

DAFTAR PUSTAKA

- (BPS), B. P. S. (2023). Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2023 (Angka Sementara). *Badan Pusat Statistik*.
<https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2023/10/16/2037/luas-panen-dan-produksi-padi-di-indonesia-2023--angka-sementara-.html>
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., & Muhaimin, M. (2014). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 0–4.
<https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2063>
- Anggraeni, F. D., Santoso, U., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Malang, U. W., Pangan, J. T., Pertanian, F. T., Mada, U. G., Pangan, J. T., Pertanian, F. T., & Mada, U. G. (2015). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Berbagai Hasil Olah Ubi Jalar. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.467>
- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*, 13(2), 33–38. <https://core.ac.uk/reader/326790240>
- Azzahra, D., Achmad, S. H., & ... (2021). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Substitusi Daun Suji Pada Cendol. *EProceedings ...*, 7(6), 3136–3143.
<https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/17155>
- Badan Standarisasi Nasional. (1998). *SNI 01-4493-1998 Ubi Jalar*. 1–7.
<https://id.scribd.com/doc/199239425/SNI-01-4493-1998-ubi-jalar>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Disketapang. (2 Mei 2021). Diversifikasi Pangan Melalui Dinas Ketahanan Pangan. Diperoleh 6 Januari 2024, dari <https://disketapang.bantenprov.go.id/berita/diversifikasi-pangan-melalui-dinas-ketahanan-pangan>
- Fatsecret. (12 Mei 2020). Informasi Gizi Cendol. Diperoleh 12 Desember 2023, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/cendol>
- Ghasemzadeh, A., Jaafar, H. Z. E., & Rahmat, A. (2010). *Antioxidant activities, total phenolics and flavonoids content in two varieties of malaysia young ginger (Zingiber officinale Roscoe)*. *Molecules*, 15(6), 4324–4333.
<https://doi.org/10.3390/molecules15064324>

- Guclu, G., Dagli, M. M., Ozge Aksay, Keskin, M., Kelebek, H., & Selli, S. (2023). *Comparative elucidation on the phenolic fingerprint, sugars and antioxidant activity of white, orange and purple-fleshed sweet potatoes (Ipomoea batatas L.) as affected by different cooking methods. Heliyon, 9(8), e18684. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18684>*
- Handayani, T. H. W., Mulyatiningsih, E., Marifa, K., & Mahanani, T. (2021). Penguatan Program Pengerak Pkk Melalui Diversifikasi Pengolahan Produk Berbahan Dasar Ubi Ungu di Kelurahan Summersari. <https://journal.uny.ac.id/ptbb/article/view/44567/16595>
- Hanin, N. N. F., & Pratiwi, R. (2017). Kandungan Fenolik, Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Paku Laut (*Acrostichum aureum* L.) Fertil dan Steril di Kawasan Mangrove Kulon Progo, Yogyakarta. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology, 2(2)*, 51. <https://doi.org/10.22146/jtbb.29819>
- Herman Joseph Bimo Kunnaryo, & Wikandari, P. R. (2021). Antosianin dalam Produksi Fermentasi dan Perannya sebagai Antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry, 10(1)*, 24–36. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/unesa-journal-of-chemistry/article/view/40298>
- Heryani, S., & Silitonga, R. F. (2018). Penggunaan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) asal Riau Sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat. *Warta Industri Hasil Pertanian, 34(2)*, 53. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v34i2.3591>
- Hohakay, J. J., Pontoh, J., & Yudistira, A. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonoid Daun Sesewanua (*Clerodendron squamatum* Vahl.). *Pharmakon, 8(3)*, 748. <https://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29401>
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech, 33(3)*, 296–302. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9551>
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan, 35(1)*, 13–22. <https://pgm.persagi.org/index.php/pgm/article/view/628>
- Ina, P. T., Puspawati, G. A. K. D., Ekawati, G. A., & Putra, G. P. G. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Ubi Ungu sebagai Pewarna Merah pada *Soft Candy* dan Stabilitasnya. *AgriTECH, 39(1)*, 20. <https://doi.org/10.22146/agritech.32195>
- Kaemba, A., Suryanto, E., & Mamujaja, C. F. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L., Poiret). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan, 5(1)*. chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://dlwqtxts1xzle7.cloud front.net/88587064/18087-libre.pdf?1657814690=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DPhysicochemical_Characteristics_and_Anti.pdf&Expires=1720123200&Signature=CElw

- Landjang, E. Y., Momuat, L. I., & Suryanto, E. (2017). Efek Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Empelur Batang Sagu Baruk (*Arenga microcarpha* B.). *Chem. Prog*, 10(1), 7–13. <https://doi.org/10.35799/cp.10.1.2017.27738>
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/unesa-journal-of-chemistry/article/view/40302>
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2015). *Efect of Heat Processing on Monomeric Anthocyanin of Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.)*. *Jurnal Agritech*, 35(02), 129. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9398>
- Meilgaard, M. C., Civille, V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques* (5th ed., Vol. 60, Issue 4). <https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2007.00330.x>
- Mukhriani, M., Rusdi, M., Arsul, M. I., Sugiarna, R., & Farhan, N. (2019). Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Anggur (*Vitis vinifera* L.). *Ad-Dawaa' Journal of Pharmaceutical Sciences*, 2(2). <https://doi.org/10.24252/djps.v2i2.11503>
- Nielsen, S. S. (2017). *Food Analysis Fifth Edition*. In *Food Analysis* (Fifth Edit). Springer. <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-45776-5>
- Nisah, K. (2017). Study Pengaruh Kandungan Amilosa Dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable. *Jurnal Biotik*, 5(2), 106–113. <https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/biotik/article/view/3018/2158>
- Palupi, E. S., Sarto, M., & Pratiwi, R. (2020). Aktivitas Antioksidan Jus Ubi Jalar Kultivar Lokal sebagai Penangkal Radikal Bebas 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH). *Sains & Matematika*, 1(1)(ISSN 2302-7290), 13–16. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://web.archive.org/web/20180418100427id_/https://journal.unesa.ac.id/index.php/sainsmatematika/article/viewFile/21/7
- Pambudi, A., -, S., Noriko, N., Azhari, R., & Azura, P. R. (2015). Identifikasi

- Bioaktif Golongan Flavonoid Tanaman Anting-Anting (*Acalypha indica* L.). *JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 2(3), 178. <https://doi.org/10.36722/sst.v2i3.139>
- Papetti, P., & Carelli, A. (2013). *Composition and Sensory Analysis for Quality Evaluation of a Typical Italian Cheese: Influence of Ripening Period*. *Czech Journal of Food Sciences*, 31(5), 438–444. <https://doi.org/10.17221/447/2012-cjfs>
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. R. (2020). Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agrica Ekstensia*, 14(1), 26–32. <https://www.ejournal.polbangtanmedan.ac.id/index.php/agrica/article/view/33>
- Pratama, S. B., Wijana, S., & Febriyanto, A. (2012). Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula) *Study Of Making Tamarillo Syrup (The Effect Of Fruit Proportion and Concentration Of Sugar)*. *Jurnal Industria*, 1(3), 181–194. <https://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/view/117/311>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97. [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1337788&val=912&title=Review](https://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1337788&val=912&title=Review)
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA*, 4(1), 1–14. <https://www.neliti.com/publications/199892/penggunaan-tepung-komposit-dari-terigu-pati-sagu-dan-tepung-jagung-dalam-pembuat>
- Rahman, M., & Mardesci, H. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18–28. <https://doi.org/10.32520/jtp.v4i1.76>
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. (2015). Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Secara Enzimatik Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1152–1159. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/238>
- Sa'adah, H., Nurhasnawati, H., & Permatasari, V. (2017). *Effect Of The Extraction Method On The Concentration of Flavonoids Ethanol Extract Of Onion Dayak Bulbs (Eleutherine Palmifolia (L.) M) Using Spectrophotometry*. *Jurnal*

Borneo Journal of Pharmascientech, 01(01), 1–9.
<https://jurnalstikesborneolestari.ac.id/index.php/borneo/article/view/46/13>

- Saludung, J., Hamid, S., & Pramezwary, A. (2020). *Development evaluation of various products from purple sweet potatoes (Ipomoea Batatas L. Poir). International Conference on Science and Advanced Technology (ICSAT)*, 6(15), 1174–1187.
https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=XtOvHeQAAAJ&pagesize=100&citation_for_view=XtOvHeQAAAJ:ns9cj8rnVeAC
- Sari, N. P., & Putri, W. D. R. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan dan Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 17–27.
<https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.3>
- Septian, M. T., Wahyuni, F. D., & Nora, A. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Metabolit Sekunder Ppda Daging Ubi Jalar dari Berbagai Daerah di Indonesia. *SPIN*, 4(2), 185–196.
<https://doi.org/10.20414/spin.v4i2.5734>
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. (2017). Aktivitas Antioksidan, Tekstur dan Kecerahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada Berbagai Lama Waktu Pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 141–144. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.260>
- Subianto, P. F. K. S., Anggo, A. D., & Riyadi, P. H. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tensile *Strength* Kwetiau Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(2).
<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/15965>
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., & Furuta, S. (2003). *Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods*. *Jarq*, 37(3), 167–173.
<http://www.jircas.affrc.go.jp>
- Sugiritama, I. W., Wahyuniari, I. A. I., Ratnayanti, I. G. A. D., Linawati, N. M., Wiryawan, I. G. N. S., & Arijana, I. G. K. N. (2022). *Indonesian Journal of Human Nutrition*. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1), 49–60.
https://www.researchgate.net/profile/Fajar_Ari_Nugroho/publication/314713055_Kadar_NF-Kb_Pankreas_Tikus_Model_Type_2_Diabetes_Mellitus_dengan_Pemberia_n_Tepung_Susu_Sapi/links/5b4dbf09aca27217ff9b6fcb/Kadar-NF-Kb-Pankreas-Tikus-Model-Type-2-Diabetes-Melli

- Suhendy, H., Wulan, L. N., & Hidayati, N. L. D. (2022). Pengaruh Bobot Jenis Terhadap Kandungan Total Flavonoid dan Fenol Ekstrak Etil Asetat Umbi Ubi Jalar Ungu-Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Journal of Pharmacopolium*, 5(1), 18–24. <https://doi.org/10.36465/jop.v5i1.888>
- Suzery, M., Lestari, S., & Cahyono, B. (2010). Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Jurnal Sains & Matematika*, 18. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/sm/article/view/3116>
- Wachyuni, S. S. (2021). *Local Food Innovation: Taro Dawet Ice*. May, 43–50. <https://doi.org/10.5220/0009322600430050>
- Wattimena, M., Bintoro, V. P., & Mulyani, S. (2011). Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1). <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/102>
- Widowati, S. (2019). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Jurnal Pangan*, 20(1), 49–61. <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/12>
- Wulandari, P. A., I Made Sugitha, D., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dengan Pasta Ubi. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 248–256. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/download/53456/31642>
- Yulianti, M., Lukmayani, Y., & Kodir, R. A. (2019). Isolasi Senyawa Flavonoid dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) yang Berpotensi sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Prosiding Farmasi; Vol 5, No 2, Prosiding Farmasi (Agustus, 2019);* 773–780, 773–780. <http://repository.unisba.ac.id:8080/xmlui/handle/123456789/21881>