

8. DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, F. A., Wijaya, C. H., Faridah, D. N., dan Suyatma, N. E. 2019. Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. PANGAN, Vol. 28 No. 2 Agustus 2019 : 145 – 160. <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/download/422/364#:~:text=Semakin%20tinggi%20pangan%20dengan%20kandungan,nilai%20IG%20Dnya%20semakin%20tinggi>.
- Agustriono, F. R., & Hasanah, A. N. (2014). Pemanfaatan Limbah Sebagai Bahan Baku Sintesis Karbosimetil Selulosa: Review. Jurnal Farmaka 14(3): 87-94. <http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/10788/5055>.
- Akbari, M., Eskandari, M.H., Davoudi, Z. 2019. Application and functions of fat replacers in low-fat ice cream: a review, *Trends in Food Science & Technology*, Vol. 86 pp:34-40. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.02.036>.
- Alvarez, V. B. 2008. The Sensory Evaluation of Dairy Products: Ice Cream and Related Products. Springer Science Business Media. <http://80.191.248.6:8080/dl/The%20Sensory%20Evaluation%20of%20Dairy%20Products-Springer-Verlag.pdf>
- Anindita, F., Bahri, S., & Hardi, J. 2016. Ekstraksi Dan Karakterisasi Glukomanan Dari Tepung Biji Salak (*Salacca edulis Reinw.*). KOVALEN, 2(2):1-10. DOI: [10.22487/j24775398.2016.v2.i2.6720](https://doi.org/10.22487/j24775398.2016.v2.i2.6720)
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015) Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). Metana, 11(01), 21-30. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/13037>.
- Asra, R., Azizah, Z., Yetti, R. D., Ratnasari D., Chandra, B., Misfadhila, S., & Nessa. 2020. Studi Fisikokimia Ekstrak Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris L*) Sebagai Pewarna Pada Sediaan Tablet. Jurnal Farmasi Higea, Vol. 12, No. 1 pp:65-74. <http://www.jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/view/265/228>
- Asra, R., Yetti, R. D., Ratnasari, D., & Nessa. 2020. Studi Fisikokimia Betasianin dan Aktivitas Antioksidan dari Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L.*). *Journal of Pharmaceutical and Sciences (JPS)* Vol. 3 No. 1 pp: 14-21. <http://www.jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/view/265>
- Awaliah, R., Ansharullah, & Mashuni. 2018. Pengaruh Penambahan Pasta Uwi Ungu (*Discorea Alata L*) Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Fisiko Kimia Es Krim. J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP) Vol. 3, No.1 pp: 1018-1026. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/download/3974/3051>

Badan Pusat Statistik [BPS]. 2014. Prevelensi Obesitas Pada Penduduk Umur > 18 Tahun, 2007 dan 2013. Diakses dari <https://www.bps.go.id/dynamictable/2018/08/13%2014:08:29.08791/1557/prevalensi-obesitas-pada-penduduk-umur-18-tahun-2007-2013.html> pada tanggal 5 Desember 2020.

Baruah, U., Bhattacharyya, R. 2017. *Fat Replacers in Food Production*. International Journal of Food, Nutrition and Dietetics, Volume 5 Number 2. https://www.researchgate.net/publication/343555552_Fat_Replacers_in_Food_Production.

Dewanti, F. K., & Rahayuni, A. (2013). Substitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Pada Produk Es Krim Sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat dan Rendah Lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 474-482. <https://media.neliti.com/media/publications/136494-ID-substitusi-inulin-umbi-gembili-dioscorea.pdf>

Elizabeth, Roosganda. 2011. Strategi Pencapaian Diversifikasi dan Kemandirian Pangan: Antara Harapan dan Kenyataan. *Iptek Tanaman Pangan* Vol. 6 No. 2. Pp: 230 – 242. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2589/2229>.

Erni, N., Kadirman. & Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4 (2018) : 95-105. <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/6223/3555>

Fathmawati, D., Abidin, M. R. P., & Roesyadi, A. (2014). Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pomits* 3(1): 27-32. <https://ejurnal.its.ac.id/index.php/teknik/article/view/5557/1602>

Fatmawati, S., Nugraheni, B., & Setyani, D. K. 2016. Ekstraksi Berbantu Ultrasonik Dan Penetapan Kadar Glukomanan Dalam Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook.f.). *Media Farmasi Indonesia* Vol 11 No 2 pp:1075-1083. <https://mfi.stifar.ac.id/MFI/article/view/68>

Filiyanti, I., Affandi, D. R., & Amanto. B. S. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 2 No. 2, April 2013: 57-65. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4378>

Gagola, C., Suryanto, E., & Wewengkang. D. 2014. Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Fenolik Cortex Umbi Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Daging Putih dan Daging Kuning Yang Diambil Dari Kota Melonguane Kabupaten Kepulauan Talaud. *Jurnal Ilmiah Farmasi Pharmacon* Vol. 3 No. 2 pp: 127-133. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/pharmacon/article/view/4785>

Ginting, W. A. P., Ginting, J., & Rahmawati, N. 2017. Respons Pertumbuhan dan Produksi Tiga Varietas Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Pemberian Berbagai Dosis

Bokashi Jerami Padi. *Jurnal Agroekoteknologi* Vol. 5. No.1 (30):233. <https://media.neliti.com/media/publications/109308-ID-none.pdf>

Hafidhitama, W., Lubis, Y. M., & Sulaiman, M. I. 2017. Kajian Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan Santan Kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(4), 484-490. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i4.1525>.

Hapsari, H., Rasmikayati, E., Karuniawan, A., & Saefudin, B. R. 2019. Karakteristik Petani Dan Profil Usahatani Ubi Jalar Di Kecamatan Arjasari, Kabupaten Bandung. *Sosiohumaniora - Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial Dan Humaniora*, Vol. 21, No. 3, Nopember 2019: 247 – 255. <http://jurnal.unpad.ac.id/sosiohumaniora/article/view/21288/12082>.

Hardoko., Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. *Poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar [*Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas* L. *Pior*) as a Partial Substitute of Wheat Flour and Source of Antioxidant on Pla.]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 25. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/2414>.

Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemanthap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal GAMMA* 7(1): 20-26. <http://202.52.52.22/index.php/gamma/article/view/1415/2813>

Hasanah, F., & Hasrini. R. F. 2018. Pemanfaatan Ganyong (*Canna edulis* KERR) sebagai Bahan Baku Sohun dan Analisis Kualitasnya. *Journal of Agro-based Industry* Vol.35 (No.2) pp: 99-105. http://ejournal.kemenperin.go.id/ihp/article/download/4268/pdf_31

Hasrini, R. F., Pohan, H. G., & Aviana, T. 2011. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar. *Journal of Agro-Based Industry* Vol. 28 No.1, pp 29-37. <http://ejournal.kemenperin.go.id/ihp/article/download/2625/2048>.

Hatmi, R. U., & Djafaar, T. F. 2014. Keberagaman Umbi-Umbian Sebagai Pangan Fungsional. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* pp: 950 – 960. http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2015/05/950-960_Hatmi-1.pdf

Herlina, H., Chioron, M., Purnomo, B. H., Nagara, M. P. B., Kuswardhani, N. 2018. Penggunaan Tepung Glukomanan dari Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) pada Pembuatan Es Krim. *Agritech*, 38 (4) 2018, 404-412. <https://doi.org/10.22146/agritech.16907>

Homayouni, A., Javadi, M., Ansari, F., Pourjafar, H., Jafarzadeh, M., & Barzegar, A. 2018. Advanced Methods in Ice Cream Analysis: a Review. *Food Analytical Methods*. <https://doi.org/10.1007/s12161-018-1292-0>.

Jumiati., J., Setiaries, V., & Yusmarini. 2015. Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa Dan Bubur Ubi Jalar Ungu. *JOM Faperta* Vol. 2 No. 2.

<https://media.neliti.com/media/publications/200898-studi-pembuatan-es-krim-berbasis-santan.pdf>

Karami, A., Rahayuni, T., & Priyono, S. (2018). Pengaruh Formulasi Karagenan dan Pati Sagu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Ungu. *Foodtech Jurnal Teknologi Pangan*, 1(3), 42-49. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jft/article/view/31396/pdf>

Kusumayanti, H., Ahmad, L. F., Setiawati, FS. N., & Ginting, S. 2016. Pengolahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Dengan Sistem Kering Untuk Meningkatkan Komoditas Pangan Lokal. *METANA* Vol. 12(2):39-44. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/11044/12761>.

Liana. Ayu, D. F., & Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Susu Kedelai dan Ekstrak Umbi Bit Dalam Pembuatan Es Krim. *Jom FAPERTA* Vol. 4 No. 2 pp: 1-10. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/17083>

Liu, R., Wang, L., Liu, Y., Wu, T., & Zhang, M. 2018. Fabricating soy protein hydrolysate/xanthan gum as fat replacer in ice cream by combined enzymatic and heat shearing treatment, *Food Hydrocolloids*, Vol. 81, pp: 39-47. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.01.031>.

Luckman, A. P., Praptiningsih, Y., & Tamtarini. 2014. Pembuatan Es Krim Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Dengan Variasi Jumlah Penambahan Susu *Full Cream* Dan Karagenan. *Berkala Ilmiah PERTANIAN*. Volume x, Nomor x, Bulan 2014, hlm x-x. <http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/71012/LUCKMAN%20ADI%20RAMONO.pdf?sequence=1>.

Madden, J. K. 1989. Chapter 10: Ice Cream. *Foams: Physics, Chemistry and Structure*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg 1989 pp 185-196. https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-4471-3807-5_11.

Mahdian, E., & Karazhian, R. 2013. Effects of Fat Replacers and Stabilizers on Rheological, Physicochemical and Sensory Properties of Reduced-fat Ice Cream. *J. Agr. Sci. Tech.* (2013) Vol. 15: 1163-1174. http://ir.jkuat.ac.ke/bitstream/handle/123456789/4375/JAST_Volume%2015_Issue%206_Pages%201163-1174.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). Karakteristik Warna Dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu [*Color Characteristics and Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato*]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(2), 176. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.176>

Mailoa, M., Rodiyah, S., & Palijama, S. (2017). Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Celulose Terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 45-51. DOI : <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.45>

Mandei, J. H. (2016). Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi dengan *Heat Moisture Treatment* Sebagai Bahan Substitusi Untuk Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 8 (1): 57-72. <http://ejournal.kemenperin.go.id/files010483/journals/11/articles/1321/public/1321-11042-1-PB.pdf>

Mar'atirrosyidah, R., & Estiasih, T. 2015. Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-Umbian Lokal Inferior: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 pp: 594-601. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/177>

Masrikhiyah. R. 2019. Ekstraksi Inulin dari Umbi Gembili (*Discorea Esculenta L*) dengan Pelarut Etanol. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 9 No. 02 pp: 110-116. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.110-116>

Murwindra, R. 2019. Optimalisasi Ekstraksi Inulin Dari Umbi Tanaman Dahlia (*Dahlia Sp. L*) Menggunakan Pelarut Etanol. *SainsTeKes* Vol. 1 pp:32-40. <https://ejournal.umri.ac.id/index.php/Semasmipakes/article/download/1580/890/#:~:text=Umbi%20tanaman%20dahlia%20merupakan%20sumber,dapat%20dilihat%20pada%20tabel%201.>

Nofrida, R., Sulastri, Y., Widyasari, R., Zaini, M. A., & Nusrullah, A. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Alami Berbasis Umbi Lokal untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus Sp.*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AgroTechno* Volume 3, Nomor 1, Hal. 298-306. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/agrotechno/article/view/38757/24687>

Noriko, N., & Pambudi, A. 2014. Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat *Canna edulis Kerr.* (Ganyong). *Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI* Vol. 2 No. 4 pp: 248 – 252. <http://dx.doi.org/10.36722/sst.v2i4.160>

Pangesti, W. D., Bintoro, V. P., Hintono, A. 2019. Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dengan Penambahan Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2) :1-6. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/teknopangan/article/download/23302/21782>

Paramita, O., & Mulwinda, A. 2012. Pembuatan Database Fisiokimia Tepung Umbi – Umbian Di Indonesia Sebagai Rujukan Diversifikasi Pangan. *Jurnal Sains dan Teknologi*, Vol. 10 No.1. pp: 64-75. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/sainteknologi/article/view/5545/4413>.

Paramita, Octavianti. 2011. Identifikasi Kandungan Gizi Tepung Umbi-umbian Lokal Indonesia. Seminar Nasional 2011 Vol. 6 No. 1: *Wonderful Indonesia*. Universitas Negeri Semarang. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/30913>

Parasetia, D. E. Ritaningsih. Purwanto. 2012. Pengambilan Zat Warna Alami dari Kayu Nangka. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol. 1 No. 1 pp: 502-507. <https://core.ac.uk/download/pdf/11735258.pdf>

Permadi, R. M., Oktafa, H., & Khafidurahman, A. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik* Vol. 8.No. 1. Pp : 29-42. <https://ojs.ummetro.ac.id/index.php/mikrotik/article/download/752/553>

Prabowo, A. Y., Estiasih, T., & Purwatiningrum, I. 2014. UMBI GEMBILI (*Dioscorea Esculenta* L.) SEBAGAI BAHAN PANGAN MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF : KAJIAN PUSTAKA. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.129-135. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/60/69>

Prahesti, E., & Purwidiani, N. 2019. Pengaruh Penambahan *Puree* Umbi Ganyong (*Cannaedulis Kerr*) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *e-Jurnal Tata Boga Volume 8 No. 3 (2019) Edisi Yudisium Ketiga 2019, Hal 417-424*. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/29702> .

Pratiwi, D., Efendi, R. & Rossi, E. 2018. Penambahan Inulin Umbi Dahlia Pada Pembuatan Es Krim. *JOM FAPERTA* Vol. 5 Edisi 2 pp: 1-14. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/22494/21766>

Provost, J. J., Colabroy, K. L., Kelly, B. S., & Wallert, M. A. 2016. Milk And Ice Cream. *The Science Of Cooking: Understanding The Biology And Chemistry Behind Food And Cooking* P 94-125. [10.1002/9781118910771.ch3](https://doi.org/10.1002/9781118910771.ch3)

Rachman, A. B. (2020). Tingkat Penggunaan Dan Akseptabilitas Es Krim Yang Terbuat Dari Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida dennts*). *Media Agrosains* Vol. 2 No. 01, September 2020 : 37 – 43. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/JB6FA>

Rachmawanti, D. A., & Handajani, S. 2011. Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) : Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IV, No. 2. Pp: 94-103 <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13572>

Rafiyanti, C. V., Hasni, D., & Sulaiman, M. I. 2018. Studi Pembuatan Es Krim Nabati dengan Variasi Sumber Karbohidrat dan Konsentrasi Lesitin sebagai *Emulsifier*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, Vol. 3, No. 3, Agustus 2018: 176-184. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i3.8193>

Rahim, A., Iaude, S., Asrawaty., Akbar. 2017. Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Labu Kuning Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Pengental. *J. Agroland* 24 (2) : 89 – 94. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/AGROLAND/article/view/8778> .

Richana, N., & Widaningrum. 2009. Penggunaan Tepung dan Pasta dari Beberapa Varietas Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mi. *Jurnal Pasca Panen* Vol. 6. No.1 pp: 43-53. <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/8048>

Rismawati, D., Aji, N., & Herdiana, I. 2018. Pengaruh *Butylated Hydroxyanisole* terhadap Stabilitas dan Karakteristik Emulgel Kombinasi Ekstrak Jahe Merah dan Minyak Peppermint. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian* Vol. 1 No. 2 pp: 35 – 41 <https://doi.org/10.36760/jp.v1i2.119>

Sabda, M., Wulanningtyas, H. S., Ondikeleuw, M., & Baliadi, Y. 2019. Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok. *Buletin Plasma Nutfah* 25(1):25–32. <http://dx.doi.org/10.21082/blpn.v25n1.2019.p25-32>

Safari, A., Rahayu, S. D., Fadhillah, M., Rachman, S. D., Anggraeni, N. L., & Ishmayana, s. 2019. Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Al-Kimiya*, Vol. 6, No. 2 Pp: 46-51. <https://journal.uinsgd.ac.id/index.php/ak/article/download/6039/4079>

Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. 2017. Pengaruh Kandungan Antosianin Dan Antioksidan Pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Zarah*, Vol. 5 No. 2 pp: 7-12. <https://doi.org/10.31629/zarah.v5i2.209>

Sareu, P. L., Nurhaeni., Ridhay, A., Mirzan, M., & Syamsuddin. (2021). Ekstraksi Glukomanan dari Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 7(1): 51-58. DOI : <https://doi.org/10.22487/kovalen.2021.v7.i1.12008>

Sembiring, C. I., Legowo, A. M., & Hintono, A. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2) : 241-246. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23870>.

Serin, S., & Sayar, S. 2017. The effect of the replacement of fat with carbohydrate-based fat replacers on the dough properties and quality of the baked pogaca: a traditional high-fat bakery product. *Food Sci. Technol, Campinas*, 37(1): 25-32. <https://www.scielo.br/pdf/cta/v37n1/0101-2061-cta-1678-457X05516.pdf>.

