

DAFTAR PUSTAKA

- Amriani. 2017. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Anonim. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2011. Biskuit. Standar Nasional Indonesia 2973:2011.
- Anonim. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist International. Washington D. C.
- Astawan, M. 2005. *Proses UHT: Upaya Penyelamatan Gizi pada Susu*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawam, M. dan Andreas L. K. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Barrowclough, R. A. 2015. *The Effect of Berry Consumption on Cancer Risk*. Journal of Nutritional Health and Food Engineering 2 (1): 1-9.
- Claudia, R., Teti E., Dian W. N., dan Endrika W. 2015. *Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye dan Tepung Jagung Fermentasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (4): 1589-1595.
- Damodaran, S. dan Alain P. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Du, H., Wu J., Ji K. X., Zeng Q. Y., Bhuiya M. W., Su S., Shu Q. Y., Rhen H. X., Liu Z. A., dan Wang L. S. 2015. *Methylation Mediated by An Anthocyanin, O-Methyltransferase is Involved in Purple Flower Coloration in Paeonina*. Journal of Experimental Botany 66 (21): 6563-6577.
- Ekawati, Yusep I., dan Yusman T. 2017. *Pengaruh Suhu Pemanggangan dan Penambahan Ekstrak Daun Mulberry (Morus alba L.) terhadap Karakteristik Cookies Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)*. Artikel Cookies Ubi Jalar. Universitas Pasundan Bandung.
- Erlita, P. 2002. *Suplementasi Tepung Kedelai Lemak Penuh (Full Fat Soy Flour) Hasil Pengeringan Silinder pada Formula Roti Manis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Faridah, A, Kasmita S. P., Yulastri A., dan Yusuf L. 2008. *Patiseri Jilid Tiga*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Firgianti, G. dan Marleen S. 2018. *Karakterisasi Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Varietas Biang untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Universitas Padjadjaran Bandung.
- Ghanie, V. A. S. 2013. *Proses Produksi Roti Manis pada Dryana Bakery Semarang*. Laporan Kerja Praktek. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Gianti dan Herly E. 2011. *Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 6 (1): 28-33.
- Gozalli, M. 2015. *Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan*. Skripsi. Universitas Jember.
- Han, F., Ju Y., Ruan X., Zhao X., Yue X., Zhuang X. Qin M., dan Fang Y. 2017. *Color, Anthocyanin, and Antioxidant Characteristics of Young Wine Produced from Spine Grapes (Vitis davidii Foex) in China*. Food and Nutrition Research 61: 1-11.
- Hardoko, L. H., dan Tagor M. S. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) sebagai Pengganti Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 21 (1).
- Husna, N. E., Melly N., dan Syarifah R. 2013. *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. Jurnal Agritech 33 (3).
- Husnah, S. 2010. *Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Varietas Ayamurasaki) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Ishak, A. 2018. *Analisis Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Biskuit Biji Labu Kuning (Curcubita sp.) sebagai Snack Sehat*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Iskandar, A. 2003. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Meat Loaf*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Istinganah, M., Rusdin R., dan Endang N. W. 2017. *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional*. Jurnal Kesehatan 10 (2).
- Jiao, Y. 2012. *Studies on Antioxidant Capacity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.)*. African Journal of Biotechnology 11 (27): 7046-7054.
- Karadag, A., Ozcelik B., dan Saner S. 2009. *Review of Methods to Determine Antioxidant Capacitie*. Food Analysis Methods 2.
- Kartika, Y. D. 2009. *Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Krisnawati, A. 2017. *Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan 12 (1).
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusmardiyani, S., Asri D., dan Komar R. R. 2012. *Penetapan Kadar Genistein Biji Kedelai (Soya Max Piper) Lokal dan Impor secara Densitometri Lapis Tipis dan KCKT*. Acta Pharmaceutica Indonesia 35 (1).
- Manas, E., Bravo L., dan Saura C. 1994. *Source of Error in Dietary Fiber Analysis*. Food Chem 50: 331-342.
- Manley, D. 1998. *Secondary Processing in Biscuit Manufacturing*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Mansyur, G. N. C. 2017. *Substitusi Tepung Pisang dan Tepung Pupae-Mulberry Ulat Sutera (Bombyx mori) dan Tepung Lele (Clarias gariepinus) pada Pembuatan Snack Bar Sumber Protein*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Martawijaya, E. L., Eko M., dan Netti T. 2004. *Panduan Beternak Itik Petelur secara Intensif*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Masoodi, L. dan Bashir. 2012. *Fortification of Biscuit with Flaxseed: Biscuit Production and Quality Evaluation*. Journal of Environmental Science, Toxicology, and Food Technology 1: 6-9.
- 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.
- Midayanto, D. dan Yuwono. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.

- Montilla, E. C., Hillebrand S., Winterhalter P. 2011. *Anthocyanins in Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) Varieties*. Fruit, Vegetable and Cereal Science and Biotechnology 5 (2): 19-24.
- Muaris, H. 2007. *Healthy Cooking Biskuit Sehat*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mugiarti. 2000. *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Daya Terima Mie Basah (Boiled Noodle)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Noer, S. W., Mohammad W., dan Kadirman. 2017. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Berbagai Varietas sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 3.
- Pokorny, J., Yanishlieva N., dan Gordon M. 2008. *Antioxidants in Food: Practical Application*. Woodhead Publishing Limited. London.
- Prabowo, B. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Pratama, S. H. 2015. *Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Rani, H., Zulfahmi, dan Yatim R. W. 2013. *Optimasi Proses Pembuatan Tepung Kedelai*. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan 13 (3): 188-196.
- Riganakos, K. A. dan Kontominas M. G. 1995. *Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours using a Hygrometric Technique*. Developments in Food Science 37: 995-1005.
- Rosidah. 2014. *Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal Teknoba 1 (1): 44-52.
- Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Magistra 75.
- Saputro, S. B., Merkuria K., dan Nanik S. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Variasi Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L.) dan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosch)*. Jurnal JITIPARI 4.
- Sari, D. R. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Kadar Proksimat dan Kerenyahan Biskuit*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyaningsih, N. N. 2017. *Analisis Kimia Kadar Abu dan Gluten pada Tepung Cakra Kembar, Segitiga Hijau, dan Segitiga Biru sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur TBK*.

Divisi Noodle Cabang Semarang. Kerja Praktek. Universitas Katolik Soegija Pranata Semarang.

- Shalihah, Putri Rasmi. 2019. *Karakteristik Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) Terfermentasi menggunakan Koji Aspergillus oryzae dan Aplikasinya pada Pembuatan Roti Manis, Mi Kering, dan Biskuit*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Suda, I., Tomoyuki O., Mami M., Mio K., Yoichi N., dan Shu F. 2003. *Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods*. Japan Agricultural Research 37 (3): 167-173.
- Sudewo, B. 2012. *Basmi Kanker dengan Herbal*. Visimedia. Jakarta.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gajah Mada University Pers. Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Astuti L. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes 25 (4):235 – 242.
- Suprpti, M. L. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II Universitas Lampung.
- Tamam, B dan I Putu G. A. 2013. *Kandungan Polifenol dan Protein Tepung Kedelai Akibat Perlakuan Pengolahan*. Jurnal Skala Husada 10 (1): 44-46.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 5 (2): 66-73.
- Taufik, Y., Nana S. A., dan Darin I. K. 2108. *Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah dan Tepung Kedelai (Glycine max) terhadap Karakteristik Fit Bar Black Mulberry (Morus Nigra L.)*. Pasundan Food Technology Journal 5 (1).
- Thomas, E., B., Erny J. N. N., dan Thelma D. J. T. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (Glycine Max L.) pada pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata L.)*. Skripsi. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Ticoalu, G. D., Yunianta, dan Jaya M. M. 2016. *Pemanfaatan Ubi Ungu (Ipomoea batatas) sebagai Minuman Berantosianin dengan Proses Hidrolisis Enzimatis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 4 (1).

- Tristantini, D., Alifah I., Bhayangkara T. P., dan Jason G. J. 2016. *Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Mimusops elengi L.)*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia.
- Triwulandari, D., Akhmad M., dan Merkuria K. 2015. *Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik Cookies Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus) dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu*. Skripsi. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Warsino dan Kres, D. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Whiteley, P. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamentals of in-line Production*. Applied Science Publishers. London.
- Widaningrum, Sri W., dan Soewarno S. 2005. *Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut*. Jurnal Pascapanen 2 (1): 41-48.
- Widowati, S. 2007. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Widyasitoesmi, H. S. 2010. *Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (Sorghum bicolor L.) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M Brio Press. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Windono T., Soedirman S., Yudawati U., Ermawari E., Srielita, dan Erowati T. I.. 2001. *Uji Peredam Radikal Bebas terhadap 2,2-Diphenyl-1-picrylhidrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (Vitis vinifera L.)*. Artikel Hasil Penelitian Artoarpus 1 (1).
- Wirakusumah, E. S. 2007. *Mencegah Osteoporosis Lengkap dengan 39 Jus dan 38 Resep Masakan*. Penebar Plus. Jakarta.
- Wiyono, T. N. 1980. *Budidaya Tanaman Gandum*. Karya Nusantara. Jakarta.
- Zuraida, N. dan Yati, S. 2008. *Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat*. Buletin Agrobio 4 (1): 13-23.