

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, N, dan Wartini, M., 2014. Aroma and Flavor Compounds. *Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University.
- AOAC, 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Armanzah, 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatasl. Poir*). Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2016 1 Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta,
- Blainski, Andressa., Gisely Cristiny Lopes, dan João Carlos Palazzo de Mello, 2013. *Application and Analysis of the Folin-Ciocalteu Method for the Determination of the Total Phenolic Content from Limonium Brasiliense L Molecules*. 18: 6852-6865. doi:10.3390/molecules18066852
- Child N.W.,2004. *Production and utilization of rice*. American Association of Cereal Chemist, Inc.. Minnesota
- Chisté RC, Lopes AS, de Faria LJG., 2010. *Thermal and light degradation kinetics of anthocyanin extracts from mangosteen peel (Garcinia mangostana L.)*. Int J Food Sci Tech 45: 1902–1908.
- Damardjati, D.S. dan Endang Y. Purwani, 1991. Mutu Beras. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Dekie, R. 1988. Kajian Sifat Fungsional Tepung Pisan dan Tepung Campurannya. Fakultas Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Dhurhania, 2018. Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*) Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia Vol. 5 No. 2.
- Dinar L., Aris S., M. Affan F. F., 2012. Pendugaan Kelas Mutu Berdasarkan Analisa Warna dan Bentuk Biji Pala (*Myristica fragrans houtt*) Menggunakan Teknologi Pengolahan Citra dan Jaringan Saraf Tiruan. Yogyakarta Jurnal keteknikan pertanian Vol. 26, No. 1

- Dziedzic, S.Z. dan M.W. Kearsley. 1995. *The Technology of Starch Production. Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives Blackie Academic and Professional*. London.
- Ezeocha, V. C. Ojmelukwe, 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. DOI:10.5897/JSPPR12.031
- Fang, Z., Wu, D., Yü, D., Ye, X., Liu, D., & Chen, J., 2011. Phenolic compounds in Chinese purple yam and changes during vacuum frying. *Food Chemistry*, 128(4), 943–948.
- Fernandes, I., Faria, A., Calhau, C., de Freitas, V., Mateus, N. 2014. *Bioavailability of anthocyanins and derivatives*. Journal of Functional Foods 7.54-66.
- Fessenden and Fessenden, 1986. Kimia Organik, edisi-3 Erlangga. Jakarta.
- Fu, L., Xu, B.T., Gan, R.Y., Zhang, Y., Xu, X.R., Xia, E. Q., dan Li, H, B., 2011. *Total Phenolic Contents and Antioxidant Capacities of Herbal and Tea Infusions, Int, J. Mol, Sci., 12, 2112-2124.*
- Ghosh, D. and Konishi, T., 2007. *Anthocyanins and Anthocyanin-Rich Extract: Role in Diabetes and Eye Function*. Asia Pacific J. Clin. Nutr., 16 (2): 200-208.
- Giusti, M. M., and Worlsted R. E., 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy*. Oregon State University.
- Handayani, 2017 Kajian Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung dan Pati Ubi Ungu (*Ipomea Batatas*) Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (1)
- Hapsari dan Ratri T., 2014. Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Diversifikasi Pangan. BALITKABI
- Harborne J.B, 2005. Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. ITB. Bandung
- Hardoko., Herdanto, Lina., Marsillam, S., 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: 20(1)
- Harijono, Setiasih, T., Saputra, D., & Kusnadi, J., 2013. *Effect of Blanching on Properties of Water Yam (Dioscorea alata) Flour*. Advance Journal of Food Science and Technology, 5(10), 1342-1350

- Hayati, E. K., Jannah, A., dan Ningsih, R., 2012. Identifikasi Senyawa dan Aktivitas Antimalaria in Vivo Ekstrak Etil Asetat Tanaman Anting-Anting (*AcalyphaIndicaL.*). *Molekul*, Vol. 7. No. 1. Hal:20-32
- Husna, N. E., Melly, N., Syarifah, R., 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Jurnal AGRITECH*, Vol. 33, No. 3
- Indrasari, S.D., Purwani, E.Y., Wibowo, P., dan Jumali. 2008. Nilai Indeks Glikemik Beras Beberapa Varietas Padi. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 27(3):127–134.
- Istianah, N. 2010. *Proses Produksi Inulin Dari Beberapa Jenis Umbi Uwi (Dioscorea spp.)*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur Surabaya.
- Jensen MB, Bergamo CA, Payet RM, Liu X, Konczak I., 2011. Influence of copigment derived from Tasmannia pepper leaf on D v d on’ plum nthocyn n J Food Sci 76: C447–C453.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E., 2008. Ubi Jalar Ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J., 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Konyalioglu, S., Saglam, H., and Kivcak, B., 2005. α -Tochoperol, Flavonoid, and Phenol Content and Antioxidant Activity of *Ficus carica* Leaves, *Pharmaceutical Biology*, 43: 683-686.
- Li Fu, Bo-Tao Xu, Xiang-Rong Xu, Ren-You Gan, Yuang Zhang, En-Qin Xia, and Hua-Bin Li. 2011. *Antioxidant capacities and total phenolic contents of 62 fruits. Journal of Food Chemistry*. 129:345-350
- Lingga, P., 1986. *Bertanam Ubi-Ubian*. Swadaya. Jakarta.
- Mardiah, FR, Zakaria, Prangdimurti E& Damanik, R., 2015. Perubahan Kandungan Kimia Sari Rosela Merah dan Ungu Hasil Pengeringan Menggunakan *Cabinet Dryer* dan *Fluidized Bed Drayer*, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25(1):1±7.
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT., 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA
- Mortensen, A., 2006, *Carotenoids and other pigment as natural colorant. Pure Appl. Chem.*, Vol. 78, No. 8, pp. 1477-1491

- Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W., 2009. *Biokimia Harper*. Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Mustika, D.C., 2012. *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Negara, J. K., 2016. Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 04 No, 289.
- Nurilmala, M, M. Wahyuni, H. Wiratmaja, 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*thunnus* sp) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. *Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2):22-33.
- Parwata, I Made Oka Adi, 2016. *Antioksidan*. Bahan Ajar, Program Studi Kimia Terapan Pascasarjana Universitas Udayana. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Prawiranegara, D., 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta
- Richana dan Sunarti, 2004. Karakteristik sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganong, suweg, ubi kelapa, dan gembili. *Jurnal pascapanen*1(1):29-37
- Rukmana, R. 1997. Ubi Kayu, Budidaya dan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius.
- Salim M., Abdi D., Elida M., Ghifarizka O., 2017. Pengaruh kandungan antosianin dan Antioksidan pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Zarah*, Vol. 5 No. 2 (2017), Halaman 7-12
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari, 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor
- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. *Organoleptic and Nutritional Evaluation of Wheat Breads Supplemented with Soybean and Barley Flour*. *Food Chemistry* 77 (2001) 479 –488.
- Socaciu, C. 2007. *Food Colorants: Chemical and Functional Properties*. CRC Press. London
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptic untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soewarno, T.S., 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor

- Souripet, A., 2015. Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian Volume 4, No. 1
- Stanciu, G., Lupsor, S., Sava, C. and Zagan, S. 2010. *Spectrophotometric study on stability of anthocyanins extracts from black grapes skins*. Jurnal Teknol, Vol II, No 1.
- Sudarmadji, 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*, Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi, 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, dan Suhardi, 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suharman, Sri W., Muh. S., 2020. Analisis Organoleptik dan Nilai Gizi Mie substitusi Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L). *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*. Vol2 No 1, 33 – 48
- Sumantri, A., 2013. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Suprihatno B., 2010..Deskripsi Varietas Padi. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian. ISBN 978-979-540-047-9
- Susilowati, E. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Sebagai Bahan Makanan Pokok. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret; Surakarta.
- Sutarno dan Sugiyarto, 2006. Keanekaragaman hayati Indonesia dan pemanfaatannya untuk sumber energi. Prosiding Seminar Nasional Energi Hayati Sebagai Solusi Krisis, Energi: Peluang dan Tantangannya di Indonesia, Surakarta.
- Talavera, S., Felgine, C., dan Texier, O., 2004. *Bioavailability of a bilberryanthocyanin Extract and its impact on plasma antioxidant capacity in rats*. Institut National de la Recherche Agronomique de Clermont-Ferrand/TheixSaint – Genès Champanelle, France, Journal of the Science of Food of Agriculture.
- Tamaroh S., 2020. Pemberian Pengertahuan dan Praktek Pembuatan Tepung Uwi Ungu sebagai Sumber Antioksidan di KWT tri manunggal dusun beji

kabupaten bantul Yogyakarta. Jurnal agro dedikasi masyarakat vol 1 no 2 hal 37 -43

- Tamaroh, Sri R., Agnes M., Sri A., 2018. Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu selama Penyimpanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 7 (1).
- Tomás-Barberán, F. A. dan Robins, R. J., 1997. *Phytochemistry of Fruit and Vegetables*. Oxford University Press, London.
- Turmudi E, B. Gonggo M, A. Suhadi, 2005. Kemampuan Tanaman Ubi – Ubiyang Ditanam pada Lahan dengan Cara Pengolahan yang Berbeda dalam Menekan Pertumbuhan Alang – Alang. Jurnal Akta Agrosia Vol.8 No.1 Hal30-35Jan-Jun 2005
- Wanasundera J. P. D. and G Ravindran. 1994. *Nutritional assesment of yam (Dioscorea alata) tubers* Plant Foods of Human Nutr. 46: 33–39
- Warda S.S.I., 2018. Studi Pembuatan Es Krim Uwi Ungu. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Widowati, Sri. Rahmawati, Nurjanah dan Wiwit, Amrinola. 2010. Proses Pembuatan Nasi Sorgum Instan. Prosding Pekan Serelia Nasional. ISBN: 978-979-8940-29-3.
- Widyasnawan, 2015. Pengaruh Perbandingan Beras dan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoeabatatas* Var Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Nasi Sehat. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, FG.2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno,1982 *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Winarsi, FG. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarti, S., Harmayani, E. dan Nurismanto, R. 2011. Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea app.*). AGRITECH 31:4,378-383

- Yadav, B.K. & V.K. Jindal. 2007. *Water uptake and solid loss during cooking of milled rice (Oryza sativa L.) in relation to its physicochemical properties. Journal of Food Engineering* 80: 46–54.
- Yen, G. C dan Chen, H. Y. 1995. *Antioxidant Activity of Various Tea Extract in Relation to Their antimutagenicity. J. Agric. Food. Chem.*
- You G.R., Xu, X.R., Song, F.L., and Li, H.B., 2010. *Antioxidant Activity and Total Phenolic content of medicinal plants associated with prevention and treatment of cardiovascular and cerebrovascular diseases. J. of Medicinal Plants Research* Vol.4 (22) : 2436-44.