

DAFTAR PUSTAKA

- Allidawati dan Bambang, K. 1989. *Metode Uji Mutu Beras dalam Program Pemuliaan Padi*. Padi Buku 2. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Hal. 82.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 228-237.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah. Hal. 389-390.
- Amini, A. 2012. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat. Hal. 74-76.
- Anggraini, S., Ratnawati I., dan Murdijati A. 2006. Pengkayaan Betakaroten Mie Ubi Kayu Dengan Tepung Labu Kuning. *Ilmu dan Teknologi Pertanian* 26:2.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis 11th Edition*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Washington D.C.
- Apriyanto, A. 1989. *Analisa Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas Blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. Hal. 52.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI-Press, Jakarta. Hal 481-485.
- Astawan, M. 2008. *Warna-Warni Makanan*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Astuti, S. 2008. Isoflavon Kedelai dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 13(2): 126-136.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2000. SNI 01-3551-2000. *Syarat Mutu Mie Instan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 01-3549-2009. *Syarat Mutu Tepung Beras*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Damardjati, D.S. 1983. *Physical and Chemical Properties and Protein Characteristic Of Some Indonesian Varieties*. [disertasi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Hal. 141-146.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB Press. Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Fardayanti, Y. dan Nurman. 2013. Eksistensi Tradisi Juadah dalam Melestarikan Solidaritas dalam Upacara Perkawinan (Studi di Korong Kampung Ladang Kabupaten Padang Pariaman). Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang. Padang. Hal. 43.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*, Second Edition. Woodhead Publishing Limited, England. Page 563.
- Feronia, I. 2012. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai bahan Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Giusti, M.M dan Wrosted, R.E. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanin by UV-Visible Spectroscopy*. Handbook of Food Analytical Chemistry : Pigmen, Colorants, Flavors, Texture, and Bioactive Food Components. Hoboken. New Jersey. John Wiley Sons. Page 624.
- Harris, R. 1998. *Evaluasi Nilai Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi Kedua ITB. Bandung.
- Hendrastiy, H.K. 2007. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 57.
- Huang, C., Wang, T., Chung, S. and Chen, C. 2005. *Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, Bacillus cereus*. Journal of Biochemistry and molecular Biology, 38 : 82-88.
- Husna, N. E. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech* 33 : 296-302.
- Husnah, S. 2010. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Hutabarat dan Suryani, T. 2001. Koefisien Difusi Tepung Beras pada Berbagai Suhu dan Kelembaban Udara Lingkungan yang Berbeda. Bogor: Fakultas

- Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Hal. 12-13.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan* 32(1): 13-22.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat, dan Cake Bread. *Proyek Akhir*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. Hal. 10, 12-14.
- Juanda, D. dan Cahyono, B. 2009. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 40-41.
- Kandlakunta, B., Rajendran, A., and Thingnganing, L. 2008. *Carotene Content of Some Common (Cereals, Pulses, Vegetable, Spices and Condiments) And Unconventional Sources of Plant Origin*. *Food Chemistry*. 106:85-89.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press:Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor. Hal 1-13.
- Kusharto, Clara, M., dan Amalia, F. 2013. Formulasi *Flakes* Pati garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo sebagai pangan Kaya Energi Protein dan Mineral untuk Lansia. *Jurnal. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor*.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lingga, P. 1995. *Bertanam Ubi-umbian*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal. 45-51.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Teknologi dan Industri Pangan* 12:1-2
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung. Hal. 594-601.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Ubi dan Variasi Olahannya*. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal. 107-111.
- Nielsen, S.S. 1995. *Introduction to The Chemical Analysis of Food*. Chapman and Hall. New York. Page 21.

- Nindyarani, A.K, Sutardi, dan Suparno. 2011. Karakteristik Kimia Fisik dan Indrawi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Produk Olahannya. *Agritech*. Vol. 31. November 2011.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 159.
- Pakorny, J., Yanishlieva, N., dan Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food: Pratical and Application*. CRC Press. New York. Page 130-132.
- Persagi. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Kompas Gramedia. Jakarta. Hal. 30.
- Pujiatmoko. 2007. Ubi Jalar Sebagai Bahan Makanan Pendamping Beras. *Jurnal Atani Tokyo*. Vol. 18(27):13.
- Purnamasari, I., Purwandari, U., dan Supriyanto. 2012. Optimasi Substitusi Tepung Labu Kuning dan Gum Arab pada Pembuatan Cupcake. [Skripsi]. Universitas Trunojoyo. Madura. Hal. 1-9.
- Prihantoro, S. 2003. Pengembangan Produk Nugget Berbasis Sayuran dengan Bahan Pengikat Tepung Beras sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Hal. 53-60.
- Raharjo, I. 2011. Pengaruh Lama Blansir dan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Aktivitas Antioksidan, Warna, *Water Absorption* Mie Basah.[Sripsi]. Jakarta : Fakultas Teknologi Industri Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan.
- Rahmawati, S. 2008. Penentuan Lama Pengeringan pada Pembuatan Serbuk Biji Alpukat. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ramadhani dan Izati, M. 2012. Analisis Proximat, Antioksidan, dan Kesukaan Sereal Makanan dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays, L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Durch*). *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*. Vol. XX (2): 32-39.
- Rein, M. 2005. *Copigmentation Reaction and Color Stability of Berry Anthocyanins*. *Academic Dessertation*. Thesis. University of Helsinki, Finlandia. Pp 86.
- Ridwansyah dan Nurminah, M. 2008. Karakteristik dan Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Kue Kering. Lembaga Penelitian USU. Medan. Hal. 23-26.

- Rusdin. 2014. The Effect of Cooking Methods on Proximate Composition and Soluble Protein of Soybean Tempe. *Prosiding*. Universitas Sebelas Maret.
- Setyabudi, A. 2013. Pengembangan Mie Glosor Instan Dari Tepung Sagu Aren Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Sebagai Diversifikasi Pangan [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Hal. 165-172.
- Silalahi, J. 2006. *Fats and Oils : Modification and Substitution*. Lecture Notes Postgraduate Section. Universitas Sumatera Utara. Medan Hal. 17-25, 63-68.
- Sinaga, S. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal. 56-62.
- Siregar, I. S. 2017. Pembuatan *Flakes* dari Tepung Labu Kuning yang Diperkaya dengan Kalsium Cangkang Telur. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Soekarta. 1985. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta. Bhatara Karya Aksara.
- Soi-ampornkul, R. 2012. Antioxidative and Neuroprotective Activities of the Pre-Germinated Brown Rice Extract. *Food and Nutrition Sci.* 3 : 135-140.
- Sriwahyuni, N. 2012. Formulasi dan Pembuatan Pangan Darurat dalam Bentuk *Flakes* Siap Saji dengan Bahan Baku Lokal. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Subramanian, R. 2013. *Antioxidant Activity of the Stem Bark of Shorea roxburghii and It's Silver Reducing Power*. Springer Plus. Vol. 2 : 28.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal 79 dan 92.
- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 36.
- Sugito dan Hayati, A. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol. 8 No. 2 : 147-151.
- Suprapti, L. 2005. *Dasar-dasar Teknologi Pangan*. Penerbit Vidi Ariesta. Surabaya. Hal. 28-31

- Susilawati 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. Lampung. Hal. 42-44.
- Sutarya, R., Grubben, G., dan Sutarno, H. 1995. *Pedoman Bertanam Sayur Dataran Rendah*. UGM Press. Yogyakarta. Hal. 27-34.
- Terahara, N., Konczak, I., Ono, H., Yoshimoto, M., dan Yamakawa, O. 2004. Characterization of Acylated Anthocyanins in Callus Induced from Storage Root of Purple-Fleshed Sweet Potato. *Biomed Biotechnol* 5: 279-86.
- Widayati, E. dan Damayanti, W. 2007. *Aneka Pengolahan dari Labu Kuning*. Trubus Agrisarana. Jakarta. Hal. 24.
- Widjanarko, S. 2008. Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com> (diakses 3 Desember 2013). Hal: 2-4.
- Widowati. 2009. *Tepung Aneka Umbi Solusi Ketahanan Pangan*. Sinar Tani, 6 Mei 2009. Hal. 3.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

