

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., Sri, W., Warji, dan Yamrin. 2013. *Pengaruh suhu perendaman terhadap koefisien difusi dan sifat fisik kacang merah*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 2(1), 35–42.
- Alajire, A.A., dan Azeez, L. 2011. *Total Antioksidant Activity, Phenolic, Flavonoid, and Ascorbid Content if Nigerian Vegetables*. African J Food Sci Technol. 2011;2(2):022-9.
- Ambarsari, I., Sarjana, Choliq, A. 2009. *Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar*. Jurnal Standardisasi (11): 212-219.
- Ansel, H. 1989, *Introduction to Pharmaceutical Dosage Form*, diterjemahkan oleh Farida Ibrahim, Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi, Edisi IV, 147-148, 214, 607-698, Indonesia University Press: Jakarta.
- Bimantoro, R. 1981. *Uwi (Dioscorea spp.) bahan pangan non-beras yang belum diolah*. Bul. Kebun Raya 5(1): 7–18.
- Blessing, I. A., dan Gregory, I. O. 2010. *Effect of processing on the proximate composition of the dehulled and undehulled mungbean Vigna radiata (L.) Wilczek] Flours*. Pakistan Journal of Nutrition, 9(10), 1006–1016. <https://doi.org/10.3923/pjn.2010.1006.1016>.
- Cevallos-Ovando, B.A. dan Cisneros-Zevallos, L. 2004. *Stability of Anthocyanin-based Aqueous Extract of Andean Purple Corn and red-fleshed Sweet Potato Compared to Shyntetic and Natural Colorants*. Food Chemistry :86:89-77.
- Daulay, I. N., Ginting, S., dan Julianti E. 2017. *Pengaruh Metode dan Lama Blanching Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Ungu*. Program Studi Teknologi Pangan: Fakultas Pertanian USU Medan.
- De Man, M.J. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press: Bandung.
- Deptan. 2002. *Sekilas pengenalan dan budidaya talas, garut, ganyong, gembili, ubi kelapa, gadung, iles-iles, dan suweg*. Direktorat Kacangkacangan dan Umbi-umbian, Jakarta. hlm. 53– 57.

- Diana, N. E. 2016. *Pengaruh waktu perebusan terhadap kandungan proksimat, mineral dan kadar gosipol tepung biji kapas*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 13(2), 99–106. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v13n2.2016.99-106>
- Faostat, 2014. *Production crops*. <http://faostat3.fao.org>. Diakses 2 April 2014.
- Flach, M., dan F. Rumawas., 1996. *Plant resources of South-East Asia No 9, Plants yielding non-seed carbohydrates*, Bogor. pp. 85–97.
- Francis, F. J. 1982. *Analysis of Anthocyanins*. Academi Press: New York.
- Fennema, Q. R., 1996. *Food Chemistry*. New York : Marcell Dekker.
- Gintoe, H.L., 2009. *Pengaruh Penyinaran terhadap Degradasi Warna Ekstrak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa Linn.) dan Sirup Rosela*. Skripsi. Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas KristenSatya Wacana: Salatiga.
- Giusti, M. M., dan Woristad, R. E. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy*. Oregon State University. Available at <http://does.org/masterli/facsample.htm-37k> (diakses 2 April 2004)
- Hapsari, R.T. 2014. *Prospek uwi sebagai pangan fungsional dan bahan diversifikasi pangan*. Buletin Palawija 27:26-38.
- Harborne, J. B. 2005. *Encyclopedia of Fodd and Color Additives*. CRC Press, Inc. New York.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia*. Penerjemah Padmawinata dan Iwang Soediro. ITB. Bandung.
- Hariyatmi, 2004. *Kemampuan Vitamin E sebagai antioksidan terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia*. Jurnal MIPA UNS. 14(I).
- Hartono, A. M., Purwijantiningsih, E. M. E., dan Pranata, S. 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya: Yogyakarta.
- Hermawati, Y., Rofieq, A., Wahyono, P., 2015. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya Dalam Es Krim*. Malang.

