

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, A. R., Syaiful, S. A. dan Mubaraq, S., 2008. Penampilan Fenotipik dan Daya Hasil Tanaman Ubi Jalar Lokal Sulawesi Selatan, *J.Agrivigor*, 7 (3), 263 - 271.
- Annual Book Of ASTM Standar, 2002 C39-86 Standar Test Method Forcompressive Strength Of Cylindrical Concrete Speciment, ASTM International, West Chonshohocken, PA.
- Anonim, 2011. Vitamin A Vitamin C, U.S. National Library of Medicine and National Institutes of Health, Bethesda.
- Anonim., 2002. Prospek dan Peluang Agribisnis Ubi jalar. Direktorat Kabi, Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan, Deptan. Jakarta. hlm 3.
- Be Miller, J.N. and Whistler, R.L., 1997. Carbohydrate in R. Fennema Owen (Ed). *Food Chemistry*. Ohio State:Columbus.
- Bradbury, J.H. 1988. The chemical composition of tropical root crops. *Asean Food Journal*. 4(1): 3-13.
- Brown, C.R., Kim, T.S., Ganga. Z., Haynes K., De Jomg D., Jahn M., Paran I. and De Jong W., 2006. Segregation of Total Carotenoid in High Level Potato Germplasm and Its Relationship to Beta - Carotene Hydroxylase Polymorphism. *Amer J of Potato Res* 83 365 - 367.
- Budiman, I., 2008. Ubi Jalar–Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.). S3autumn's Blog, <http://www.WordPress.com>. Diakses tanggal 4 Januari 2010.
- Engelen, A., 2017. Karakteristik kekerasan dan kelengketan pada pembuatan mi sagu basah. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 64 - 67.
- Erawati, C. M., 2006, Kendali Stabilitas B-karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.), Thesis tidak diterbitkan, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Eriyana, E., Husain, S. dan Jamaluddin., 2017. Mutu Dodol Pisang Berdasarkan Subtitusi Berbagai Jenis Pisang (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Uiversitas Negeri Makassar. Vol. 3
- Fauzi dalam Anshar, A., (2012). Studi Pembuatan Serbuk Kunyi Putih (*kaempferia rotunda* L) untuk Minuman Herbal. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Fellow, P. J., 2015. Teknologi Pengolahan Pangan : Prinsip Dan Praktek. EGC. Jakarta
- Fitriani., Sugiyono dan Purnomo, E.H., 2013. Pengembangan Produk Makaroni dari Campuran Jewawut (*Setaria Italica* L.), Ubi jalar (*Ipomoea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) dan Terigu (*Triticum Aestivum* L.). J. Pangan [Online], 22 (4), 349 - 364.
- Gardjito, M. dan Wardana. S.A., 2003. Hortikultura Teknik Pasca Panen. Transmedia Mitra Printika, Yogyakarta. hal: 29 - 31.
- Gester, H., 1993. Anticarcinogenic Effect of Common Carotenoids. in K'Osambo, L. M., Carey, E. E., Misra, A. K., Wilkes, J., and Hagenimana, V. 1998. Influence of Age, Farming Site, and Boiling on Pro - Vitamin A Content in Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) Storage Roots. Journal of Food Composition and Analysis. (11) pp: 305 - 306.
- Ginting, E., Utomo, J.S. dan Yulifianti, R., 2012. Aneka Produk Olahan Kacang dan Umbi. Balai Penelitian Tanaman Kacang - Kacangan dan Umbi – umbian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian. 48 hlm.
- Ginting, E., Utomo, J.S., Yulifianti, R. dan Jusuf, M., 2014. Ubi Jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. J Pangan [online], 23 (2), 194 - 209.
- Ginting, E., Widodo, Y., Rahayuningsih, S.A. dan Jusuf, M., 2005. Karakteristik pati beberapa varietas ubijalar. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan 24 (1):9 - 18.
- Hasim, A dan Yusuf, M., 2008. Dalam Qurniati, D., dan Jayanti, E.T 2013. Kandungan Karotenoid Ubi Jalar Lokal (*Ipomoea Batatas* (L.) Lam) Sebagai Alternatif Sumber Pangan Di Lombok, Nusa Tenggara Barat Jurnal Kependidikan Kimia “Hydrogen” Vol. 1 Nomor 1, Juli 2013 Issn: : 2338 - 6480
- Hue, S.M., Boyce, A.N., dan Somasundram., 2011. Comparative Study on the Antioxidant Activity of Leaf Extract and Carotenoids Extract from *Ipomoea batatas* var. Oranye (Sweet potato) Leaves. World Academy of Science, Engineering and Technology 58.
- Irmayanti, Syam., H. dan Jamaluddin., 2017. Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu Dan Lama Penyangraian. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Makassar. Vol. 3
- Juanda, D. dan Cahyono, B., 2000. Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

