

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., P. Hariyadi, T. R. Muchtadi, dan N. Andarwulan. 2009. Hubungan Sifat Kimia dan Rheologi Tepung Jagung Putih dengan Fermentasi Spontan Butiran Jagung. *Forum Pasca Srajana*. 32: 33-43
- Aini, N. 2013. Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung. Graha Ilmu: Purwokerto. 112 hal.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah. Hal: 1-9.
- Andriyani, Y., H. Syahrumsah, dan Marwati. 2017. Studi Formulasi Jagung (*Zea mays L.*) dan Tempe terhadap Nilai Gizi dan Sifat Mutu Sensoris *Tortilla Chips*. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. 12(2): 64-69.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- Anton, A. A., K.A. Ross, O. M. Lukow, R. G. Fulcher, and S. D. Arntfield. 2008. Influence of Added Bean Flour (*Phaseolus vulgaris L.*) on Some Physical and Nutritional Properties of Wheat Flour Tortillas. *Food Chemistry*. 109: 33-41.
- Alam, N., dan Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia dan Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. *Jurnal Agroland*. 15(2): 89-94.
- Arief, R.W., dan Zahara. 2012. Peluang Pengolahan Jagung Menjadi *Tortilla* dan Mie Jagung Skala Rumah Tangga di Pedesaan. *Seminar Nasional Sains dan Inovasi Teknologi Pertanian Mendukung Percepatan Pembangunan Provinsi Lampung: Prosiding Seminar Nasional Sains dan Inovasi Teknologi Pertanian 2012*. BPTP: Lampung.
- Arief, R. W., A.Yani, Asropi, dan F. Dewi. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi". Hal: 611-618.

- Aulia, T., I. Suhaidi, dan H. Rusmarilin. 2017. Pengaruh Tepung Talas, Tepung Jagung, dengan Tepung Pisang dan Persentase Kuning Telur Terhadap Mutu Flakes Talas. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(2): 333-342.
- Aviana, T., dan T. F. Hutajulu. 2014. Karakteristik Kerupuk dari Tepung Jagung Pulut (*Zea mays L.*). *Journal of Agro-Based Industry*. 31(2): 70-76
- [AOAC] Official Methods of Analysis 11th Edition. Association of Official Analytical Chemistry. 1995. AOAC International. Washington DC. 1137 hal.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004. Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) sebagai Sumber Protein dalam Pembuatan Tortilla Chips. *Info POM Republik Indonesia*. 5(2): 5-8.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2894-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal: 7-9.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Makanan Ringan*. SNI 01-6630:2002. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- _____. 2015. SNI 10-2886-2015. *Makanan Ringan Ekstrudat*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal: 1-36.
- Brown, M. J. 2017. *Sweet Potatoes vs Yams: What's The Difference?*. <https://www.healthline.com/nutrition/sweet-potatoes-vs-yams>. Diakses pada tanggal 28 Juli 2018.
- Burt, D. J., dan Fearn, T. 1983. A Quantitative Study of Biscuit Manufacture. *Starch*. 35: 351-354.
- Claudia, R., T. Estiasih, D. W. Ningtyas, dan E. Widyastuti. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea batatas*, L) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1589-1595.
- Dako, E., N. Retta, dan G. Desse. 2016. Comparison of Three Sweet Potato (*Ipomea batatas* (L.) Lam) Varieties on Nutritional and Anti-Nutritional Factors. *Global Journal of Science Frontier Research (D)*. 16(4) Version I: 63-72.
- Darmajana, D. A., R. Ekafitri, R. Kumalasari, dan N. Indrianti. 2016. Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Jagung Instan. *Pangan*. 5(1): 1-12.

- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Febriantini, D., A. H. Mulyati, dan D. Widiastuti. 2016. Karakteristik Proksimat dan Organoleptik Ubi Jalar Merah (*Ipomea batatas* L.) Pada Berbagai Proses Pemasakan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 21(1): 1-6.
- Febrianto, A., Basito, dan C. Anam. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3): 22-34.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. England: Woodhead Publishing.
- Fitasari. E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2): 17-29
- Ginting, E., J. S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 6(1): 116-138.
- Giusti, M. M., dan R. E. Wrosted. 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. 624 hal.
- Habibah, F., S. Yani, dan S. Yuliani. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Pati Hidrotermal Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1): 69-76.
- Hardoko, L., Hendarto, dan T. M. Siregar. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1): 25-32.
- Hasibuan, G. K., I. Suhaidi, dan T. Karo-Karo. 2015. Mempelajari Pembuatan Mie Instan dengan Menggunakan Tepung Komposit dari Terigu, Empat Varietas Ubi Jalar, dan Kacang Hijau. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(1): 53-62.
- Husna, N. E., M. Novita, dan S. Rohaya. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*. 33(3): 296-302.

