

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2002. Membuat Mie, Makaroni dan Bihun. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan Cfgf (Casein Free Gluten Free).
- Annida.2009. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Konsentrat Protein Kedelai dan lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Daging Nabati Kedelai (*Glicine max* L. Merr). Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan UNPAS. Bandung
- Anonim. 2011. Teknologi Tepat Guna Mendukung Ketahanan Pangan Keluarga. Workshop dan TOT. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Anonim. 1995. Makaroni. SNI 01-3777-1995. Jakarta:Dewan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Bargumono, H. M. dan Wongsowijaya, Suyadi. 2013. 9 Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional. Yogyakarta : Leutika prio
- Buckle, K.A.,1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Cahyani, A. D., 2021. Pengaruh Penambahan *Sodium Tripolyphosphate* dan Rasio Uwi Ungu Kukus–Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Tingkat Kesukaan Mi Kering. Naskah Publikasi Teknologi Hasil Pertanian.
- Chandra, A . 2010. Supaya Gizi Pasta Makin Melimpah. Kompas.com. Diakses pada tanggal 1 September 2022.
- Chanu, S. N. dan Jena, S. 2015. Development of Millet Fortified Cold Extruded Pasta and Analysis of Quality Attributes of Developed Pasta Products. The International Journal Of Science & Technoledge, (6): 132-140.
- Cavalcanti, R.N., Santos, D.T. dan Meireles, M.A.A. 2011. Non Thermal Stabilization Mechanism of Anthocyanins in Model and Food Systems : an overview. Journal Food Research International 44 :499-509. DOI:10.1016/j.foodres.2010.12.007
- Dwiari, S.R., Danik Dania, A., Nurhayati,M.S., Sandi Frida, A.R.Y. dan Ida Bagus Ketut W.Y, 2008. Teknologi Pangan Jilid 2. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Jakarta.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. Skripsi FATETA. Ilmu Pertanian Bogor.
- Hardoko, Liana Hendaro, dan Tagor MS. 2010. (*Ipomea batatas* L. *poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. Jurnal Teknik dan Industri Pangan. Vol. XXI (1): 25-32.
- Hapsari, R.T. 2014. Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Diversifikasi Pangan. Buletin Palawija 27:26-38.
- Hsu, C.L. Chen, W., Weng, Y.M., dan Tseng, C.Y. 2003. Chemical Composition, Physical Properties, and Antioxidant Activities of Yam Flours as Affected by Different Drying Methods. Food Chemistry 83(1):85-92. DOI:10.1016/S0308- 8146(03)00053-0.

