

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyo, 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Arief S., 2008, Radikal Bebas, Laporan Penelitian, Ilmu Kesehatan Anak, Fakultas Kedokteran UNAIR, Surabaya.
- Arsyad, H. 1993. Penuntun Praktis Bercocok Tanam kacang-kacangan. PD Makhara. Jakarta hal. 36
- Aryadi, T., H, Anggraini. 2010. Penetapan Kadar Karbohidrat pada Nasi Aking yang dikonsumsi oleh Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal. Prosiding Seminar Nasional Unimus. ISBN: 978.979.704.883.9
- Belitz, H.D dan Grosch, W. 1999. *Food Chemistry, 2nd Edition*. Germany, Springer.
- Benabadji, S.H., R. Wen, J.B. Zheng, X.C. Dong dan S.G. Yuan. 2004. *Anticarcinogenic and Antioxidant Activity of Diindolylmethane Derivatives*. Journal Acta Pharmacologica Sinica, 25 (5): 666-671.
- Budiyanto S. 2011. Pengembang Rantai Nilai Serealia Lokal (*Indegenous Cereal*) untuk Memperkokoh Ketahanan Pangan Nasional. *Laporan Program Riset Strategi* Kemenristek, Serpong
- Badan Pusat Statistik. 2013. Statistik Indonesia. Jakarta.
- Budiyanto, S., Hindah, J. M. 2013. 40 Resep Kreatif Olahan, Beras Analog Pangan Alternatif Mirip Beras dari Non-Padi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Budiyanto, S., Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. Jurnal Teknologi Pertanian IPB Vol 13: 177-186
- Brown, I.L, K.J. McNaught, R.N. Ganlyb, P.L. Conway, A.J. Evanz, D.L. Topping dan X. Wang. 1996. *Probiotic Compositions*. Intl. Patent WO 96/08261/ A1. Issued Mar 21, 1996.
- BRS (Berita Resmi Statistik) BPS Sumbar.2014. Produksi Padi, Jagung, Kedelai, Ubi kayu, dan Ubi Jalar. Diakses pada tanggal 16 Desember 2014
- Dalimartha, S. dan Soedibyo, M. 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme*. Trubus Agriwidya, hal. 36-40. Jakarta.

- Departemen Kesehatan RI. 2003. Pedoman Penanggulangan Masalah Gizi dalam Keadaan Darurat. Direktorat Bina Gizi Masyarakat.
- Fennema. OR. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York
- Furuta, S. I. Suda, Y. Nishiba, and O. Yamakawa. 1998. *High teri-butylperoxyl radical scavenging activities of sweet potato cultivars with purple flesh*. *Food Science and Technology International Tokyo* 4:33-35.
- Gakoptri. 2009. Tepung Mocal. Wordpress.com/apa-itu-mocal/. Diakses tanggal 26 Desember 2014
- Ginting E., Joko S., Utomo, R. Y., M. Jusuf. 2011. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* Vol. 6 No. 1
- Gultom, R.J. 2014. Optimasi Proses Prigelatinisasi dalam Pencetakan Beras Analog dengan Mesin *Twin Roll* Berdasarkan *Response Surface Methodologi*. Tesis Program Studi Teknik Mesin Pertanian dan Pangan. Pascasarjana IPB.
- Harborne. 2005. *Encyclopedia of Food and Color Additives*. CRC Press, Inc. New York.
- Hardoko, Liana, H., Tagor, M. S. 2010. Pemanfaat Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *J.Tekno. dan Industri Pangan*. Vol XXI No.1
- Hartoyo. 2000. Arah kebijakan produksi beras untuk mencapai ketahanan pangan: aspek sosial-ekonomi/kesejahteraan petani. *Prosiding Semiloka Penyusunan Kebijakan Perberasan, Bogor 14-15 Maret 2000*. LP-IPB dan Deptan
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. UGM Press. Yogyakarta.
- Harper J.M. 1981. *Extrusion of Starch and Starch Materials*. In *J.M. Harper (Ed.)*. *Extrusion of Food* (Vol 2, pp. 41-60). Boca raton. CRC Press
- Hasnelly, M. Supli. E., Putri. S. P. 2013. *Kajian Proses Pembuatan dan Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar (Ipomeae batatas)*. *Rekayasa Kimia dan Proses*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. ISSN: 1411-4216
- Herminingsih, A. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Herowati, R. 2011. *Analisis Lemak*. Wordpres. rinaherowati.files.wordpress.com/analisis-lemak3-analisis-lemak. Diakses pada tanggal 30-09-2015; 10.03 WIB.

