

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Makalah Pribadi Falsafah Sains* (PPS 702). Institut Pertanian Bogor, Bogor. (14 Juli 2016)
- Anggraeni, D.A dan Endang, L. 2016. Pendugaan Umur Simpan Mie Kering dari Tepung Komposit Terigu, Keladi, dan Ubi jalar. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi*. 17(1): 20-28
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. *Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- Arief, W.K dan Estiasih, Teti. 2014. Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*: 2(4): 121-127.
- Arixs. 2006. *Mengenalkan Olahan Bahan Pangan Nonberas*. Bandung: Bangli.
- Antarlina, SS dan Utomo.1999. *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan*. Balitkabi No. 15~1999 Hal. 30-44.
- Apriliyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensor Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 91 hal.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Luas Panen dan Produktivitas Ubi Jalar Ungu Menurut Provinsi. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/882>. (Diakses pada 20 Mai 2016)
- De Leon, S. Y., O. C. Bravo dan L. O. Martinez. 1988. *Fruits and Vegetables Dehydration Manual*. Kalayan Press Mktg. Ent., Inc. Quizon City.
- Djuanda, V. 2003. Optimasi Formulasi *Cookies* Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Edi, M.S dan Setyo, S. 2014. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* dengan Pendekatan *Arrhenius*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*: 2(4): 178-187.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta: Bandung.

- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, And Nutritional Aspects*. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Giusti, M.M. dan Worlstad, R.E. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by Uv-Visible Spectroscopy*. [http // does.org / masterly / fascample](http://does.org/masterly/fascample) (25 Mai 2016).
- Hafiz, Ikhwan. 2008. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. [Skripsi]. Medan : Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. 74 hal.
- Hal, M. van. 2000. *Quality of Sweetpotato Flour During Processing and Storage*. Food Rev. Int. 16 (1): 1-37.
- Handayani, Susila. 1999. Pengemasan dan Pendugaan Umur Simpan Bubuk Kedelai di Bernal Unifoods. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 78 hal.
- Hardoko., Herdanto, Lina., Marsillam, S. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*: 20(1)
- Herry, C. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merk-Z dengan Metode *Arrhenius*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 78 hal.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4) : 124-130
- Husnah, Saidatul. 2010. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*ipomea batatas* varietas ayamurasaki) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 83 hal.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A., dan Ginting, E. 2008. *Ubi Jalar Ungu*. Sinar Tani: Jakarta.
- Karleen, Saffiera. 2010. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*ipomea batatas* (L.) Lam) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Keripik Simulasi. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 101 hal.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan XXI*(2): 1–6.

- Markakis, P. 1982. *Stability of Anthocyanin in Foods*. di dalam Markakis, P (ed). *Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press, New York. 163-175.
- Martin, d.w., et.al. 1981. *Harper's Review of Biochemistry*. 18th ed, Los Altos, California 94022, Lange Medical Publications.
- Masfufatun, Widaningsih, Kumala, N, Rahmayuningsih, T. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Vitamin C dalam Jambu Biji (*Psidium Guajava*). Fakultas Teknik. Universitas Wijaya Kusuma: Surabaya.
- Muchtadi, R Tien, Sugiono, Fitriyono Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung. Alfabeta
- Mukaromah, Ummu, Susetyorini, Sri, Aminah, Siti. 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi* 1 (1).
- Muljohardjo, M. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Nurfajrianti, 2010. Pengaruh Pelapisan Chitosan dan Jenis Kemasan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Stroberi (*Fragaria amanassa* [Skripsi]. Bogor: Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Octavianus, T, Supriadi, A, Hanggita, S. 2014. Analisis Korelasi Harga terhadap Warna dan Mutu Sensoris Kempang Ikan Gabus (*Channa Striata*) di Pasar Cinde Palembang. [Skripsi]. Palembang: Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya Indralaya.
- Purwono dan Purnamawati, Heni. 2010. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Sandra, Afriani., Juliasri, Indri., Novia, Deni., Melia, Sri. 2010. Sosialisasi Tentang Karakteristik dan Teknologi Kemasan Pangan Hewani Kepada Ibu-Ibu Kader PKK di Jorong Pandam Gadang Tanggo Malai Kanagarian Gadut Kabupaten Agam. *Kumpulan Artikel Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat*. Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Andalas: Padang
- Sita, A. 2013. Pendugaan Umur Simpan Tepung Lidah Buaya dengan Metode Kadar Air Kritis. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 72 hal.
- Syarief, R dan H. Hlid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Pusat Antar Universitas Proses Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, R. , S. Santausa, dan B. Isyana. 1989. *Buku dan Manograf Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor

- Toledo, R.T. 1991. *Fundamentals Of Food Process Engineering*. Second Edition. Champman and Hall. New York.
- Widodo, Y. 1989. Prospek dan Strategi Pengembangan Ubi Jalar sebagai Sumber Devisa. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 8 (4): 83-88.
- Widayanti, Catharina. 2009. Komparasi Beberapa Metode Estimasi Kesalahan Pengukuran. *Jurnal Penelitian dan Evaluasi Pendidikan*.13(2).
- Wijayanti, Atiek. 1999. Perancangan Proses Pengolahan dan Pendugaan Umur Simpan Tepung Kentang. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 60 hal.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsiaonal*. Graha Ilmu: Yogyakarta
- Winarno, F.G. 2010. *Keamanan Pangan*. Jilid 1. Cetakan 1. M-Brio Press, Bogor.
- Yahya, Jessica. 2010. Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* (L) Lam.) dalam Pembuatan *Spreads* Ubi Jalar. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 106 hal.

