

DAFTAR PUSTAKA

- Aldriany, H.P dan Rafael, R.W. 2020. *Perubahan Komposisi Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.)*. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Agrobisnis Perkebunan (STIPAP). Universitas Medan Area. Sumatera Utara.
- Ali, Akhyar dan Ayu,Dewi Fortuna. 2009. *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Ubi Jalar (Ipomea Batatas) pada Pembuatan Mie Kering*. SAGU, Maret 2009 Vol 8 No.1 : 1-4 ISSN 1412-4424.
- Ambarsari, Indrie., Sarjana, dan Choliq, Abdul. 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jawa tengah.
- Andarwulan. N., Kusnandar, D., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- Andriani & Isnaini. 2013. *Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum*. Jurnal Inovasi Teknologi dan Pengembangan. IAARD Press, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. Sorgum
- Andriyani, F. (2019, 05 27). Theorganicfacts.com. Retrieved from tribunnews.com: <https://www.msn.com/id-id/kesehatan/health/9-manfaat-ubi-ungu-bagi-kesehatan-turunkan-berat-badan-hingga-cegah-kanker/ar-AABZaes>.
- Anggraini, T. 2017. *Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- Anonim. (2018, january 1). Jagapati.com. Retrieved from Pt.Jagapati.Com: <https://www.jagapati.com/artikel/10-Manfaat-Sorgum-untuk-Kesehatan.html>.
- [AOAC] *Accociation of Official Analytical Chemist*. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C.AOAC:13.
- Arniati, 2019. *Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Dengan Variasi Waktu Pengeringan*. Program Studi Agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Awika, J. M. dan Rooney L.W. 2004. *Review: Sorghum phytochemical and their potential impact on human health*. J. Phytochem. 65: 1199-1221.

- Badan Pusat Statistik, 2015. *Sumatera Barat Dalam Angka*. Dinas Pertanian, Peternakan, Perkebunan dan Kehutanan Kota Padang.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat, 2021. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Bogasari. 2010. *Pengolahan Roti*. Arsip BBC. Palembang.
- Catrien, Y., Surya, S., Ertanto, T. 2008. *Reaksi Maillard Pada Produk Pangan*. Penulisan Ilmiah. Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Codex Alimentarius Commission. 2007. *Cereals, Pulses, Legumes and Vegetable Protein*. Edisi 1. <http://www.codexalimentarius.net>. 17 September 2014.
- Dicko, M. H. , H. Gruppen, A. S. Traore, A. G. J. Voragen, and W. J. H. V Berkel. 2006. *Phenolic compounds and related enzymes as determinants of sorghum for food use*. *Biotechnology and Molecular Biology Review* 1(1).
- DEPKES RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia). 1992. *Daftar komposisi bahan makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Desrosier, Norman W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah: Muchji Muljohardjo. Edisi Ketiga. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., dan Surahman, D.N. 2013. *Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap katakteristik mutu makanan padat berbasis pisang*. *Penelitian Gizi dan Makanan*. 36 (2): 127-134.
- Fatmala, I. A. dan Adi, A. C. 2017. *Daya terima dan kandungan protein biskuit substitusi tepung ubi jalar ungu dan isolat protein kedelai untuk pemberian makanan tambahan ibu hamil kek*. *Media Gizi Indonesia*. 12:2, 156-163.
- Fatkurahman, R. Atmaka, W., Basito. 2012. *Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) Dan Tepung jagung (Zea mays L.)*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. I(1): 49-57.
- Feronia, Irene. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas) Sebagai Bahan Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.
- Fitri, N. 2020. *Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit Tepung Sorgum Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu*. [Skripsi] Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri. Sumatera Utara.
- Ghozali, T., Efendi, S., dan H. A. Buchori. 2013. *Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (Pithecolobium jiringa)*. *J. Agroteknologi*.7 (2): 120-128.

