

DAFTAR PUSTAKA

- Aaby, K., Mazur, S., Nes, A., & Skrede, G. 2012. Phenolic Compounds in Strawberry (*Fragaria* × *Ananassa* Duch.) fruits: Composition in 27 cultivars and changes during ripening. *Food Chemistry*, 132(1), 86–97. <http://dx.doi.org/10.1e016/j.foodchem.2011.10.037>
- Aliawati, G., 2003. Teknik analisis kadar amilosa dalam beras. *Buletin Teknik Pertanian*, 8(2), 82-84.
- Ambarinanti, M., 2007. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi dan ekspor beras Indonesia. *Unpublished dissertation*. Institut Pertanian Bogor, Indonesia.
- Anonim. 2003. Pelepasan Galur Padi Sawah Lokal Rojolele Sebagai Varietas Unggul Dengan Nama Rojolele.
- Anonim. 2009. *Dioscorea alata* L. taxonomy serial no 43372. ITIS <http://www.itis.gov>. diakses: 25 Maret 2021
- Anonim. 2015. Beras. *SNI 6128:2015*. Badan Standarisasi Nasional (BSN): Jakarta
- Anonim. 2016. <http://www.watonsinau.work/2016/02/pengenalan-umbi-uwi-yang-banyak.html>. Diakses: 30 Maret 2021.
- Anwariyah, S. 2011. Kandungan fenol, komponen fitokimia dan aktivitas antioksidan lamun *Cymodocea rotundata*.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analisis Chemist*. Vol. 1A. AOAC Inc., Washington.
- Awaliah, R., Ansharullah, A., & Mashuni, M., 2018. Pengaruh Penambahan Pasta Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L) Terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisiko Kini Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1).
- Baah. 2009. Characterization of Water Yam (*Dioscorea alata*) for Existing and Potential Food Products. Faculty of Biosciences, College of Sciences.
- Bimantoro, R., 1981. Uwi (*Dioscorea spp.*) bahan pangan non-beras yang belum diolah. *Bul. Kebun Raya* 5(1): 7–18.
- Brooker, D. B., Bakker-Arkema, F.W., and Half, C.W. 1974. *Drying Cereal Grains*. *AVI Publishi-ig Co.*, West Port, CT: U.S.A.

- Budi, Y. P., & Harijono, H., 2013. Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Karakteristik Pasta Tepung Uwi dan Sagu Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bihun. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 113-120.
- Buttery, R. G., L.C. Ling., and B. O. Juliano. 1983. Cooked Rice Aroma and 2-acetyl-1-pyrroline. *Journal Agriculture and Food Chemistry* 31(4): 823-826
- Cavalcanti, R.N., Santos, D.T. 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
- Damardjati, D. S., 1995. Karakterisasi Sifat dan Standardisasi Mutu Beras Sebagai Landasan Pengembangan Agri-bisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia. *Orasi Pengukuhan Ahli Peneliti Utama*. Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian. 52p.
- Dewi, M. S., 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antikolesterol pada Angkak dengan Variasi Varietas Beras Unggulan (IR 64) dan Beras Lokal (Rojo lele dan Merah Putih).
- Du, H., Wu, J., Ji, K. X., Zeng, Q. Y., Bhuiya, M. W., Su, S., Shu, Q. Y., Ren, H. X., Liu, Z. A., & Wang, L. S. 2015. Methylation Mediated by An Anthocyanin, *O*-Methyltransferase, Is Involved in Purple Flower Coloration in *Paeonia*. *Journal of Experimental Botany* 66 (21): 6563 – 6577.
- Eliasson, A. C., & Gudmundsson, M. 2006. 10 Starch. *Carbohydrates in Food*, 159, 391.
- Ezeocha, V. C. Ojimelewe, P.C., 2012. The impact of cooking on the proximate composition and antinutritional factors of water yam (*Dioscorea alata*). *Journal of Stored Products and Postharvest Research* 3(13) : 172 – 176.
- Fang Z, D Wu, Yü D, Ye X, Liu D, dan Chen J. 2011. Phenolic compounds in Chinese purple yam and changes during vacuum frying. *Food Chemistry* 128: 943–948.
- FAO. 2014. Data FAOSTAT. Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO). Rome, Italy. <http://faostat3.fao.org/download/T/TP/E>.
- Firdauzi, S., 2013. Analisis Faktor Produksi Usahatani Padi Rojolele dan Padi IR64. Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Fitrianingrum, A. 2020. Stabilitas Sifat Fisik dan Kimia Ekstrak Uwi Ungu dengan Pelarut Asam Tartarat. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan*