Setyowati, N., & Lestari, P. 2017. Pengaruh Berat Umbi Bibit terhadap Pertumbuhan Uwi Cicing (*Dioscorea alata*) dari Jawa Timur. *PANGAN*, Vol. 26 No. 1 April 2017 : 37-42. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/download/343/296#:~:text=Berdasarkan%20hasil%20penelitian%20Latifahsari%2C%20dkk,Sumarwoto%20dan%20Maryana%2C%202015>).

Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. 2017. Aktivitas Antioksidan, Tekstur dan Kecerahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) yang Dikukus pada Berbagai Lama Waktu Pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 6 No. 4 pp: 141 – 144. <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/260>

Siswati, O. D., Bintoro, V. P., & Nurwantoro, N. (2019). Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1), 121-126. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23254>

Standar Nasional Indonesia. 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. https://kupdf.net/queue/sni-es-krim_5bfb245e2b6f530598dbf5e_pdf?queue_id=1&x=1602261572&z=MTAzLjE0My4xMDAuMjE5.

Sumartini. Ghozzali T., & Latyhifah Hasya Layalia. 2017. Optimasi Formulasi Pembuatan Mi Basah Dengan Campuran Pasta Ubi Ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan Program Linier. *Pasundan Food Technology Journal* Vol. 4 No. 3 pp: 239-247. <http://dx.doi.org/10.23969/pftj.v4i3.654>

Susilawati. Nurainy, F., & Nugraha, A. W. 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Volume 19, No.3 Oktober 2014: 243-256. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/606>

Susilawati., & Sartika, D. 2017. Produksi Es Krim Susu Kambing Dengan Modifikasi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* B) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim. Universitas Lampung. <http://repository.lppm.unila.ac.id/4726/1/susilawati%20prosiding.docx>.

Susilowati, A., Melanie, H., Iskandar, Y. M., Aspriyanto, & Muflih, W. S. 2014. Kapasitas Pengikatan Kolesterol Serat Inulin Hasil Hidrolisis Enzim Inulinase *Acremonium* Sp-Cbs3 dan *Aspergillus* Sp-Cbs5 untuk Pangan Fungsional. *Jurnal Kimia Valensi* Vol. 4 No. 2 pp: 70-79. <https://ejournal.umri.ac.id/index.php/Semnasmipakes/article/download/1580/890/>

Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A., & Anggrahini, S. 2018. Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol.7 No.1 pp: 31-36. <https://doi.org/10.17728/jatp.2224>

Tarwedah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:66-73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/531/388>

Tiwari, A., Sharma, H. K., Kumar, N., & Kaur, M. 2014. The Effect Of Inulin As A Fat Replacer On The Quality Of Low-Fat Ice Cream. *International Journal of Dairy Technology*, Vol 67. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/1471-0307.12176>

Utami, P., & Budiningsih, S. 2015. Potensi Dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras Di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis* Vol. 12 No. 2 pp 150-158. <https://ejournal.unisnu.ac.id/JDEB/article/view/374>.

Widiantara, T., Hasnelly., & Octadayani, E. 2019. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Serta Perbandingan Kacang Koro (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim. *Pasundan Food Technology Journal*, Volume 6, No.1 pp:51-59. <http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1412188&val=17671&title=PENGGARUH%20SUBSTITUSI%20UBI%20JALAR%20UNGU%20IPOMOEAE%20BATATAS%20SERTA%20PERBANDINGAN%20KACANG%20KORO%20CANAVALLIA%20ENSIFORMIS%20DENGAN%20SUSU%20SKIM%20TERHADAP%20KARAKTERISTIK%20ES%20KRIM>

Yudhistira, B., Siswanti, & Anindita, D. 2020. Pengaruh Rasio Pelarut dan Waktu Pengendapan Pada Isolasi Inulin Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* Vol. 14 No. 2 pp: 130-138. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/6232>

Yuwanti, S., Lindriati, T., & Anggraeni, R. D. 2018. Stabilitas, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Mikroemulsi Ekstrak Cascara (Teh Kulit Kopi) Menggunakan Minyak Kelapa dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 12 No. 02 pp: 184-195. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/9312/6215>

Zainuri, Z., Sulastri, Y., & Gautama, I. K. Y. (2020). Karakterisasi Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu Dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 1(4), 134-142. Retrieved from <https://journal.publication-center.com/index.php/ijast/article/view/584>