- Harbone, J.B. 1996. *Metode Fitokimia Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Di dalam Suarni dan H. Subagio. 2013. Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pert.* 32(2):47-55.
- Hardoko, L. Hendarto, dan Siregar, T. M. 2010. *Pemanfaatan ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L. Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar*. *J. Teknol. dan Industri Pangan.* 21:1, 25-32.
- Haryani, K., Hargono, Handayani, N. A., Ramadani, P., & Rezekia, D. 2017. *Substitusi terigu dengan pati sorgum (Shorgum bicolor L.) terfermentasi pada pembuatan roti tawar*. *Jurnal aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 61-64.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Penerbit UGM, Yogyakarta.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Hermawan dan Rudi. 2018. *Usaha Budidaya Sorgum Si Jago Lahan Kekeringan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Ibrahim, F.S., Babiker, E.E., Yousif, N.E., El-Tinay, A.H., 2005. *Effect of ermentation on biochemical and sensory characteristics of sorghum flour supplemented with whey protein*. *Food Chemistry* 92, 285-292.
- Iriani, R. N dan Makkulawu, A. T. 2013. *Asal Usul dan Taksonomi Tanaman Sorgum*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Hal 6.
- Iriani, R. N, Endang dan Meinarti N. 1996. *Seri Usaha Tani Lahan Kering "Ubi jalar"*. Deptan Balai Penghijauan Teknologi Pertanian. Ungaran.
- Iriyanti, Yuni. 2012. *Subtitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. Proyek akhir. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negri Yogyakarta.
- Jamriyanti, Ririn. 2007. *Ubi Jalar Saatnya Menjadi Pilihan*. <http://www.beritaiptek.com>. Diakses tanggal 12 Oktober 2009.
- Khairun, Fitri. 2010. *Ekstraksi Antioksidan Alami dari Sorgum Lokal Varietas Cokelat Serta Peningkatan Aktivasnya dengan Perkecambahan dan Gelombang Mikro*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Kartiwan, Z. Hidayah dan B. Badewi. 2015. *Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikas Rumput Laut*. *Partner No. 1*: 39-47.

Kusnedi, R. 2021. *Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis*. Program Studi D3 Seni Kuliner. Universitas Pradita. Jurnal British. Volume 1, No 2; pp.60-75.

Lee, Y. R., K. S. Woo, K. J. Kim, J. R. Son, and H.S. Jeong .2007. *Antioxidant activities of ethanol extracts from germinated specialty rough rice*. Food Science Biotechnology 16(5): 765-770.

Lindy, Tri Eko Nanda, 2018. Aplikasi Ekstrak Antosianin Buah Duwet pada produk Jelly, Yogurt dan Minuman Berkarbonasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. *Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia roti*. Agritekno. 1 (1): 130-138.

Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., Prianto, A.B. 2015. *Jurnal penelitian pascapanen pertanian*. Jurnal penelitian pascapanen pertanian, 12(1), 37-46.

Manley, D.J.R. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.

Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia. Jakarta.

Midlanda, H.M., Zulkifli, L., dan Linda, M. 2014. *Pengaruh metode pembuatan tepung jagung dan perbandingan tepung jagung dan tepung beras terhadap mutu cookies*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert. 2 (4):28-38.

Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno F. 2012. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hlm. 155-184.

Muchtadi, D. 2005. *Serat Makanan Faktor Penting Yang Hampir Dilupakan*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.

Mudjajanto, S.E. dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penerbit Swadaya, Jakarta.

Murtiningsih dan Suyanti, 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

Maryanto, Mustofa, A., & Kurniawari, L. 2016. *Karakteristik kerupuk sortagu (sorghum-tapioka- terigu) dari tepung komposit dengan perlakuan pendahuluan perendaman sorghum*. Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI, 1.

Nintami, L.A dan Rustanti, N. 2012. *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa, dan Uji Kesukaan Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea*

batatas var Ayamurussaki) bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe II. Jurnal Nutrition Collage 1(1): 382 – 287.

Nur, V. Ashfiah. 2019. *Substitusi Sorgum Dan Ubi Jalar Putih Pada Roti Bagel Sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabetes.* Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga, Surabaya.

Putri, N. Katresna (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum (Shorgum Bicolor L.) Dan Terigu Dengan Penambahan Bekatul Beras (Oryzae Sativa L.) Terhadap Karakteristik Cookies.* Fakultas Teknik. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.

Raharjo, I. 2011. *Pengaruh Lama Blansir Dan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Aktivitas Antioksidan, Warna, Water Absorption, Dan Cooking Loss Mie Basah.* Jakarta: Fakultas Teknologi Industri Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan.

Rahmah, Anania (2017). *Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar.* Fakultas Pertanian. Universitas Riau.

Rohajatein, U. 2010. *Studi Tentang Pemrosesan Tepung Sorgum Terfosforilasi dan Aplikasinya Pada Berbagai Adonan Pastrri.* Jurnal. Teknologi dan Kejuruan, Vol. 3, No. 1: 93-106.