- Hsu, F.L., Lin, Y.H., Lee, M.H., Lin, C.L. dan Hou, W.C., 2002. Both Dioscorin, the Tuber Storage Protein of Yam (*Dioscorea alata* cv. Tainong no.1), and Its Peptic Hydrolyses Exhibited Angiotensin Converting Enzyme Inhibitory Activities. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 50: 6109-6113.
- Irawan, Yudi, Safri. 2001. Teknik Pembuatan Daging Tiruan dengan Unsur Tempe Sebagai Sumber Protein. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Kartika, D., Hastuti, P., dan Suparto, W. 2011. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Edisi Pertama, UGM, Yogyakarta.
- Kusnandar, F.2010. Kimia Pangan : Komponen Makro. PT. Dian Rakyat. Jakarta
- Lachman, J., Hamouz , K., Orsak , M. Pivec, V., Hejtmankova, K., Pazderu, K., Dvorčak. P. dan Čepel, J. 2012. Impact of selected factors – cultivar, storage, cooking and baking on the content of anthocyanins in coloured-flesh potatoes. *Food Chemistry* :133 : 1107–1116.
- Leo, L., Leone, A., Longo, C., Lombardi, D.A., Raimo, F., dan Zacheo, G., 2008. Antioxidant Compounds and Antioxidant Activity in ‘Early Potatoes’. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56: 4154–4163.
- Lubag A.J.M ., Antonio, Jr., Laurena, C., dan Tecson Mendoza, E.M. 2008. Antioxidants of Purple and White Greater Yam (*Dioscorea alata* L.) Varieties from the Philippines. *Philippine J of Sci.* 137 (1): 61–67.
- Marta, H. 2011. Sifat fungsional dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal serta Contoh Aplikasinya pada Pembuatan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) [tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Matthews, Ruth, H. 1989. Legumes, Chemistry, technology, and Human Nutrition. Mar cel Dekker, Inc. New York and Basel.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Muflihati, I., Lukitawesa., Narindri, B., Afriyanti., dan Mailia , R. 2015. Efek Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ketan Terhadap Sifat Fisik Cookies. Prosiding Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta. Yogyakarta.
- Mulyati, S. 2012. Uji Hedonik. Bandung: Universitas Pasundan Bandung.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- Nurmala, T.1980. Budidaya Tanaman Gandum. Bandung : PT Karya Nusantara Jakarta
- Oki, T., Osame, M., Masuda, M., Kobayashi, M. dan Furuta, S. 2002. Simple and Rapid Spectrophotometric Method For Selecting Purple-Fleshed Sweet Potato Cultivars With A High Radical-Scavenging Activity. *Breeding Science* 53: 101-107.
- Plantus.2008. Mengetahui Plasma Nutfah Tanaman Pangan. <http://anekaplanta.wordpress.com/2008/03/02/mengetahui-plasmanutfah-tanaman-pangan>. Diakses tanggal 1 september 2022
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia,

Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan (Skripsi S-1 Progdi Teknologi Pertanian).
Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

- Prohati. 2009. Keanekaragaman hayati Indonesia *Dioscorea alata* L. Prosea. Diakses 27 Mei 2009.
- Rajnarayana, K., Ajitha M., Gopireddy G. dan Giriprasad, V. 2011. Comparative Antioxidant Potential of Some Fruit and Vegetables using DPPH Method. *International Journal of Pharmacy & Technology*.
- Rosmisari A. 2006. Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. Seminar Nasional teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. 124hlm.
- Sari, D. K., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Growol-Kecambah Kacang Hijau dan Penambahan *Carboxymethyl cellulose* Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Makaroni. Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Saloko, S., Yasa, I., dan Handayani, B. R. 1997. Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat.
- Satuhu, 2006. Penanganan dan Pengolahan Pangan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari M, 2010. Analisis Sensori Pangan untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor (Id): IPB Press.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A. dan Anggrahini. S. 2017. The Effect of purple yam (*Dioscorea alata* L) blanching time on anthocyanins content and antioxidant activity. *The International Journal of Science & Technoledge*: 5 : 8 : 83- 88.
- Tamaroh, S., 2018. Identifikasi Jenis Antosianin dan Perubahan Aktivitas Antioksidan Selama Penyimpanan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata* L). Disertasi. Progam Studi Ilmu Pangan. Universitas Gadjah Mada
- Trimanto. 2012. Karakterisasi dan Jarak Kemiripan Uwi (*Dioscorea alata* L) Berdasarkan Penanda Morfologi Umbi. *Buletin Kebun Raya*. 15(1): 46-55.
- Utami, P., 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Semolina Terhadap Karakteristik Makaroni Ubi Jalar Ungu. Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Utomo, C.R. 2016. Evaluasi Penambahan Propilen Glikol Alginat (PGA) dan Iasoalated Soy Potein (ISP) sebagai Rheological Modifer Terhadap Parameter Fisik Mi Jagung. Skripsi: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Wanasundera, J.P.D dan Ravindran, G. 1994. Nutritional assesment of yam (*Dioscorea alata*) tubers. *Plant Foods of Human Nutr*. 46: 33–39.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Winarti, Sri., dan E. dan Adi Saputro. 2013. Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea spp*). Jurnal Teknik Kimia 8(1): 17-21
- Winasari, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta