

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan. *Pangan dan Gizi*, 01(01): 7–14.
- Ansar, Sukmawaty, Sabani, R., & Murad. (2021). Pemanfaatan *Hand Sealer* Untuk Pengemasan Kerupuk Kulit Sapi di UD. Shinta Seganteng-Mataram. *Abdi Mas TPB*, 3(2): 8.
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu dalam Upaya Diversifikasi Pangan pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 5(2615): 70–78.
- Ekafitri, R., & Faradilla, R. F. (2011). Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Pangan*, 20(2): 153–161.
- Fadhil, R., & Nurba, D. (2018). Penilaian Organoleptik Keripik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Pasca Penggorengan Menggunakan Metode *Non-Numeric* MP-MCDM. *Keternakan Pertanian*, 6(2): 165–170.
- Fathimahhayati, L. D., Halim, C. I., & Dharma, W. (2019). Perancangan Kemasan Kerupuk Ikan dengan Menggunakan Metode *Kansei Engineering*. *Rekayasa*, 7(2): 47–58.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2011). Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1): 116–138.
- Hambali, M., Mayasari, F., & Noermansyah, F. (2014). Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven, dan Lama Waktu Ekstraksi. *Teknik Kimia*, 20(2): 25–35.
- Hariyadi, P., & Hartari, A. (2014). Satuan Operasi Industri Pangan. In: Pembersihan, Sortasi dan Grading. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka Jakarta. pp. 1–38.
- Haryanto, A., Lanya, B., Triyono, S., Saputra, M., & Setyowati, N. (2011). Analisis Energi Masukan-Keluaran pada Proses Produksi Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.). *AgriTech*, 31(3): 153–160.
- Hatirli, S. A., Ozkan, B., & Fert, C. (2006). *Energy Inputs and Crop Yield Relationship in Greenhouse Tomato Production*. *Renewable Energy*, 31:

427–438.

- Hediningsih, S. (2019). *Audit Energi Pada Proses Pembuatan Kerupuk Uyel (Studi Kasus Pada Industri Kecil di Kabupaten Bogor)*. [Skripsi]. Bogor: Departemen Teknik Mesin dan Biosistem. Institut Pertanian Bogor.
- Herwanto, T., Saukat, M., & Daniagam, R. (2015). Analisis Energi pada Proses Budidaya Padi Metode *System Of Rice Intensification*. 185–191. <https://core.ac.uk/download/pdf/230909895.pdf> diakses pada 10 Maret 2023.
- Juwitaningtyas, T. (2019). *Panduan Praktikum : Satuan Operasi*. Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
- Khasanah, A. A. (2017). *Pengembangan Produk Cookies dan Kue Mento Sebagai Bentuk Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Koswara, S. (2010). *Pengolahan Aneka Kerupuk*. In *Ebookpangan.Com*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/pengolahan-aneka-k-e-r-u-p-u-k.pdf> diakses pada 11 Maret 2023.
- Lemhannas Republik Indonesia. (2016). *Peningkatan Energi dalam Negeri Terhadap Perkembangan Ekonomi Global dapat Meningkatkan Ketahanan Nasional*. [https://www.lemhannas.go.id/images/Publikasi\\_Humas/Jurnal/Jurnal\\_Edisi\\_27\\_September\\_2016.pdf](https://www.lemhannas.go.id/images/Publikasi_Humas/Jurnal/Jurnal_Edisi_27_September_2016.pdf) diakses pada 10 Maret 2023.
- Lovena, C. (2019). *Studi Audit Energi Budi Daya Jagung*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Lubis, M.I.A., Putri, R. E., & Andasuryani. (2021). *Padi : Audit Energi untuk Semua Aktivitas Budidaya*. Pena Persada: Banyumas Jawa Tengah.
- Mulyati, S. (2020). Analisis Tingkat Pencahayaan, Suhu Dan Kelembaban Di Industri Rumah Tangga (IRT) Kerupuk Baruna di Kelurahan Kebun Tebeng Kota Bengkulu. *Nursing and Public Health*, 8(1): 104–110.
- Mulyatiningsih, E. (2007). *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mursidi, R., Purnomo, R. H., & Adhiguna, R. T. (2019). Identifikasi Rekayasa Proses Per Unit Operasi pada Pembuatan Tekwan Sebagai Dasar Pendekatan Inovasi Teknologi. *Seniati, Gambar 1*, 5(4): 50–64.
- Mutiara, D. (2020). Analisis Nilai Tambah *Home Industri Stik Ubi Ungu* di