Pengabdian Masyarakat. Universitas Mercu Buana Yogyakarta: Yogyakarta.

Food Standards Agency and Institute of Food Research. 2002. McCance and Widdowson's The Composition of Foods, Sixth Summary Edition. *Royal Society of Chemistry*, Cambridge.

Ginting, E. 2011. Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. ISBN: 978-979-1159-56-2.

Gunaivi, R., Lubis, Y. M. & Aisyah, Y. 2018. Pembuatan Mi Kering dari Tepung Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Keragaman dan Telur. *Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 3 (1):388-400.

Hapsari, T. R., 2014. Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Diversifikasi Pangan. *Bul. Palawija* 27 (2)

Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21 (1): 25 – 32.

Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Hermawan, E dan Meylani, V. 2016. Analisa Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*) *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi*, 79, 15(1)

Hoover, R., 2001. Composition, Molecular Structure, and Physicochemical Properties of Tuber and Root Starches: a review. *Carbohydrate Polymers* 45: 253–267.

Hutabatat, 1974. Usaha Mengatasi Krisis Beras. Lembaga Pendidikan Konsultasi: Jakarta.

Ikaningtyas, D.A.A., 2013. Produksi Beras di Delanggu pada masa Orde Baru 1968-1984. *Tesis*. Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gajah Mada. Yogyakarta

Jumali, S., & Kusbiantoro, B. 2010. Karakteristik Mutu Tanak dan Amilografi Varietas Beras Aromatik dan Non Aromatik pada Berbagai Tingkat Penyosohan.

Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E., 2008. Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.

- Karnjanawipagul, P., W. Nittayanuntawech, P. Rojsanga & L. Suntornsuk. 2010. Analysis of β Carotene in Carrot by Spectrophotometry. *Journal of Pharmaceutical Science* 37 (1- 2): 8 – 16.
- Kartowinoto, S. dan A. Dimiyati., 1989. Evaluasi Pendahuluan Plasma Nutfah Ubi kelapa (*Dioscorea alata L.*). Seminar hasil penelitian Balittan Bogor
- Kusumawati, D. .2020. Stabilitas Ekstrak Antosianin Uwi Ungu (*Dioscorea alata L.*) Pada Minuman Bersoda Selama Penyimpanan. *Doctoral dissertation*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Leo, L., Leone, A., Longo, C., Lombardi, D.A., Raimo, F., Zacheo, G., 2008. Antioxidant compounds and antioxidant activity in “early potatoes”. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56:4154–4163. DOI:10.1021/jf073322w
- Lestari, R. P. 2021. Sifat Fisik, Kimia Dan Kesukaan Kue Brownies Uwi Ungu Dengan Variasi Penambahan Kacang Hijau Dan Waktu Pengukusan. *Doctoral dissertation*: Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Prianto, A. B., 2015. Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 1-10.
- Mali S, Grossmann M.V.E, Garcí'a, M.A, Martino M.M, and Zaritzky N.E., 2002. Effects of controlled storage on thermal, mechanical and barrier properties of plasticized films from different starch sources. *Journal of Food Engineering*. 75 : 453–460.
- Mardiah Z, Rakhmi A.T, Indrasari S.D, Kusbiantoro B., 2016. Evaluasi mutu beras untuk menentukan pola preferensi konsumen di Pulau Jawa. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 35(3):164-180.
- Meullenet, J.F., Marks, B.P., Hankins, J.A., Griffin, V.K., & Daniels, M.J., 2000. Sensory quality of cooked long-grain rice as affected by rough rice moisture content, storage temperature, and storage duration. *Cereal chemistry*, 77(2), 259-263.
- Nadia, L., Wirakartakusumah, M.A., Andarwulan, N., & Purnomo, E.H., 2013. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Fraksi Pati Uwi Ungu (*Dioscorea alata*). *Nutrition and Food Research*, 36(2), 91-102.
- Nina, K.C.J., Ghislaine, D.C. Hubert, K.K., Désiré Patrice, A.Y., Patrice, K.L., Alphonse, K. 2017. Biochemical and functional properties of yam flour during the post-harvest conservation of *Dioscorea alata* cultivar Azaguié. *Current Journal of Applied Science and Technology* 21(6):1–10. DOI:10.9734/CJAST/2017/32404.

- Nollet, L.M.L. 1996. *Handbook of Food Analysis*. Marcel Dekker, Inc: New York, USA
- Nurmalina, R., 2016. Analisis Indeks dan Status Keberlanjutan Sistem Ketersediaan Beras di Beberapa Wilayah Indonesia. *Jurnal Agro Ekonomi* 26(1) : 47-79.
- Oki, T., Masuda, M., Furuta, S., Nishiba, Y., Terahara, N. dan Suda, I. 2002 Involvement of anthocyanins and other phenolic compounds in radical-scavenging activity of purple-fleshed sweet potato cultivars. *J Food Sci* 67:1752–1756.
- Plantus. 2008. <https://anekaplanta.wordpress.com/2008/03/02/mengenal-plasma-nutfah-tanaman-pangan/> diakses: 24 Maret 2021
- Prabowo, A.Y., Teti, E., dan Indria, P., 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 129-135
- Prasetya, M. W. A., Estiasih, T., dan Nugrahini, N.I.P., 2015. Potensi Tepung Ubi Kelapa Ungu dan Kuning (*Dioscorea alata* L.) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(2).
- Prawiranegara, D., 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta: Bharata.
- Purnomo, B.S. Daryono, Rugayah, I. Sumardi. 2012. Studi Etnobotani *Dioscorea* spp. *Dioscoreaceae* dan kearifan budaya local masyarakat di sekitar hutan Wonosari Gunung Kidul Yogyakarta. *J. Nature Indonesia* 14 (14): 191-198
- Qi, W. x., Y. L. Qing., S. G. Zhi and L. Q. Quan. 2010. Determination of amylose content and its relationship with RVA profile within genetically similar cultivars of Rice (*Oriza sativa* L. ssp. *Japonica*). *Agric Sci China* 9: 1101-1107. DOI:10.1016/S1671-2927(09)60196
- Rosmisari, A. 2006. *Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Rumbaboa, R.G.O., Cornago, D.F. dan Geronimo, I.M., 2009. Phenolic content and Antioxidant Capacity of Philippine Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) varieties. *Food Chem* 113:1133–1138.
- Sakthidevi, G., Mohan, V.R. 2013. Total phenolic, flavonoid contents and in vitro antioxidant activity of *Dioscorea alata* L. Tuber. *Journal of Pharmaceutical Science and Research* 5(5):115 – 119.

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : Institut Pertanian Bogor Press.
- Sibuea, P. 2003. *Antioksidan Senyawa Ajaib Penangkal Penuaan Dini*. Sinar Harapan: Yogyakarta.
- Souripet, A., 2016. Potensi Prebiotik Nasi Ungu. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 18-25.
- Srihari, E., F.S. Lingganingrum dan I. Alvina., 2016. Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia 11*(1).
- Suda I, Oki T, Masuda M, Kobayashi M, Nisihiba Y, Furuta S. 2003. Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods-Riview. *Japan Int Res Center Agr Sci 37*:167-173.
- Sulistiyono E., Marpaung J. 2004. Studi Karakter Umbi dan Kandungan Nutrisi *Dioscorea spp. Bul. Agronomi*.
- Sunarni, T., Pramono, S., & Asmah, R. 2007. Antioxidant-free radical scavenging of flavonoid from the leaves of *Stelechocarpus burahol* (bl) hook f. & th. *Majalah Farmasi Indonesia*, 18(3), 111-116.
- Sundari, Dian, dkk. 2009. Toksisitas Akut (LD50) dan Uji Gelagat Ekstrak Daun Teh Hijau (*Canelia Sinensis*) Pada Mencit. *Jurnal Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Vol XIX. No.4 Hal :198-203.
- Suprihatno, B., A.A. Daradjat, Satoto, Baehaki, Suprihanto, A. Setyono, S.D. Indrasari, I.P. Wardana, dan H. Sembiring., 2010. Deskripsi Varietas Padi. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi, Subang. p.99
- Susilowati, E., 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa Pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) sebagai Bahan Makanan Pokok.
- Syafutri, M., Pratama, F., Syaiful, F., Faizal, A., Anggara, R. 2019. Tingkat Penerimaan Panelis Terhadap Beras Rawa Lebak di Sumatera Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*. UNSRI: Palembang, Sumatera Selatan.
- 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., & Anggrahini, S. 2018. Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1).
- Tester RF, J Karkalas, X Qi., 2004. Starch Structure and Digestibility Enzyme-substrate Relationship. *World's Poultry Sci. J*; 60:186-195.
- Tobih, F.O, Okonmoi L.U., Omoloye, AA., 2011. Assesment of Yield Potentials and Damage of Yams in Uncontroled Upland Yam Monocrop System with Varying Planting Dates in Oshimili Area of Delta State, Nigeria. *International Journal Of Agriscience Vol. I(3)* PP 178-184.
- Wariyah, C. 2012. Petensi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Siap Tanak Sebagai Pangan Alternatif Berkalsium. *Jurnal AgriSain*, Vol. 4 No. 5. Hal 17-18
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M., & Supriyadi, S. 2007. Kinetika penyerapan air pada beras. *Agritech*, 27(3).
- Widiatmoko, A. 2005. Perubahan Mutu Fisik Beras IR 64 Ciherang dan Sintanur pada Proses Penyimpanan Model Karungan. *Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor*.
- Widowati, S., 2010. Karakteristik Mutu Gizi dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (*Sorghum vulgare*). *Jurnal Pangan*, 19(4), 373-382.
- Widyasitoesmi, H. S. 2010. Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (*Sorghum Bicolor L.*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*).
- Widyawati, P. S., Suteja, A. M., Suseno, T. I. P., Monica, P., Saputrajaya, W., & Liguori, C. 2014. Pengaruh perbedaan warna pigmen beras organik terhadap aktivitas antioksidan. *Agritech*, 34(4), 399-406.
- Winarti, S., Harmayani, E., dan Nurismanto, R., 2011. Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea spp.*). *Agritech*, 31(4).
- Winarti, Sri., dan E. Adi Saputro. 2017. Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea spp.*). *Jurnal Teknik Kimia* 8(1): 17-21
- Yudha, Y.P., U. Sumarwan dan S. Bawono., 2016. Analisis Pengaruh Butir Patah dan Menir Terhadap Penjualan Beras Premium di Pasar Induk Beras Cipinang. *Jurnal Pangan* 19(4) : 383-397.
- Yuswantina R. 2009. Uji Aktivitas Penangkap Radikal Dari Ekstrak Petroleum Eter, Etil Asetat dan Etanol Rhizoma Binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steen) Dengan Metode DPPH. *Skripsi: Surakarta*.