- Husna, E. N., Melly, N., Syarifah, R. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Olahannya. *AGRITECH* vol 33 no. 3
- Huang, Y.C., Y.H. Chang dan Y.Y. Shao. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98: 529-538.
- Iriani, E., Meinarti N. 1996. *Seri Usaha Tani Lahan Kering"Ubi jalar"*. Deptan Balai Penghijauan Teknologi Pertanian. Ungaran.
- Karnjanawipagul, P., W. Nittayanuntaweck, P. Rojsanga dan L. Suntornsuk. 2010. *Analysis of β -Carotene in Carrot by Spectrophotometry*. *Journal of Pharmaceutical Science* 37 (1-2): 8-16.
- Kowalczyk, E., P. Krzesinski, M. Kura, B. Szmigiel dan J. Blaszczyk. 2003. *Anthocyanins In Medicine*. *Polish Journal of Pharmacology*, 2003, 55, 699-702.
- Kristamtini dan Prajitno. 2009. *Karakterisasi Padi Beras Merah Segreng Varietas Unggul Lokal Guntungkidul*. *Jurnal-Jurnal Ilmu Pertanian* Vol 5 nomor 1: 1858-1226
- Kubo, I., N. Masuda, P. Xiao dan H. Haraguchi. 2002. *Antioxidant Activity of Deodecyl Gallat*. *J Agriculture Food Chemistry*, 50: 3533-3539.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana.Surabaya.
- Lingga. 1986. *Bertanam Ubi-ubian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mahmud, M. K., N. A. Zulfianto. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Man, J.M de. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- MOORE. T. 1977. *The calorie as the unit of nutritional energy*. *World. Rev. Nutr. Diet.* 26 : 1 – 25
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan* . Alfabeta. Bandung
- Muchtadi, T. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Pertanian Bogor. Bogor.
- Oktavia, A. D., Nora I, Lia D. 2013. *Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Ubi Jalar (Ipomoea batatas Lam) Dengan Variasi*

Konsentrasi *n*-Butanol. JKK Volume 2 halaman 153-156. Universitas Tanjungpura

- Ophart, C.E. 2003. *Virtual Chembook*. Illinois: Elmhurst College Press.
- Palupi, N.S., F.R Zakaria, E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul *e-learning* ENBP. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. FATETA. IPB
- Pietta, P.G. 2000. *Flavonoids as Antioxidants*. Reviews J. Nat Prod 63: 1035-1042.
- Pakornny, J., Yanishlieva N., Gordon M. 2001. *Antioxidant in Food : Practical and Application*. CRC Press. New York
- Prior R. L., Cao, G., Martin, A., Sofic, E., McEwen, J., Brien C. 1998. *Antioxidant capacity as influenced by total phenolic and anthocyanin content, maturity, and variety of Vaccinium species*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46 ; 2686-2693
- Rahmayuni. 2009. Perbaikan Karakteristik Pati Ubi Jalar dengan *Heat Moisture Treatment* untuk Pembuatan *Starch Noodle*. Tesis (tidak dipublikasikan) Program Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ratnaningsih, N., Prihastuti, E. 2010. Potensi Beras Hitam Sebagai Sumber Antosianin Dan Aplikasinya Pada Makanan Tradisional Yogyakarta. Abstrak Hasil Penelitian Dosen Universitas Negeri Yogyakarta. Bidang MIPA dan Sains. FT, 3003/PSN/L
- Rafiqi, A.F., A. Junaidi. 2012. Asam Amino Gerak dan Perubahan. Universitas Wirajaya Sumenep.
- Retnaningtyas, D. A., Widya, D. R. P. 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
- Rostini, T. 1990. Pemanfaatan Tepung Singkong sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dan Penambahan Tepung Kedelai sebagai Sumber Protein sebagai Bahan Pembuatan Mie Basah. Skripsi. IPB, Bogor
- Samad, M. Y. 2003. Pembuatan Beras Tiruan (*Artificial Rice*) Dengan Bahan Baku Ubikayu Dan Sagu. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Agroindustri. Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Suda, I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba, and S. Furuta. 2003. *Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods*. JARQ 37(3):167-173.

