

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Tentang Kategori Pangan*.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1992). *Cara Uji Cemarkan Mikroba. SNI 01-2987-1992*.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1998a). *Cara Uji Minyak dan Lemak. SNI 01-3555-1998*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/1939>
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1998b). *Kue Kelapa. SNI 01-4475-1998*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/1966>
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementerian Kesehatan RI. Kementerian Kesehatan RI Indonesia*. <https://doi.org/10.29103/averrous.v2i2.412>
- Alristina, A. D., Ethasari, R. K., Laili, R. D., & Hayudanti, D. (2021). *Ilmu Gizi Dasar* (cetakan pe). CV. Sarnu Untung.
- Ambarsari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2009). Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agro Industri, 11*(3), 212–219.
- Amelia, J. R., Ma'arif, S., & Arkeman, Y. (2016). Yoghurt Susu Jagung Manis Kacang Hijau Sebagai Strategi Inovasi Produk Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri, 4*(3). <https://doi.org/10.25105/jti.v4i3.92>
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.
- Anonim. (2017). *Manfaat Kacang Hijau Bagi Kesehatan Tubuh*. Stikes Banyuwangi. <https://stikesbanyuwangi.ac.id/manfaat-kacang-hijau-bagi-kesehatan-tubuh/>
- Aspose. (n.d.). *Warna Names*. Retrieved July 24, 2023, from <https://products.aspose.app/svg/id/color-names>
- Atma, Y., & Djuardi, E. (2019). *Analisis Bahan dan Produk Pangan* (Revisi).
- Ayyumi, L. A. S., Nazaruddin, N., & Cicilia, S. (2021). Aktivitas Antioksidan Iwel Dari Tepung Ketan Hitam Dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan, 15*(1), 56–70. <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i1.2724>
- Dewardari, D., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) terhadap Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia pada Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan, 3*(1), 35–52.
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E., & Febrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan* (S. B. Hastuti (ed.); cetakan 1). Bumi Aksara.
- Farida, S., Kusumawardani, N. D., Hariyani, N., & Purwanti, G. A. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktifitas Antioksidan Tepung Ubi Jalar Ungu Varietas Antin 2 dan Varietas Antin 3 Chemical Characteristics and

Antioxidant Activity of Purple Sweet Potato Flour Varieties Antin 2 and Varieties Antin 3 ABSTRAK Pemanfaatan ubi jalar. *Green House E-ISSN 2962-438X Volume 1 Nomor 1, Juli 2022 | 7, 1, 7–18.*

- Fatimatzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 106–112. <https://doi.org/10.21580/ah.v2i1.4641>
- Handito, D., Saloko, S., Cicilia, S., & Siska, A. I. (2020). *Pangan Fungsional* (pertama, Issue October).
- Hanifah, W., Wanda, O. S., & Nisa, H. (2020). Penelitian gizi dan makanan. *Nutrition and Food Research*, 43(1), 29–40. <https://www.neliti.com/publications/223576/hubungan-asupan-energi-lemak-dan-serat-dengan-rasio-kadar-kolesterol-total-hdl>
- Hou, D., Yousaf, L., Xue, Y., Hu, J., Wu, J., Hu, X., Feng, N., & Shen, Q. (2019). Mung bean (*Vigna radiata* L.): Bioactive polyphenols, polysaccharides, peptides, and health benefits. *Nutrients*, 11(6), 1–28. <https://doi.org/10.3390/nu11061238>
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., & Shao, Y. Y. (2006). Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3), 529–538. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.05.083>
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i2.5537>
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017a). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot ssculenta* Crantz.) dan Jenis Ikan terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017b). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot ssculenta* Crantz.) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62.
- Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan* (pertama). Plantaxia.
- Khairunnisa Novia Harun, dan, & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes [Utilization of Taro Flour and Mung Bean Flour in Making Flakes] Khairunnisa, Noviar Harun, Dan Rahmayuni. *Sagu*, 17(1), 19–28.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (L. I. Darojah (ed.);

Cetakan pe). Bumi Aksara.

- Kusumah, S. H., Andoyo, R., & Rialita, T. (2021). Isolasi Protein Kacang Merah Dan Kacang Hijau Menggunakan Metode Asam Basa Dikombinasikan Dengan Proses Enzimatis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 157–168. <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.2.157>
- Larasati, A. (2016). *Pengaruh Proporsi Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Pukis* [Universitas Muhammadiyah Malang]. <https://eprints.umm.ac.id/35855/>
- Lestari, E. (2015). *Sagon*. www.Lestariweb.Com. <https://lestariweb.com/Sagon.php>
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 1–16. <https://doi.org/10.34128/jtai.v4i1.45>
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengereng Electrical Oven. *Metana*, 13(2), 37. <https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18012>
- Mandei, J. H. (2016). Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi dengan Heat Moisture Treatment Sebagai Bahan Substitusi untuk Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(1), 57–72.
- Nafa'ani, R. (2019). *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies (Kajonas Cookies)* [Universitas Negeri Yogyakarta]. <https://eprints.uny.ac.id/62993/1/3>. Rachma Nafa%27ani 15512134024 A-.pdf
- Nugraha, J. (2022). *5 Resep Kue Sagon Kelapa yang Enak dan Renyah, Mudah Dibuat*. www.Merdeka.Com. <https://www.merdeka.com/jateng/5-resep-kue-sagon-kelapa-yang-enak-dan-renyah-mudah-dibuat-klm.html?page=2>
- Nurhasnawati, H. (2017). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Jl. a.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25. <https://doi.org/10.51352/jim.v1i1.7>
- Nuroso, A., & Syafarina, Y. (2013). Pengolahan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Di Pt. Kokonako Indonesia Pulau Palas Indragiri Hilir Riau. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 50–56. <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.56>
- Permatasari, N. A., & Deofsila, Y. K. (2021). Perubahan Kualitas Bubuk Pewarna Alami Buah Buni (*Antidesma bunius* (L) Spreng) Selama Penyimpanan dengan Menggunakan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(2), 176–189. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.2.176>