- Hidayat, N., dan Saati. 2006. *Membuat Pewarna Alami. Cetakan Pertama*. Penerbit Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Hsu, C.C., Y.C. Huang, M.C. Yin, S.J., dan Lin. 2006. *Effect of yam (Dioscorea alata compared to Dioscorea japonica) on gastrointestinal function and antioxidant activity in mice*. J of Food Sci. 71(7): 513–516.
- Imanningsih, N. 2013. *Potensi umbi dioskorea (Dioscorea alata) untuk mencegah aterosklerosis pada kelinci percobaan*. [Disertasi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Jain, T., Jain, V., Pandey, R., Vyas, A., dan S. S Shukla. 2009. *Microwave Assisted Extraction for Phytoconstituents – An Overview*. Asian J. Research Chem, 2(1):19-25.
- Khairullah, I, Mawardi, dan M. Sarwani, 2006. *Sumberdaya Hayati Pertanian Lahan Rawa dalam Karakteristik dan Pengelolaan Lahan Rawa, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Sumberdaya Lahan Pertanian*. hlm. 203–228.
- Lebot, V. R., Malapa, Molisale, dan Marchand. 2005. *Physico-chemical characterisation of yam (Dioscorea alata L.) tubers from Vanuatu*. Genetic Resources and Crop Evolution 1–10.
- Lestario, L.N., Yoga, M.K.W.C., Kristijanto, A.I. 2014. *Stabilitas Antosianin Jantung Pisang Kepok Terhadap Cahaya Sebagai Pewarna Agar-Agar*. Fakultas Sains dan Matematika:Universitas Kristen Satya Wacana.
- Lubag, AJM. AC Laurena, dan Mendoza. 2008. *Antioxidants of Purple and White Greater Yam (Dioscorea alata) Varieties from the Philippines*. Philippine. 137 (1): 61–67.
- Mandal, V., Mohan, Y., dan S. Hemalatha. 2007. *Microwave Assisted Extraction – An Innovative and Promising Extraction Tool for Medicinal Plant Research*. Pharmacognosy Reviews, 1:7-18.
- Michalak, A. 2006. *Phenolic Compound and Their Antioxidant activity in Plants Growing Under Heavy Metal Stress*. Pholis J Environ Stud. 2006;15(4):523-30.
- Nadia, L. 2013. *Karakterisasi sifat fisikokimia dan fungsional fraksi pati dan tepung umbi lima kultivar uwi*. (Disertasi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Nely, F. 2007. Aktivitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji AOM (*Active Oxygen Method*) skripsi. Fakultas Pertanian: Institut Pertanian Bogor.
- Nina, K.C.J., Ghislaine, D.C. Hubert, K.K., Désiré Patrice, A.Y., Patrice, K.L., dan 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.
- Nur Richana, M. S. 2009. *Ubi Kayu & Ubi Jalar*. Bogor: NUANSA CENDEKIA.
- Obiegbuna, J.E, Okeke, A.U.G., dan Igwe, E.C. 2014. *Effect of storage relative humidity on some chemical composition and browning development of treated Cocoyam (Colocasia esculenta) corm flour. Journal of Scientific Research and Reports* 3(4):592-609. DOI: 10.9734/JSRR/2014/7132.
- Singleton, V.L., and J.A Rossi. 1965. Colorimetry of Total Phenolic with Phosphomolybdic Phosphotungstic Acid Reagent. *American Journal Enology and Viticulture*. 16: 147.
- Spagna, G., Barbagallo, R.N., Todaro, A., Durante, M.J., dan Pifferi, G. 2003. A method for anthocyanin extraction from fresh grape skin. *Italian Journal of Food Science* 5(3): 337-3.
- Permana, D., N. H. Lajis, F. Abas A. G. Othman, R. Ahmad, M. Kitajama, H. Takayama, N. dan Aimi. 2003. *Antioksidative Constituents of Iledotis Diffusa Wild*. *Natural Product Sciences* 9 (1) : 7-9.
- Purnomo, B.S., Daryono, Rugayah, I., dan Sumardi. 2012. *Studi Etnobotani Dioscorea spp. (Dioscoreaceae) dan kearifan budaya lokal masyarakat di sekitar hutan Wonosari Gunung Kidul Yogyakarta*. *J. Natur Indonesia* 14(3): 191–198.
- Peter, K.V. 2007. *Underutilized and Underexploited Horticultural Crops*. Jai Bharat Printing Press: New Delhi.
- Prakash, A. 2001. *Antioxidant activity medallion laboratories: analytical progres* 19(2): 1–4.
- Pratimasari, R.L. 2003. *Fruits and Vegetables in The Prevention of Cellular Oxidative Damage*. *Am Journal Clin Nutr* 2003; 78 : 570S-578S.

- Prohati, 2009. *Keanekaragaman hayati Indonesia Dioscorea alata L. Prosea*. <http://www.proseanet.org>. Diakses 27 Mei 2009.
- Ramakrishna, V., Rani, P. J., dan Rao, P. R. 2013. *Anti-nutritional factors during germination in indian bean (Dolichos lablab L) seeds*. World Journal of Dairy & Food Sciences, 1(1), 6–11.
- Rahardi F. 2013. *Belajar Tanam Yam dari Nigeria* <http://sains.kompas.com/read/2013/07/29/1134376/Belajar.Tanam.Yam.dari.Nigeria>. Diakses 24 Oktober 2013.
- Rohmawati, N. 2007. *Uji stabilitas pigmen antosianin bunga kana (Canna coccinea Mill.) merah (pengaruh: pemanasan, cahaya, oksidator-reduktor, logam, dan kondisi simpan Berbeda)*. <http://digilib.umm.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=jiptummpp-gdl-s12007-nanikrohma>. [9 Agustus 2010].
- Rubatzky, V. E., dan M. Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia Dua Prinsip, Produksi, dan Gizi*. ITB: Bandung.
- Sari, I.P., E. Lukitaningsih, Rumiati, I.M. dan Setiawan. 2013. *Glycemic index of uwi, gadung, and talas which were given on rat*. Trad. Med. J. 18(3): 127–131.
- Sari, P., Agustina, F., Komar, M., Unus, Fauzi, M., dan Lindriati, T. 2005. *Ekstraksi dan stabilitas antosianin dari kulit buah duwet (Syzygium cumini)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 16(2): 142-150.
- Sidik, 1997. *Antioksidan Alami Asal Tumbuhan*. Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XII 26 s/d 27 Juni 1997.
- Sudarmadji. S., Suhardi, dan Haryono, B. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberti Yogyakarta.
- 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.
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A., dan Anggrahini, S. 2018. *Perubahan Antosianin dan Aktifitas Antioksidan Tepung Uwi ungu Selama Penyimpanan* (Disertasi). Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Gadjah Mada.

- Tejasari, S. Hartanti, Herlina, B.H. dan Purnomo. 2001. *Laporan penelitian kajian tepung umbi-umbian lokal bahan pangan olahan*. Badan Ketahanan Pangan Jawa Timur dan FTP Univ. Jember, 121 hlm.
- Tensiska, E. Sukarminah, dan D. Natalia. 2006. *Ekstraksi Pewarna Dari Buah Arben (Rubus idaeus (Linn.) dan Aplikasinya dalam Sistem Pangan*. Tersedia di [http://repository.unpad.ac.id/aplikasi\\_ekstrak\\_pigmen](http://repository.unpad.ac.id/aplikasi_ekstrak_pigmen). [diakses 2 Agustus 2011].
- Tranggono, 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Trevor, R. 1995. *Kandungan organik tumbuhan*, Diterjemahkan oleh Kosasih, Padmawinata. Edisi 6, Bandung.
- Wanasundera, J.P.D., dan G. Ravindran. 1994. Nutritional assesment of yam (*Dioscorea alata*) tubers. *Plant Foods of Human Nutr.* 46: 33–39.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiranti, S. 2013. *Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi*. *Jurnal Teknik Kimia: Universitas Pembangunan Nasional*.
- Wojdylo, A., Oszmianski, J., dan Azemerys, R. 2007. *Antioxidant Activity and Phenolic Compound in 32 Selected herbs*. *Food Chem* 2007;105:940-9.
- Xu, J., Su. X., Lim, S., Griffin, Carey, J. E., Katz., B., Tomich, J., Smith, J.S. dan Wang, W. 2004. *Characteritation and Stability of Abthocyanin in Purple-flashed Sweet Potato P40*. *Food Chemistry* : 186 : 90-96.
- Yuliarti, N. 2008. *Racun di sekitar kita*. Andi Offset. Yogyakarta: 25-28.
- Yulianti, S., Ratman, R., dan Solfarina, S. 2017. *Pengaruh waktu perebusan biji nangka terhadap kadar karbohidrat, protein, dan lemak*. *Jurnal Akademika Kimia*.