- Subagio, A. 2010. Ubikayu :Subtitusi berbagai tepung-tepungan. Food ReviewIndonesia.http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=176
- Subagio, A., Wiwik, S. W., Yuli, W., Fikri, F. 2008. Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok: Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. SEAFASST Center-IPB. Kementrian Negara RISTEK. Pemda Kabupaten Trenggalek.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty . Jogjakarta
- Sunarni, T. 2007. Flavonoid Antioksidan Penangkap Radikal dari Daun Kepel (*Stelechocarpus burahol* (Bl.) Hook f & Th.). Majalah Farmasi Indonesia, 18(3), 111-116.
- Supriyono, T. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. Thesis. Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suliantini, N. W. S., Gusti, R., Sadimantara, Teguh, W., Muhidin. 2011. Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro* Vol. 4 No.2
- Soebagio, B., Sriwidodo, A. A. Septiantoro. 2011. Pengujian Sifat Fisikokimia Pati Biji Durian (*Durio Zibethinus* Murr) Alami dan Modifikasi Secara Hidrolisis Asam. Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran.
- Somaatmadja, S. 1993. Sumberdaya Nabati Asia tenggara I kacang-kacangan. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Sompong, R., Siebenhandl. E.S., Linsberger. M.G., Berghofer. E. 2011. *Physicochemical and Antioksidative Properties of Red and Black Rice Varieties From Thailand, China and Sri Lanka*. Food Chemistry. 124: 132-140
- Tester, R.F., and Morrison, W.R., 1990. *Swelling gelatinization of cereal starches I. effect of amylopectin, amylase and lipids*. Cereal Chemistry, 67, 551-557
- Turmudi, E. B., Gonggo, M. A., Suhadi., 2005, Kemampuan Tanaman Ubi-Ubian yang Ditanam pada Lahan dengan Cara Pengolahan yang Berbeda dalam Menekan Pertumbuhan Alang-Alang, *Akta Agrosia* Vol.8 No.1: 30-35.

- USDA. 2009. *Nutrition Facts and Analysis for Rice*. United States Department of Agriculture: <http://www.usda.gov>. Diakses tanggal 10 Desember 2014.
- Utomo, M.L.D. 2004. Optimasi Suhu dan Waktu Perendaman Ubi Kayu Pahit Varietas SPP untuk Menurunkan Kadar HCN Kripik Ubi Kayu Rasa Gadung. FTP. Universitas Wangsa Manggala Yogyakarta.
- Wijaya, W.A., Nur, S.W.Y., Meutia, Indra, H., Rafiqah, N.B. 2012. Beras Analog Fungsional Dengan Penambahan Ekstrak Teh Untuk Menurunkan Indeks Glikemik dan Fortifikasi dengan Folat, Seng dan Iodin. Laporan Perkembangan Penelitian. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yanto, W. R. 2009. Tepung Mocal. <http://ngasem-bojonegoro.blogspot.com>. diakses tanggal 26 Desember 2014.
- Yang J, Gadi RL. 2008. *Effects of dehydration on anthocyanins, antioxidant activities, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (Ipomea batatas)*, American Journal of Food Technology (2008) (e-journal).
- Yeni, M., dan Anne, S. 1999. Prosiding Loka Karya Fungsional non Peneliti .
- Yudiono, K. 2011. Ekstraksi Antosianin Dari Ubijalar Ungu (*Ipomoea batatas* Cv. Ayamurasaki) Dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. Jurnal Teknologi pangan vol 2. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Katolik Widya Karya Malang
- Yuwono, S. S., Kiki F., Novita S. D. 2013. Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (Mocaf): Kajian Proporsi Mocaf : Tepung Beras Dan Penambahan Tepung Porang. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 14 No. 3; 175-182