

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. 2008. *Nilai kalori pangan sumber karbohidrat. Food review Indonesia*.(Online). ([Http://www.foodreview.blz/preview.php](http://www.foodreview.blz/preview.php)).
- Apriliyanti. 2010. *Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan variasi proses pengeringan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian.Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- AOAC. 2015. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemistry 20th edition. Benjamin Franklin Station. Washington DC*.
- Claudia, R., T. Estiasih, D. W. Ningtyas, dan E. Widyastuti. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea batatas*, L) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1589-1595.
- Dangkua, S.W. 2013. *Karakteristik Organoleptik Dan Kimiawi Produk Stik Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii)*. Skripsi . Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Diniyati. 2012. *Kadar Betakaroten Protein Tingkat Kekerasan dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

- El Husnan. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya.
- Estiasih, T. 2005 *Teknologi pengolahan pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fatkurahman, R, Windi A dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Teknosains Pangan 1 (1): 50-57
- Febri. 2019. *Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L) sebagai pengganti tepung tapioka terhadap kualitas sosis babi. Jurnal Peternakan Lahan Kering.*
- Firgianti, G. 2018. *Karakteristik fisik dan kimia ubi jalar ungu (Ipomea batatas L.) varietas biang untuk mendukung penyediaan bahan baku tepung ubi jalar ungu.* Prosiding Seminar Nasional Universitas Sebelas Maret. 2(1):104 – 110.
- Ginting, ER, Yulifianti, M, Jusuf dan Made J M. 2015. *Identifikasi Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Klon-klon Harapan Ubi Jalar Kaya Antosianin*, Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. 34(1) : 8-15 (12).
- Habeahan, Y.M. 2018. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Orange dan Tepung Daun Kelor Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Stick Kue Bawang, Kandungan Gizi, dan Daya Terimanya.* (Skripsi). Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Handayani. 2019. *Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi, dan Daya Terima Iwel Latan untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil.* Jurnal Gizi Prima.

- Hidayati. 2016. *Proses Produksi Dodol Ubi Jalar Ungu*. Laporan Tugas Akhir. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.Surakarta.
- Hersoelistyorini, W., Dewi, S.S., dan Kumoro, A.C. 2015. *Sifat fisikokimia dan organoleptik tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan fermentasi menggunakan ekstrak kubis.The 2nd University Research Coloquium*. Hal: 10-17.
- Kataren. S (2010). Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. Cetakan pertama. Universitas indonesia press: jakarta.
- Kristiani.2016. Ensiklopedia Negeriku Makanan Tradisional. Bhuana Ilmu Populer. Jakarta.
- Kusumayanti. 2014. *Penyuluhan Pembuatan Susu Ubi Jalar Di Gonoharjo, Kec.Limbangan-Kab. Kendal*. Laporan Pengabdian Program Studi Diploma III Teknik Kimia Program Diploma Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Lestari. 2013. *Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Beras Hitam dan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Flake*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Mahmudatussa. 2014. *Karakteristik antosianin dan profil sensori ubi jalarungu (Ipomoea batatas L.) yang dibudidayakan pada tiga daerah berbeda*.Skripsi. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Midayanto D., dan Yuwono S. 2014. Penentuan atribut mutu stik ubi ungu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesi (SNI), jurnal pangan dan argoindustri 259-267.
- Neltriana. 2015. *Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas varietas ayamurasaki) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Nindyarani, A.K., Sutardi, dan Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Poiret) dan Produk Olahannya. Jurnal Agritech. 31(4):273-280.
- Ningsih SRF. 2018. *Pengaruh Rasio Konsentrasi Pasta Ubi Jalar Ungu Dan Beras Merah Terhadap Kadar Serat Pangan Dan Sensoris Bubur Instan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Noer. 2017.Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Berbagai Varietas sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian.Vol.3.
- Nuryanti 2019. Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan tepung kulit ari kacang kedelai dalam pembuatan flakes. Teknologi Pertanian.
- Pehulisa, A., U. Pato, dan E. Rossi. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu danTepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuatan Flakes. JOM Faperta.
- Rakhmana, y.2012. *studi pembuatan bolu gulung dari tepung ubi jalar.(ipomea batatas L)*. skripsi Makasar. Program studi Ilmu Dan Teknologi

- pengaruh Teknologi pertanian Fakultas pertanian Universitas Hasanudin.,
- Rosidah. 2010. Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Jurnal Teknubuga.volume 1 No 1.
- Salim, F. 2011. Membuat “Stik” Ubi Jalar. <http://fuadsaliim.blogspot.com/p/membuat-stik-ubi-jalar.html>. Diakses pada tanggal 14 Juli 2019.
- Septiani, 2015. Pengaruh Penggunaan Tepung Komposit Umbi Jalar Ungu Dan Tepung Talas Sebagai Substitusi Parsial Tepung Terigu Untuk Pembuatan Cake, JurnalJuriti UNPRI.
- Siswanti. 2017. *Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Beras Hitam dan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Flake*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Santoso, W. E. A., dan T. Estiasih. 2014. Jurnal Review: Kopigmentasi Ubi JalarUngu (*Ipomea batatas var Ayumurasaki*) dengan Kopigmen Na-Kaseinatdan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Sukiyaki LE. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Skripsi: Universitas Negeri Padang.
- Suprpti, L. M. 2014. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan pemanfaatanya. Penerbit Kanisius Yogyakarta.

Taub, I.A. and R.P. Singh. (2013). *Food Storage Stability*. CRS Press. New York.
USA.

Winarno, F.G. 2010 *Kimia pangan dan gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
254 Hlm.

Winarno, F.G. 2006. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama