

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. Kacang Hijau Antioksidan. IPB. Bogor.
- Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: Dian Rakyat
- Astawan M. 2009. A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan. Jakarta : Dian Rakyat
- Agustina EAV, Pratjojo W, Budisusatyo E. 2015. Uji Proksimat dan Organoleptic Brownies Dengan Substitusi Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour).Indo.J.Chem.Sci.4.3.2015
- Astriani D.2013.Gula Pereduksi, <http://dianstriani.blogspot.com> .Diakses pada tanggal 15 Desember 2020.
- Anonim. 2020. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-3840:1995.Roti Manis. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 1995. Official of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC Inc: Warlington Dc.
- Anonim. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 3751:2009.Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Ariandi, 2016. Pengenalan EnzimAmilase (Alpha-Amylase) dan Reaksi Enzimatiknya Menghidrolisis Amilosa Pati menjadi Glukosa. Jurnal Dinamika, Vol 07 No 1
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, dan S, Budijanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB-Press, Bogor.
- Anshar, A. 2012. Studi Pembuatan Serbuk Kunyit Putih (Kaempferia Rotunda L) Untuk Minuman Herbal. Makassar. Program Studi Ilmu danTeknologi Pangan.Teknologi Pertanian.Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin
- Aminah, S. dan W. Hersoelistyorini. 2012.Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Muhamadiyah,Semarang.

- Bimantoro R. 1981. Uwi (*Dioscorea spp*) Bahan Pangan Non-Beras Yang Belum Diolah. *Bul. Kebun Raya* 5(1): 7–18
- Bargumono, H. M.Wongsowijaya, dan Suyadi. 2013. Umi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional. Yogyakarta : Leutika pri
- Belitz, H.D., Grosch, W., dan Schieberle, P.2009.Food Chemistry Fourth Edition. Berlin: Springer-Verlag.
- Baah, 2009. Characterization of Water Yam (*Dioscorea Alata*) for Existing and Potential Food Products. Faculty of Biosciences, College of Sciences.
- Buckle, K.,A.1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- Cucu, C. dan Ismayani, Y. 2004. Ornamen Kue dari Cokelat. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Dedeh, S.S. dan Sackey, A. 2004. Chemical Composition and The Effect of Processing An Oxalate Content of Cocoyam *Xanthosoma Sagittifolium* And *Colocasia Esculenta* L. *Journal of Food Chemistry* 85.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara, Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Fang, Z., Wu, D., Yu, D., Ye, X., Liu, D., dan Chen, J. 2011. Phenolic Compounds In Chinese Purple Yam and Changes During Vacuum Frying. *Food chemistry*, 128(4), 943-948
- Fatimah, S. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem dan Sifat Pemasakan Terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *E-Journal Boga* 5.No.1: 201-210.
- Fellows, P.J. 2012. Food Processing Principle and Practise. Ellies Horwood Limited, New York.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Dirjen Manajemen Dikdasmen, Dep. Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fathullah, A. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi.Universitas Negeri Malang.

- Gavi, N. A. M., dan Martati, E. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) dan Minyak Jagung Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).
- He, F., Liang, N., Mu, L., Pan, Q., Wang, J., Reeves, M. J., dan Duan, C., 2012. Anthocyanins and Their Variation in Red Wines I. Monomeric anthocyanins and Their Color Expression, *Molecules Journal*, 17(2):1571-1601.
- Hidayat, N., dan Saati, E.A. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. Surabaya: Penerbit. Trubus Agrisarana. Hal. 35.
- Haliza, Winda., Kailaku, Sari, I. dan Yuliani, Sri. 2012. Pengunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Pascapanen* Vol. 9 No. 2 :96 – 106.
- Hapsari, R.T. 2014. Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija* 27:26-38.
- Hui, Y. H. 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products Volume 2 Edible Oil and Fat Productsoils and Oil Seeds*. John Wiley and Sons: New York.
- Hoover, R. 2001. Composition, Molecular Structure, and Physicochemical Properties of Tuber and Root Starches: A Review *Carbohydrate Polymers* Volume 45. Issue 3 July: Pages 253-267.
- Haryadi, 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Idwanni. 2015. *Bertanam Kacang Hijau*. <http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/699-bertanam-kacang-hijau> .Diakses 15 Desember 2020
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. 2008. Ubi Jalar Ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Jacobs, H. dan J.A. Delcour. 1998. Hydrothermal modifications of Granular Starch With Retention of The Granular Structure: Review. *J. Agric. Food Chem.* 46(8): 2895-2905.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta: UI Press.

- Kay, D. 1973. Root Crops. The Tropical Products Institute Foreign and Commonwealth Office England.
- Kent, N.L. 1983. Technology of Cereal (3rd ed). Sydney: Pergamon Press.
- Kartika, B., P Hastuti, dan W.Supartono. 1988. Pedomen Uji Inderawi Bahan Pangan. Universitas Gadjah Mada.
- Kearsley, M.W. dan Dziedzic, S.Z., 1995. Handbook of Starch Hydrolysis Product And Their Derivates. Blackie Academic & profesional, London.
- Lubag, A.J.M., Antonio, Jr., Laurena, C., dan TecsonMendoza, E.M., 2008. Antioxidants of purple and white greater Yam (*Dioscorea alata* L.) varieties from the Philippines. Philippine Journal of Science:137(1): 61-67.
- Martunis, 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, vol 4 nomor 3.
- Matz, S.A. 1992. Bakery Technology and Engineering. Texas: Pan-TechInternational, Inc. Hal. 31-3
- Marta, H., dan, S.Haryanto. 2013. Sifat Fungsional Dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bahan Dasar Makanan Pendamping Asi. Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian, 7(3).
- Matz, S.A, 1968, Cookies And Cracker Technologi. The Avi Publishing Co, Inc, Westport Connecticut.
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I.Zulfianto, R. R. Ngadiarti, B.Apriyantono, Hartati, Bernadus. dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta
- Mustakim, M. 2013. Budidaya Kacang Hijau. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Mar'atirrosyidah dan Estiasih. 2015. Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-Umbian Lokal Inferior. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 2 p.594-601.
- Noonan, S., dan Savage, G. P. 1999. Oxalate Content of Food and Its Effect on Humans. Asia Pasific Journal of Clinical Nutrition 8 (1): 64-74
- Nuraini, 2010. Pembuatan Pakan Fermentasi Kaya  $\beta$  Karoten untuk Memproduksi Telur Rendah Kolestrol di Kelurahan Pisang Kecamatan Puh Kota Padang. Lembaga Penelitian Pertanian.

- Nina, K. C. J., Ghislaine, D. C., Hubert, K. K., Patrice, A. Y. D., Patrice, K. L., dan Alphonse, K. 2017. Biochemical and Functional Properties of Yam Flour During The Post-Harvest Conservation of *Dioscorea Alata* Cultivar (Azaguie). *Current Journal of Applied Science and Technology*, 1-10.
- Nazemi, D., Saleh M., dan Noor, M. 2013. Komoditas Potensial Ekspor dari Rawa. [http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1249&Itemid=5](http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=1249&Itemid=5). Diakses 15 desember 2020
- Prabowo, A. Y., Estiasih, T., dan Purwantiningrum, I. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(3), 129-135.
- Poedjiadi, A dan Titin, S. 2005. Dasar-dasar Biokimia. Edisi Kedua. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Prawiranegara, D. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta.
- Plantus, 2008. Mengenal Plasma Nutfah Tanaman Pangan. <http://anekaplata.wordpress.com>. Tanggal akses 15 Desember 2020.
- Purnomo, B., S., Daryono, Rugayah, I., dan Sumardi. 2012. Studi Etnobotani *Dioscorea* spp. (*Dioscoreaceae*) dan Kearifan Budaya Lokal Masyarakat di Sekitar Hutan Wonosadi Gunung Kidul Yogyakarta-Karta. *J. Natur Indonesia* 14(3): 191–198.
- Purwono, M. S., dan Hartono, R. 2012. Kacang Hijau. Swadaya, Jakarta.
- Pylar, Gerald F. 1979. *Applied Medical Geography*. New York. John Wiley & Sons.
- Puspanti, E. 2005. Studi Pembuatan Mie Kering dengan Substitusi Tepung Sukun. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Retnaningsih C.H. 2018. Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (*Mucuna Pruriens*) dalam Pencegahan Aterosklerosis. Laporan Penelitian Hibah Bersaing DIKTI 2009.
- Ratnasari, D. dan Yuniarta. 2015. Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* .Vol. 3 (4): 1652-1661.

- Retnaningsih, C.,H. 2005. Evaluasi Sifat Fisiko-Kimiawi dan Sensoris Cake yang Disubstitusi Dengan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Dinamika Pengabdian Masyarakat*, Vol 1 No.2.
- Rocmawati, 2009. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Umbi-Umbian Lokal sebagai Pangan Fungsional Masyarakat. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(4):45-61.
- Sunarti, C., Titi, Nuha dan Fityah.2018. Produksi dan Karakteristik Tepung, Pati dan Lendir dari Uwi (*Dioscorea Alata*). Departemen Teknologi Industri Pertanian. IPB. Bogor
- Suprpto. 2004. Pengaruh Lama Blancing Terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (*Ipoemabatatas L.*) dari Tiga Varietas. Balai penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Susanto dan Saneto, 1994.Kandungan Kimia Kacang Hijau. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Gadjah Mada University Press.Yogyakarta.
- Sediaoetama, A.D., 1976. Ilmu Gizi dan Ilmu Diit di Daerah Tropik. Balai Pustaka, Jakarta.
- Shajeela, P. S., Mohan, V. R., Jesudas, L. L., dan Soris, P. T. 2011. Nutritional and Antinutritional Evaluation of Wild Yam (*Dioscorea Spp.*) Tropical and Subtropical .*Agroecosystems* 14: 723-730.
- Sakthidevi, G., dan V.R., Mohan. 2013. Total Phenolic, Flavonoid Contents and In Vitro Antioxidant Activity Of *Dioscorea Alata L.* Tuber. *J. Pharm. Sci. & Res.* 5(5): 115– 119.
- Santoso, U. 2016. Antioksidan Pangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Subagio,A. 2008. Proses produksi Tepung Mocaf.<http://tepung mocaf .ning.com>. Diakses pada tanggal 3 oktober 2008.

- Sugito dan Ari Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 8 (2): 147-151
- Sultanry, R., dan Kaseger. 1985. *Kimia Pangan* Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur. Makassar.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., dan Sari,MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor:IPB.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta..
- Sudarmadji, S., B., Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ke tiga. Liberty. Yogyakarta
- Sulistyo, CN. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A., dan Anggrahini, S. 2018. Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1).
- Tan, H. Z., Li, Z.G., dan Tan, B., 2009. Starch Noodles: History, Classification, Materials, Processing, Structure, Nutrition, Quality Evaluating and Improving. *Food Research International*, 42(5-6), 551-576
- Tinambunan, N., Herla, R., dan Mimi, N. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas dan Tepung Terigu dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.* 2 (3):30-39
- Tamaroh, S. 2020. Pemberian Pengetahuan Dan Praktek Pembuatan Tepung Uwi Ungu Sebagai Sumber Antioksidan di Kwt Tri Manunggal Dusun Beji Kabupaten Bantul Yogyakarta. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 1(2), 37-43.
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A., dan Anggrahini, S., 2018. Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1).
- Wanasundera, JPD., dan G. Ravindran., 1994. Nutritional Assesment of Yam (*Dioscorea Alata*) Tubers. *Plant Foods of Human Nutr.* 46: 33–39.

- Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., dan Pranoto, Y., 2013. Pengaruh Foaming Pada Pengeringan Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Prebiotik. *Agritech*. Vol. 33 (4) : 424–432.
- Winarno F.G, dan Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan Yang baik. Jakarta.Gramedia
- Winarti, S., dan Saputro, E., A. 2017. Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea Spp*). *Jurnal Teknik Kimia*, 8(1), 17-21.
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yunuarti, Rini., Nurjanah., Anwar, E., dan Hidayat,T., 2007. Profil Fenolik dan Aktifitas Antioksidan dari Ekstrak Rumput Laut. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Yanti, S.2019.Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal TAMBORA*, 3(3), 1-10.
- Yuhernita dan Juniarti. 2011. Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *MakaraSains*, 15(1), 48 – 52