stik dengan penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus (χ2) sebesar 3,04 artinya ada pengaruh dalam penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus terhadap rasa stik. Berdasarkan hasil diatas maka dapat diketahui hasil dari kualitas stik dengan substitusi ubi jalar putih yang telah dikukus meliputi kualitas dengan kategori bentuk (rapi), warna (kuning keemasan), aroma (harum khas ubi jalar putih), tekstur (renyah) dan rasa (manis khas ubi jalar putih).

PEMBAHASAN

Setelah melakukan penelitian dengan tiga kali pegulangan dan dua perlakuan, maka terlihat hasil dari kualitas stik dengan substitusi ubi jalar putih yang telah dikukus meliputi kualitas dengan kategori bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Berikut ini akan dibahas kualitas stik dengan substitusi ubi jalar putih yang telah dikukus berdasarkan masing-masing indikator.

1. **Kualitas Bentuk Stik Menggunakan Kentang dan Ubi Jalar Putih yang Telah Dikukus**

   Bentuk ialah tampilan keseluruhan pada sebuah makanan, bentuk mampu memunculkan selera dan minat konsumen pada makanan (Gusnita dan Ramadhanti, 2020). Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari stik adalah rapi dengan ukuran sesuai pedoman jobsheet mata kuliah kue dan minuman indonesia dengan ukuran panjang 9cm. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan menggunakan kentang (X_1) dan Ubi jalar putih yang telah dikukus (X_2), diperoleh hasil organoleptik kualitas dengan nilai rata-rata 3.58 (X_1) dan 3.58 (X_2), Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t yang menyatakan bahwa H0 diterima karena t hitung < t tabel (0 < 2,0) dan nilai probabilitas 2,0 > 0.05.

2. **Kualitas Warna Stik Menggunakan Kentang dan Ubi Jalar Putih yang Telah Dikukus**

   Warna merupakan salah satu hal yang juga dilihat pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk (Putri et al., 2023). Warna yang menarik juga merupakan faktor penentu awal penilaian seseorang yang tertarik pada suatu produk makanan (Rahmadani & Holinesti, 2021). Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data (X_1) dan (X_2) pada kualitas warna kuning keemasan dengan nilai rata-rata 3.62 (X_1) dan 3.71 (X_2), untuk mebuktikan perbedaan yang signifikkan dibuktikan dengan t hitung < t tabel (-0,9 < 2,0) dan nilai probabilitas 0,3 > 0.05 berdasarkan nilai tersebut dapat dinyatakan bahwasannya H0 diterima. Hasil data tersebut menyatakan bahwasannya tidak terdapat perbedaan yang signifikkan terhadap kualitas warna kuning keemasan pada kedua variabel.

3. **Kualitas Aroma Stik Menggunakan Kentang dan Ubi Jalar Putih yang Telah Dikukus**

   Aroma adalah bau yang dihasilkan dari suatu makanan yang memiliki daya tarik kuat yang dapat merangsang indra penciuman (Putri et al., 2023). Aroma juga merupakan salah satu

alat ukur fisik suatu pangan yang penting dalam penentuan mutu (Oktaviani, 2020) Berdasarkan uji organoleptik stik yang telah dilakukan diperoleh aroma dari stik adalah harum khas ubi jalar putih dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan menggunakan kentang (X_1) dan Ubi jalar putih yang telah dikukus (X_2), diperoleh hasil organoleptik dengan nilai rata-rata 2.64 (X_1) dan 3.07 (X_2), yang berarti adanya pengaruh pada penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus pada aroma stik. Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t yang menyatakan bahwa Ha diterima karena t hitung > t tabel (-2,2 > 2,0) dan nilai probabilitas 0.03 < 0.05. Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan bawa terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas aroma stik.

4. Kualitas Tekstur Stik Menggunakan Kentang dan Ubi Jalar Putih yang Telah Dikukus

Tekstur merupakan salah satu rasa sentuhan, yang dapat dirasakan dengan indra perasa (lidah) pada saat digigit, dikunyah, ditelan dan juga dengan indra peraba (Putri et al., 2023).Tekstur dapat dilihat dari beberapa segi diantaranya segi kekeringan, kerapuhan, kekerasan serta kekenyalan dari makanan tersebut (Fatmawati, 2018 dalam Rizkhi and Holinesti 2022). Menurut (Ummah, 2019) Stik memiliki tekstur yang renyah dan rapuh. Berdasarkan uji organoleptik stik yang telah dilakukan diperoleh tesktur dari stik adalah rapuh dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan menggunakan kentang (X1) dan Ubi jalar putih yang telah dikukus (X2), diperoleh hasil organoleptik dengan nilai rata-rata 3.62 (X1) dan 3.60 (X2), yang berarti tidak ada pengaruh pada penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus pada tekstur stik. Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t yang menyatakan bahwa H0 diterima karena t hitung < t tabel (0,2 < 2,0). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan bawa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas tekstur stik.

5. Kualitas Rasa Stik Menggunakan Kentang dan Ubi Jalar Putih yang Telah Dikukus

Rasa merupakan faktor penunjang dalam menentukan kualitas dari suatu makanan. Rasa terdiri dari rasa asin, manis, asam dan pahit serta umami yang mana bahasa ini berasal dari bahasa jepang yang berarti lezat (Rizkhi and Holinesti 2022). Berdasarkan hasil uji organoleptik yang telah dilaksanakan diperoleh rasa dari stik adalah manis dari ubi jalar putih dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan menggunakan kentang (X_1) dan Ubi jalar putih yang telah dikukus (X_2), diperoleh hasil organoleptik dengan nilai rata-

rata 2.73 dan 3.04 (X_2), yang berarti ada pengaruh pada penggunaan ubi jalar putih yang telah dikukus pada rasa stik. Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t yang menyatakan bahwa H0 ditolak karena t hitung > t tabel (-2,19 > 2,04) serta nilai probabilitas 0.03 < 0.05 nilai probabilitas. Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan bawa terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas rasa stik.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi ubi jalar putih yang telah dikukus tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk (kerapian), tekstur (kerenyahan), dan warna (kuning keemasan) produk stik. Namun demikian, terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma dan rasa produk.

Kualitas aroma terbaik tercatat pada perlakuan X2 dengan nilai rata-rata 3,07 dan didukung oleh nilai probabilitas sebesar 0,03 ($p < 0,05$), yang menunjukkan bahwa keberadaan aroma khas dari ubi jalar putih kukus memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kualitas aroma produk stik. Demikian pula, kualitas rasa tertinggi juga ditemukan pada perlakuan X2 dengan nilai rata-rata 3,04 dan nilai probabilitas sebesar 0,03 ($p < 0,05$), yang menandakan adanya pengaruh signifikan terhadap cita rasa manis khas dari ubi jalar putih kukus.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan ubi jalar putih kukus sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk stik memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan kualitas sensoris aroma dan rasa, meskipun tidak secara signifikan memengaruhi parameter bentuk, tekstur, dan warna.

DAFTAR PUSTAKA

Adimarta, T. (2022). Pembuatan Cheese Stick dari Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, *2*(2), 22–31. https://doi.org/10.58466/lipida.v2i2.1399

Aisy, R., Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, *12*(1), 47. https://doi.org/10.20961/semar.v12i1.62162

Amagloh, F. C., Yada, B., Tumuhimbise, G. A., Amagloh, F. K., & Kaaya, A. N. (2021). The potential of sweetpotato as a functional food in sub-saharan africa and its implications for health: A review. *Molecules*, *26*(10), 1–21. https://doi.org/10.3390/molecules26102971

Amirullah, M. F., Afifah, D. N., & Noer, E. R. (2024). a Literrature Review : Variasi Ubi Jalar Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Journal of Nutrition College*, *13*(3), 267–277. https://doi.org/10.14710/jnc.v13i3.42005

Anggraeni, W., Nuralisa, Y., & Supriyatna, A. (2023). Inventarisasi Tumbuhan Berfamili Solanaceae di Goalpara Sukabumi. *International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government*, *1*(3), 57–62. http://ijespgjournal.org

Elfina, M., Holinesti, R., Gusnita, W., Anggraini, E., Studi, P., Kesejahteraan, P., Universitas, K., & Padang, N. (2025). *ANALYSIS OF GELATO QUALITY WITH THE ADDITION OF WHITE SWEET*. *7*(1), 150–158.

Holinesti, R., Sarita, N., Faridah, A., & Insan, R. R. (2023). Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Kualitas Organoleptik Selai Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas). *Edufortech*, *8*(2), 95–105. https://doi.org/10.17509/edufortech.v8i2.60457

Oktaviani, R. (2020). *PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KULIT BUAH NAGA (Hylocereus polyrhizus) TERHADAP KADAR ANTOSIANIN DAN TINGKAT KESUKAAN OTAK-OTAK IKAN LELE DUMBO (Clarias gaprienus)*. *2507*(February), 1–9.

Pratama, R. A. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Tergiu, Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea) dan Rusip Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik Stik. *Jurnal Hasil Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung*, *04*(01), 1–56.

Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *Jurnal Triton*, *11*(2), 42–50. https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112

Putri, Y., Holinesti, R., Gusnita, W., & Mustika, S. (2023). The Effect Of Addition Gelatin To The Quality Of White Sweet Potato Jam. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, *4*(2), 479. https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i2.11005

Rahmadani, M., & Holinesti, R. (2021). Analisis Kualitas Kastengel yang dihasilkan dari Tepung Ubi Jalar Putih. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, *2*(3), 148–154. https://doi.org/10.2403/80sr208.00

Rizkhi, F. M., & Holinesti, R. (2022). Quality Of Onion Sticks Substitute For Soybean Tempeh Flour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, *3*(2), 101. https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.328

Rohmi, R., Fikri, Z., & Pujasari, N. K. R. (2019). Ubi Jalar Putih (Ipomoea Batatas L.) Media Alternatif Pertumbuhan Aspergillus Niger. *Jurnal Kesehatan Prima*, *13*(2), 143. https://doi.org/10.32807/jkp.v13i2.234

Saputra, O. candra. (2019). *KARATERISTIK SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK STIK DARI TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN LUMATAN UBI JALAR UNGU Characteristics of Chemical, and Organoleptic Characteristics of Sticks from Purple Sweet Potato Flour and Purple Sweet Potatoes Lumatan*. *15*.

Shafira, E., & Gusnita, W. (2023). Analysis Of The Use Of White Sweet Potato Flour On The Quality Of Pineapple. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, *4*(2), 463. https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i2.11001

Triyas, S., Choirul, A., Soeyono, R. D., & Astuti, N. (2021). Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, *10*(1), 59–63.

Ummah, M. S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Cakalang Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Protein Dan Zat Besi Stik Bawang Sebagai

Makanan Selingan Untuk Ibu Hamil Anemia. *Sustainability (Switzerland)*, *11*(1), 1–14. https://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI

Wahyuningsih, S. dan M. (2022). Analisis Kinerja Perdagangan Kentang. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian*, *12*, 57.

Yuliansar, Ridwan, & Hermawati. (2020). Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Saintis*, *1*(2), 1–13.