- K'osambo, L. M., Carey, E. E., Misra, A. K., Wilkes, J., and Hagenimana, V., 1999, Influence Of Age, Farming Site, And Boiling On Pro - Vitamin A Content In Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* (L.) Lam.) Vol 4 No 3.
- Komariah., Surajudin dan Purnomo, D., 2008. Aneka Olahan Daging. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Krisnawati, R., dan Indrawati, V., 2014. Pengaruh substitusi puree ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap mutu organoleptik roti tawar. J. Boga, 3(1), 79 - 88.
- Larasati, A., 2015. Pengaruh Proporsi Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.)Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang .
- Li He, X., Li Li, X., Ping, Y., and He, Q., 2015. Composition and color stability of anthocyanin - based extract from purple sweet potato. Journal Food Science and Technology, 35(3), 468 - 473.
- Ma Z., 2011. Thermal Processing Effects on the Functional Properties and Microstructure of Lentil, Chickpea, and Pea Flours. Articiel in Press. Food Research International.
- Mahmudatussa'adah A., Fardiaz, D., Andarwulan, N. dan Kusnandar, F., 2015 Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Konsentrasi Antosianin Monomerik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L). Jurnal Agritech, Vol. 35, No. 2, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga Bogor 16680
- Matos, M.E., Perez,. and Pacheco, E., 2009. Characterization of native and modified cassave starches ultrastructural study by scanning electron microscopy and x - ray diffraction techniques. Journal of Cereal Food World, 48, 78 - 81.
- Meludu, N. T., 2010, Proximate Analysis of Sweet Potato Toasted Granules, Afr. J. Biomed. Res., 13, 89-91.
- Nathania, N.K dan Karim, A. A.S., 2012. Analisis Kandungan Beta Karoten dan Vitamin C Dari Berbagai Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). Jurnal Indonesia Chimica Acta, 2: 4 - 7.
- Nurdjanah S., dan Yuliana N., 2017. Kharakteristik Muffin Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten. Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung; Volume 9 No. 2.
- Nurdjanah, S dan Yuliana, N. 2019. Ubi Jalar Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. Bandar Lampung. Katalog dalam Terbitan. CV Anugrah Utama Raharja. No. 003. ISBN: 978-623-211-026-7

- Onwueme, F.C., 1978. I.C. 1978. The Tropical Tuber Crops : Yams, Cassava, Sweet Potato, and Cocoyams. John Willey and Sons Ltd, New York.
- Pradipta, I.B.Y.V., dan Putri, W.D.R., 2014. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):793–802.
- Purwati, A., Egenia M.V., Putri E., dan Alviyati, N., 2019. Optimasi Ekstraksi β - Karoten Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*.L) Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. Jurusan Teknik Kimia, Institut Sains dan Teknologi AKPRIND. Yogyakarta
- Putri Sefanadia., 2019. Pengembangan Hybrid Tepung Ubi Jalar Kaya Antioksidan. *Jurnal penelitian* Volume 10, Nomor 2, ISSN 2548 - 5695 (Online) <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>.
- Rodrigues, P.B., Raina, L., Pantastico dan Balt, M.B. 1998. Mutu Buah - Buah Mentah Untuk Pengolahan Fisologis Lepas Panen. Yogyakarta Gajah Mada Univ Press.
- Rodriquest, D.B and Miko, K., 2004. Harvest Plus Handbook Technical Monograph Series2, Washinton.
- Rose, I. M., and Vasanthakalam, H., 2011., Comparison of The Nutrient Composition of Four Sweet Potato Varieties Cultivated in Rwanda, *Am. J. Food. Nutr.*, 1(1), 34-38.
- Rubatzky, V. E. and M. Yamaguchi., 1998. Sayuran Dunia 1 Prinsip, Produksi dan Gizi. Penerjemah C. Herison. Institut Teknologi Bandung - Press. Bandung. Hlm 313.
- Sarwono., 2005. Ubi Jalar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sastrohamidjojo, H., 2005 Kimia Organik (Stereokimia, Karbohidrat, Lemak Dan Protein). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soemartono., 1984. Ubi Jalar. CV Yasaguna, Jakarta. Hal: 44.
- Sudarmadji. S. dan Suhardi., 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Sukardi., 2001. Pengaruh Pemanasan Terhadap Stabilitas Antioksidan Ekstrak Jahe, Kunyit dan temu Lawak. Program Pasca Sarjana Universitas Gajahmada Yogyakarta.
- Sulistyo, C. N., 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprpti, M.L., 2003 Tepung Ubi Jalar pembuatan dan pemanfaatannya. Kanisius: Yogyakarta.

- Syafaatur, N., Panji, Reka, Rika., dan Cikra., 2015. Perbandingan Kadar Likopen pada *Manilkara zapota L.*, *Gnetum gnemon L.*, *Ipomea batatas L.*, dan *Momordica charantia L.* dengan Menggunakan Campuran Solven nHeksan, aseton, dan Etanol. *Jurnal Farmasi Sains dan Terapan*.
- Thao, H.M., and Noomhorm, A., 2011. *Physiochemichal properties of sweet potato and mung bean starch and their blends for noodle production. Journal of Food Process and Technology*, 2(1), 1 - 9.
- Ticoalu, G.D., Yunianta, Y., and Maligan, J.M., 2016. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) sebagai minuman berantosianin dengan proses hidrolisis enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Wahyuni M Noer Sri, Wijaya M., dan Kadirman., 2017. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Makassar Vol. 3*
- Widyaningtyas, M. dan Susanto, W.H., 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, Xanthan Gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *J. Pangan dan Agroindustri [online]*, 3 (2), 417-423.
- Widyanawan. K. A., Ina. P. T. dan widarta. I.R.W. 2015. Pengaruh Perbandingan Beras Dan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Nasi Sehat. *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Denpasar*
- Winarno, F.G. dan Laksmi., 1973. *Pigmen dalam Pengolahan Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pangan dan Mekanisasi Pertanian. Bogor: IPB.*
- Woolfe, J.A. 1992. *Sweet Potato: an untapped food source. The University Press. Cambridge*
- Yen, G-C. dan Chen H-Y., 1995. *Antioxidant Activity of Various Tea Extracts in Relation to their Antimutagenicity. Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 43(1), 27 - 32.
- Yunita, D., dan Husna, N. E., R., 2013. Perbaikan Tekstur Timphan Instan Melalui Modifikasi Cairan Pada Adonan Timphan, Tingkat Gelatinisasi dan Perlakuan Pembekuan. *J. Sagu*, 12(2), 17–22.
- Yudiono, K. 2011. Ekstraksi antosianin dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) dengan teknik ekstraksi subcritical water. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1-30
- Yuwono, S.S., 2015. Pasta Ubi Jalar. [online] <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/06/pasta-ubi-jalar/>. [Diakses pada tanggal 30 Januari 2017].

- Zhang, Z. C.C. dan Wheatley, H. Corke., 2002. Biochemical Changes During Storage Of Sweet Potatoe Roots Differing in Dry Matter Content, diacu dalam Onggo, T.M. 2006. Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar “Nirkum” *Cilembu* Selama Penyimpanan. Jurnal Bionatura. Vol (8):161 - 170.