

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana, S., & Choliq, A. (2009). Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Jurnal Standardisasi*, 11(1), 1–8.
- Anggarawati, N. K. A., Ekawati, I. G. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu termodifikasi (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) terhadap karakteristik waffle. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 112–120.
- Arniati. (2019). Pembuatan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan variasi waktu pengeringan [Skripsi, Politeknik Pertanian Pangkajene].
- Astawan, M. (2009). Ubi jalar ungu: Pangan fungsional kaya antioksidan. *Majalah Gizi Indonesia*, 3(1), 45–48.
- Coyle, C., Creamer, R. E., Schulte, R. P., O'Sullivan, L., & Jordan, P. (2016). A functional land management conceptual framework under soil drainage and land use scenarios. *Environmental Science & Policy*, 56, 39–48.
- Dinas Pertanian Provinsi Nusa Tenggara Timur. (2020). Data dan informasi sumber daya lahan NTT. Dinas Pertanian Provinsi NTT.
- Food and Agriculture Organization. (2014). Soil texture and soil management. FAO.
- Hardjowigeno, S. (2015). Ilmu tanah. Akademika Pressindo.
- Hastuti, R. D., & Sari, N. (2015). Analisis organoleptik tekstur dan warna tepung ubi jalar dari berbagai varietas. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 6(2), 55–62.
- Hikmat, M., Hati, D. P., & Sukarman, S. (2022). Kajian lahan kering berproduktivitas tinggi di Nusa Tenggara untuk pengembangan

- pertanian. *Jurnal Sumberdaya Lahan*, 16(2), 119–133.
- Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives & World Health Organization. (2006). Safety evaluation of certain contaminants in food (Vol. 82). World Health Organization.
- Karuniawan, A., Wicaksono, A. A., Ustari, D., & Maulana, H. (2020). Pemuliaan dan budidaya ubi jalar madu. Deepublish.
- Kusuma, A. P., & Purnomo, H. (2017). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap mutu fisikokimia dan organoleptik tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 34–42.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, & Suparmo. (2011). Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan produk olahannya. *Agritech*, 31(4), 273–280.
- Nugroho, T. C. (2014). Analisis sifat kimia tanah gambut yang dikonversi menjadi perkebunan kelapa sawit di Kabupaten Kampar [Skripsi, Universitas Islam Negeri Sultan Sarif Kasim Riau].
- Pemerintah Kabupaten Timor Tengah Selatan. (2021). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kabupaten Timor Tengah Selatan. Pemerintah Kabupaten TTS.
- Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2018). Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu. *Jurnal Biology Science & Education*, 7(1), 22–30.
- Sari, R. P., & Wahyuni, S. (2018). Karakteristik fisik dan kimia tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan yang berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 78–85.
- Sarwono, B. (2005). Ubi jalar: Cara budi daya efisien dan ekonomis. Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis sensori

untuk industri pangan dan agro. IPB Press.

- Solihin, M. A., Sitorus, S. R. P., Sutandi, A., & Widiatmaka. (2016). Karakteristik lahan dan kualitas kemanisan ubi jalar Cilembu. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 6(3), 229–237.
- Solihin, M. A., Sitorus, S. R. P., Sutandi, A., & Widiatmaka. (2018). Discriminating land characteristics of yield and total sugar content classes of Cilembu sweet potato (*Ipomoea batatas* L.). *AGRIVITA Journal of Agricultural Science*, 40(1), 15–24.
- Wahyuningsih, S., & Riyadi, P. H. (2016). Pengaruh metode pengeringan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik tepung ubi jalar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), 43–51.
- Widhaswari, V. A., & Putri, W. D. R. (2014). Pengaruh modifikasi kimia dengan STTP terhadap karakteristik tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 68–77.
- Woolfe, J. A. (1992). *Sweet potato: An untapped food resource*. Cambridge University Press.
- Zuraida, N., & Supriati, Y. (2001). Usahatani ubi jalar sebagai bahan pangan alternatif dan diversifikasi sumber karbohidrat. *Buletin AgroBio*, 4(1), 13–23.