Rosida, T., Susilowati dan Manggarani, A.D. 2014. *Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa.* Jurnal Rekapangan 8(1):104-116.

Satya, Lidya Adhi, 2004. *Tingkat Subsitusi Tepung Terigu oleh Tepung Ubi Jalar Merah Terhadap Mutu Roti Manis.* Skripsi Faperta. Unand. Padang.

Sadeli, R.,A.2016. Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH (1,1- diphenyl-2-picrylhydrazyl) Ekstak Bromelain Buah Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.).[Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma.

Setyani et al. 2016. *Formulasi Tepung Jagung (Zea Corn L.) Terfermentasi Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia Dan Sensori Roti Manis.* Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung.

Setyaningsih, D.A., Apriyanto, dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro.* Bogor: IPB Press. Hal 180.

Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. 2015. *Pengujian substantif (Uji Buss).* Pvtp. setjen.pertanian.go.id.

Soraya, N. 2013. *Mengenal Produk Pangan Dari Minyak Sawit.* IPB. Bogor .hal.110.

- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. *Roti. SNI 01-3840-1995*. Dewan Standardisasi Nasional-DSN.
- Suarni. 2001. *Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (cake)*. Risalah Penelitian Jagung dan Serealia lain 6:55-60. Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Serealia. Maros.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan tepung sorgum untuk produk olahan*. J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian 23(4):145-151.
- Suarni dan Firmansyah, I. U. 2013. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum. Jurnal Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. IAARD Press, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Suarni dan Subagio, H. 2013. *Potensi pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional*. Media Litbang, 32(2), 47-55.
- Suarni dan Singgih S. 2002. *Karakteristik Sifat Fisik dan Komposisi Kimia Beberapa Varietas/Galur Biji Sorgum*. J. Stigma. 10 (2): 127-130.
- Subagio, H. dan Aqil, M. 2013. *Pengembangan Produksi Sorgum di Indonesia*. Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Sudarmadji, Slamet, Haryono, Bambang, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Sundari, S., Almasyhuri, & Lamid, A. 2015. *Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein*. Media Litbankes, 25(4), 235-242.
- Suprapti, L. M. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius Yogyakarta.
- Suprpta. 2004 dalam Arixs. 2006; Direktorat Gizi Depkes RI (1981) dalam Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (2002).
- Suryatna, B. S. 2015. *Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni**. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Jurnal Teknobuga Vol 2 (2): 18 – 25.
- Susila, B. A. 2005. *Keunggulan Mutu Gizi dan Sifat Fungsional Sorgum (*Sorghum vulgare*)*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri berbasis pertanian.

- Susilawati, E dan Wahyuningsih, S. 2020. *Statistik Konsumsi Pangan 2020*. Pusat Data Sistem Informasi Pertanian. Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian: hal 128.
- Susilowati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung, 17-18 November 2008.
- Syamsir, Elvira. 2008. *Resistant Strach untuk Produk Bakery*. Jakarta: Djambatan.
- USDA. 2001. *Sorghum bicolor (L.)*: Plant guide. Available online at <http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=sobi2>.
- U.S, Wheat Associetes. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta.
- Wariyah, C., Anwar C., Astuti M., dan Supriyadi. 2007. *Kinetika Penyerapan Air pada Beras*. Agritech. 27(3):113.
- Waruwu, F., Elisa J. dan Sentosa G. 2015. *Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Roti dari Tepung Komposit Beras, Ubi Kayu, Kentang dan Kedelai dengan Penambahan Xanthan Gum*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol.3 No.4.
- Wheat Associetes. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Winarno, F.G.2007. *Teknobiologi Pangan*. Mbrio Press.
- Wulandari, E. & Lembong, E. 2017. *Karakteristik roti komposit ubi jalar ungu (Ipomea Batatas l.) dengan penambahan amilosa glukoamilase*. Jurnal Penelitian Pangan, 1(1), 1-6. doi:10.24198/jp2.2016.vol1.1.01.
- Yasa, I. W. S., Zainuri, Zaini, M. A., dan Hadi, T. 2016. *Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: "Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan"*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol 2 (2): 120 - 126 .
- Yulita, R. dan Risda. 2006. *Pengembangan sorgum di Indonesia*. Direktorat Budi daya Serealia. Ditjen Tanaman Pangan, Jakarta.