- Pertiwi, R. P., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). Pengaruh Teknik Sangrai dan Panggang dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates L.*) terhadap Mutu Katetong. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 41(1), 89–100. <https://doi.org/10.17977/um031v41i12018p089>
- Pitoyo, G. C. (2018). *Pengaruh Penambahan Pati Beras Ketan Putih (Oryza Sativa L. Var. Glutinosa) Pada Bahan Cetak Alginat Terhadap Stabilitas Dimensi Hasil Cetakan*. Universitas Brawijaya.
- Ponelo, S. S., Bait, Y., & Ahmad, L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(2), 185–197. <https://doi.org/10.1515/9783112425367-001>
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hujau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 793–802.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia Arborea Blume.*) dengan Berbagai Pelarut. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 24–32. <https://doi.org/10.22487/j24775398.2017.v3.i1.8230>
- Purwono, & Hartono, R. (2005). *Kacang Hijau*. Niaga Swadaya.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Giyatmi, & Ardiansyah. (2017). *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia* (cetakan 1). PT Penerbit IPB Press. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/28234/NTk2NTc=/Pembuatan-Kue-Sagon-Kering-abstrak.pdf>
- Rais, W. (2021). *Pemko Padang Tetapkan Lokasi dan Tema Kampung Tematik*. Padang.Go.Id. <https://www.padang.go.id/pemko-padang-tetapkan-lokasi-dan-tema-kampung-tematik>
- Rakhmat, L. I., Juliastuti, H., Yuslianti, E. R., Handayani, D. R., Fauzan, K., Mutiadewi, N. S., & Chandra, B. D. (2021). *Sayuran dan Buah Berwarna Ungu untuk Meredam Radikal Bebas* (E. R. Yuslianti (ed.); Pertama). Deepublish.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiaga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris L.*) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 63–73.
- Ratnawati, M. I. (2012). *Pembuatan Kue Sagon Kering* [Universitas Sebelas Maret]. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/28234/NTk2NTc=/Pembuatan-Kue-Sagon-Kering-abstrak.pdf>
- Reymon, Daud, N. S., & Alvianty, F. (2019). Perbandingan Kadar Glukosa Pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas Var Ayamurasaki*) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Warta Farmasi*, 8(2), 10–19.

<https://doi.org/10.46356/wfarmasi.v8i2.86>

- Safitri, A. M. (2020). *6 Manfaat Ubi Ungu untuk Kesehatan, Selain untuk Pencernaan*. Www.Honestdocs.Id. <https://www.honestdocs.id/manfaat-ubi-ungu-untuk-kesehatan>
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2016). Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan. *Seminar Nasional, Dewi 2007*, 3. samber.loretha@yahoo.com
- Santoso, U. (2016). *Antioksidan Pangan* (Yogyakarta). Gadjah Mada University Press.
- Sarifudin, A., & Ekafitri, R. (2015). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Thermal serta Penerimaan Organoleptik Kue Sagon Berbasis Tepung Pisang. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 27–34.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sudarto, U. S. (2022). *Jarang Diketahui, Ini Segudang Manfaat Kacang Hijau*. Kementerian Kesehatan, Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1683/jarang-diketahui-ini-segudang-manfaat-kacang-hijau
- Suladra, M. (2020). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kue Yangko. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1). <https://doi.org/10.37631/agrotech.v3i1.171>
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). In *Andalas University Press* (Pertama). Andalas University Press.
- Tuapattinaya, P. M. J. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus Acoroides*), Serta Implikasinya Bagi Pembelajaran Masyarakat Di Pulau Osil Kabupaten Seram Bagian Barat. *Biosel: Biology Science and Education*, 5(1), 46. <https://doi.org/10.33477/bs.v5i1.484>
- Yaningsih, H., H. B. A., & Mulyani, S. (2013). Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Gunung Kawi*) Pada Beberapa Umur Panen. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 1(1), 21–30.
- Yuliansar, Ridwan, & Hermawati. (2020). Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Saintis*, 1(2), 1–13.
- Yuniastri, R., Ismawati, & Fajarianingtyas, D. A. (2019). Karakteristik Warna Kopi Lengkuas Pada Variasi Suhu Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 91–98.
- Yuwana, N., & Leseni, N. K. (2021). Validasi Hasil Analisis Kadar Lemak Metode Ekstraktor Dan Soxhlet Dengan Variasi Kemurnian Pelarut N-Heksana. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*, 4(1), 18–23.

Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktavianti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.260-275>

