

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, Dyah Retnaningtyas, Widya Dwi Rukmi Putri. 2014. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan Stpp (Lama Perendaman Dan Konsentrasi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol. 2 No. 4, P.68-77. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/79>
- Azis, Adriamin., Munifatul Izzati, Sri Hatyanti. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, Volume 4 No 1, (45-61).
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19400>
- Claudia, Ricca, Teti Estiasih, Dian Widya Ningtyas, Dan Endrika Widyastuti. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung U I Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Volume 3 No. 4, P.1589-1595.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/284>
- Daniel, E., Momoh, S., Friday, E.T., Okpachi, A.C. 2014. Evaluation Of The Biochemical Composition And Proximate Analysis Of Indomie Noodle. *International Journal Of Medical And Applied Sciences*, 3(1): 166-175.
<https://www.researchgate.net/profile/DanielEjembi/publication/307476788.pdf>
- Dirpan, Andi. Andi Nurfaidah Rahman, Muhammad Tahir Sapsal, Mulyati M. Tahir, Singgang Dewitara. 2021. Perubahan Warna Dan Organoleptik Buah Mangga Golek (*Mangifera Indica L.*) Pada Metode Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (Zecc) Dengan Kombinasi Pengemasan. *Jurnal Agritechno*, Vol. 14, No. 02, (66-75).
<http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at>
- Ekoningtyas E. A. 2016. Potensi Kendungan Kimiawi Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Bahan Identifikasi Keberadaan Plak Pada Permukaan Gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi* Vol 03, No. 1.
<https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jkg/article/view/1117>
- Engelen, Adnan. 2017. Karakteristik Kekerasan Dan Kelengketan Pada Pembuatan Mi Sagu Basah. *Journal Of Agritech Science*, Vol 1 No 2.

<http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/download/132/60>

Engelen, Adnan. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal Of Agritech Science*, Vol 2 No 1. <https://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/173>

Ginting E, Jusuf M, Rahayuningsih Sa, Widodo Y, Ratnaningsih, Krisnawati A, Suprpto. 2006. Pemanfaatan Ubi Jalar Kaya Antosianin Dan Beta Karoten. *Jurnal Pangan Volume 20, No. 1.*

<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9551>

Ginting, Erlian, Joko S. Utomo, Rahmi Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan, Volume 6, No. 1.* <https://www.academia.edu/download/113380808/2240.pdf>

Husna, Nida El, Melly Novita, Syarifah Rohaya. 2013. Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*, Vol. 33, No. 3. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9551>

Krisna, Ade Nindyarani, Sutardi, Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*, Vol. 31, No. 4.

<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9634>

Liur, Isye J. 2014. Analisa Sifat Kimia Dari Tiga Jenis Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Agrinimal* Vol.4 No1. Hal 1-4.

<https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/51980>

Male Ulviyana, Asri Silvana Naiu & Nikmawatisusanti Yusuf. 2017. Karakteristik Gizi Roti Manis Ubi Jalar Dengan Penambahan Bubur Rumpaut Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*. Vol. 5 No 3.

<https://ejurnal.unq.ac.id/index.php/nike/article/view/5282>

Martiyanti, M. Anastasia Ari, dan Vania Vivian Vita. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*, Volume 1, No. 1.

<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jft/article/view/30347/pdf>

Mustafa, Arnida. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal Agrotek* Vol. 9, No. 2.

<https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/2143>

Montolalu, Siska, N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kiia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootek*, Volume 32, No. 5.

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/986>

Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 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. 2 (286-290).

<http://repository.iti.ac.id/handle/123456789/681>

Nindiyarani, Ade Krisna, Sutardi, dan Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) Dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech* Volume 31, No. 4.

<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9634>

Noer, S.W., Mohammad, W., & Kardiman. 2017. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Btatas* L) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3.

<http://repository.radenintan.ac.id/19514/>

Panjaitan, Tiurma W Susanti, Dwi Agustiyah Rosida & Richardus Widodo. 2017. Aspek Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, Vol. 14, No. 1. <https://jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/view/119>

Pratiwi, Rinjani Alam. 2020. Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton* Vol 11 No.2, Hal: 42-50.

<https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/112>

Punia, S. & Sandhu, K. S. 2016. Physicochemical And Antioxidant Properties of Defferent Milling Fractions Of Indian Wheat Cultivars. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, Vol. 7 No.1, page. 61 – 66.

Rosidah. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Teknobuga* Vo. 1 No. 1.

<https://journal.unnes.ac.id/nju/teknobuga/article/view/6403>

- Rusdi, Dwi Dinni Aulia Bakhtra, Aisyah Mardiah. 2016. Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*. Vol.8. No. 2. 143.
<https://jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/view/146>
- Santosa, Imam, Andinni Putri Winata, Endah Sulistiawati. 2016. Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai. *Jurnal Chemica*, Volume 3, No. 2. 55-60.
<http://garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1014774&val=6018>
- Subianto, Purwanti Fadiah Kusuma Sari, Apri Dwi Anggo, dan Putut Har Riyadi. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tensile Strength Kwetiau Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, Volume 5, No. 2.
<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/15965>
- Sucihatningsih DWP, Endang Sutrasmawati, dan Indah Fajarini SW. Analisis Persepsi dan Preferensi Ibu Rumah Tangga Terhadap Produk Pangan Olahan Berbasis Tepung Ubi Jalar Dalam Meningkatkan Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Jejak*, Volume 2, No. 1. 80-90.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/jejak/article/view/1454>
- Suryana A. 2003. Kapita Selekta: Evolusi Pemikiran Kebijakan Ketahanan Pangan. BPFE UGM. <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/104/67>
- Syarfaini, M. Fais Satrianegara, Syamsul Alam & Amriani. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, Vol. 9, No. 2 : 138.
<https://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/Al-Sihah/article/view/3763>
- Widyastuti, Endrika, Ricca Claudia, Teti Estiasih, Dian Widya Ningtyas. Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung ubi Jalar Oranye *Ipomoea Batatas L.*), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 16, No. 1 : 9-20.
<https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/796/999>
- Widowati, Sri. 2011. Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Jurnal Pangan*, Volume 20, No. 1 : 49-61.

<https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/12>

Wilerang, F. 2001. Membangun Ekonomi dan Gizi Rakyat dengan Mengolah Tepung-Tepungan. *Jurnal Seminar Nasional Interaktif Penganeakaramanan Makanan Untuk Memantapkan Ketahanan Pangan*. IPB Bogor.

<https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/2143/1764>

Yuliansar, Ridwan, Hermawati. 2020. Karakteristik Pati Ubi Jalar Putih, Orange, dan Ungu. *Jurnal Sainti*, Volume 1, No.2

<https://ejournalfakultasteknikunibos.id/index.php/saintis/article/view/127>