- Kabupaten Oku Timur. *Bakti Agribisnis*. 6(2): 7–16.
- Nisa, K., Ansharullah, & Rejeki, S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bolu Kukus. *Agricultural Sciences*, 02(01): 56–62.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. (2014). Kebijakan Energi Nasional. Jakarta disahkan 17 Oktober 2014.
- Pertanian, K. (2022). Statistik Ketahanan Pangan Tahun 2022 (Masud & S. Wahyuningsih (eds.)). Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Pertiwi, I. (2018). Studi Audit Konsumsi Energi pada Sistem Produksi Padi. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Prastowo, B. (2007). Potensi Sektor Pertanian Sebagai Penghasil dan Pengguna Energi Terbarukan. *Perspektif*, 6(2): 85–93.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Triton*, 11(2): 42–50.
- Priyati, A., Abdullah, S. H., & Putra, G. M. D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. *Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(1): 217–221.
- Purwantana, B. (2011). Kajian *Input* Energi pada Budidaya Padi Metode *System of Rice Intensification*. *Agritech*, 31(1): 1-8.
- Qinah, E. (2010). Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik Serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu. [Skripsi]. Sumatera Utara: Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Ramanda, M. R., Nurjanah, S., & Widyasanti, A. (2021). Audit Energi Proses Pengolahan Teh Hitam (CTC) dengan Sistem Pengambilan Keputusan Metode *Space Energy Analysis of Black Tea Processing Process (CTC ) with Decision-Making Systems by Space Method*. *Teknik Pertanian Lampung*, 10(2): 183–192.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang.

*Agroteknologi*, 12(02): 167-175.

- Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* Var *Ayumurasaki*) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *Biotek*, 7(1): 48–57.
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1(1): 44–52.
- Santosa. (2005). Pemrograman Komputer dengan *Microsoft Excel*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Saputra, E. (2022). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Varietas Klon BL 50 Pasca Fermentasi. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sari, F. C. W. (2008). Pengembangan Produk *Cookies* dan Kue Mento Sebagai Bentuk Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu Analisis Pertumbuhan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) dalam Sistem Tumpangsari. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Setiawan, A. (2022). Studi Audit Energi dan Ekonomi Budidaya Tanaman Bawang Merah (*Allium Cepa*) di Nagari Salayo Tanang Kabupaten Solok Sumatera Barat. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. Denpasar Bali: Udayana University Press.
- Sugandi, W. K., Nurjanah, S., & Aji, R. P. (2018). Analisis Energi pada Proses Pembuatan Kerupuk Udang (Studi Kasus di PD. Sri Tanjung, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat). *Teknotan*, 12(1): 87–95.
- Suhan, M. R. (2014). Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). [Skripsi]. Makassar: Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Supadmi, S. (2009). Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Berdasarkan Morfologi, Kandungan Gula Reduksi dan Pola Pita Isozim. [Skripsi].



Surakarta: Program Studi Biosains. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Suwardin, D., Purbaya, M., & Vachlepi, A. (2016). Audit Energi dalam Pengolahan Karet. *Warta Per karetan*, 35(2): 167–180.

Syahrin, A. (2022). Studi Aliran Energi Produksi Kopi Bubuk di Pabrik Kopi Bubuk “Cap Teko” Kota Sawahlunto. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Ticoalu, G. D., Yunianta, & Maligan, J. M. (2016). Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 46–55.

Yaningsih, H., H. B. A., & Mulyani, S. (2013). Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Gunung Kawi) pada Beberapa Umur Panen. *Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 1(1): 21–30.