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com. 41 hal. Diakses pada tanggal 13 September 2018.
- Kumalaningsih, S., Wignyanto, dan Fitria. 2005. Perancangan Unit Pengolahan Keripik Tortilla Jagung (*Corn Tortilla Chips*) dalam Skala Industri Kecil. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1): 7-16.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 264 Hal.
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2009. *Ubi Jalar: Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius. Hal: 11-20.
- Lanyero, F. 2014. *Orange Flesh Sweet Potatoes Improve Micronutrient Deficiency Among Children in Northern Uganda*. <https://www.wvi.org/uganda/article/orange-flesh-sweet-potatoes-improve-micronutrient-deficiency-among-children-northern>. Diakses pada tanggal 28 Juli 2018.
- Maharani, D. M., N. Bintoro, dan B. Rahardjo. 2012. Kinetika Perubahan Ketengikan (Rancidity) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan. *Agritech*. 32(1): 15-22.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited. England. 486 hal.
- Maressa. 2017. *11 Manfaat Ubi Ungu Untuk Diet dalam Waktu Singkat*. <https://manfaat.co.id/manfaat-ubi-ungu-untuk-diet>. Diakses pada tanggal 21 Juli 2018.
- Martinez, O., C. V. Karla, M. C. Juliana, dan A. G. I. Jose. 2016. Quality Evaluation of Tortilla Chips Made With Corn Meal Dough and Cooked Bean Flour. *Cogent Food and Agriculture*. 2: 1136017.
- Martoyo, Y. P., D. R. Haryadi, dan P.W. Rahayu. 2014. Kajian Standar Cemaran Mikroba dalam Pangan di Indonesia. *Jurnal standarisasi*. Vol 16(2): 113-124.
- McGee, H. 2007. *On Food and Cooking: The Science and Lore of The Kitchen*. Simon and Schuster: New York. 896 hal.
- Mehta, U., dan Swinburn, B. 2001. A Review of Factors Affecting Aat Absorption In Hot Chips. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 41: 133-154.

- Midlanda, H. M., L. M. Lubis., dan Z. Lubis. 2014. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(4): 20-31.
- Mohan, C., H. P. Singh and V. A. Parthasarathy. 2011. *Advances in Horticultural Biotechnology: Molecular Markers and Marker Assisted Selection-Vegetables, Ornamentals and Tuber*. India: Westville Publishing House, New Delhi. Hal: 187–230.
- Murtiningsih, dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Olahannya*. Agromedia Pustaka: Jakarta. 132 hal.
- Nielsen, S.S. 1995. *Introduction to The Chemical Analysis of Food*. Chapman and Hall. New York. 21 hal.
- Ningrum, P. L., R. J. Nainggolan, dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(3): 40-46.
- Noer, S. W. M., M. Wijaya, dan Kadirman. 2017. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Berbagai Varietas sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3: S60-S71.
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat, dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca)*. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember: Jember. 117 hal.
- Nora. 2018. *Homemade Gluten Free Tortilla Chips*. <https://acleanbake.com/diy-three-ingredient-tortilla-chips/>. Diakses pada tanggal 29 Juli 2018.
- Noriko, N., E. Pratiwi, A. Yulita, dan D. Elfidasari. 2011. Studi Kasus Terhadap Zat Pewarna, Pemanis Buatan, dan Formalin Pada Jajanan Anak di SDN Telaga Murni 03 dan Tambun 04 Kabupaten Bekasi. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 1(2): 47-53.
- Noriko, N., D. Elfidasari, A. T. Perdana, N. Wulandari, dan W. Wijayanti. 2012. Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng Pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 1(3): 147-154.

- Patola, E. C., dan D. Ilminingtyas. 2017. Substitusi Pisang Kepok Putih (*Musa balbisiana*) Pada Pembuatan *Tortilla Chips* Pisang. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*. 6(2): 26-43.
- Pehulisa, A., U. Pato, dan E. Rossi. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuatan Flakes. *JOM Faperta*. 3(1): 10 hal.
- Prasetyo, A., D. Ishartani, dan D. R. Affandi. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 15-25.
- Rahmawati, A., Supartono, dan E. Cahyono. 2015. Kandungan Kimia dan Potensi Beberapa Jenis Tepung Ubi Jalar Pada Pembuatan Roti. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 4(1): 6-10.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Offset: Yogyakarta. 153 hal.
- Richana, N. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Nuansa: Bogor. 124 hal.
- Ridwansyahdan, M., dan Nurminah. 2008. Karakteristik dan Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Kue Kering. Lembaga Penelitian USU.
- Rodrigues, P. B., L. Raina, Pantatico, dan M. B. Balt. 1998. Mutu Buah-Buahan Mentah Untuk Pengolahan Fisiologis Lepas Panen. UGM Press. Yogyakarta.
- Rohmayanti, T., N. Novidahlia, dan I. Damayanti. 2019. Karakteristik *Tortilla Chips* dengan Penambahan Tepung Ampas Kecap. *Jurnal Agroindustri Halal*. 5(1): 113-121.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pascapanen*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta. 66 hal.
- Sa'ati, E. A., dan C. Y. Arianti. 2009. Identifikasi Pigmen Karotenoid Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*, L.): Kajian Klon Ubi Jalar Kuning dan Jenis Pelarut. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian Ilmu Hayati Ke-2*. ISBN: 979-508-280-9. Hal 1-14.
- Santosa, I., A. P. Winata, dan E. Sulistiawati. 2016. Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai. *Chemica*. 3(2): 55-60.

- Santoso, W. E. A., dan T. Estiasih. 2014. Jurnal Review: Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var *Ayumurasaki*) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 121-127.
- Saputri, F., 2017. *Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas* var *Ayumurasaki*) dan Tepung Beras (*Oryza sativa*, L.) Terhadap Karakteristik Kue Arai Pinang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang. 42 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan P.M Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. 180 hal.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius: Yogyakarta. 176 hal.
- Siti, N., S. Astuti, N. Musita, dan T. Febriyaningsih. 2014. Sifat Sensory Biskuit Berbahan Baku Tepung Jagung Ternikstamalisasi dan Terigu. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19(2): 127-136.
- Soemartono. 1984. *Ubi Jalar*. CV Yasaguna: Jakarta. 44 hal.
- Suarni. 2009. Komposisi Nutrisi Jagung Menuju Hidup Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Sereal*. 9 hal.
- Suarni, dan S. Widowati. 2007. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. *Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Puslitbang Tanaman Pangan. 410-426 hal.
- Suarni, dan M. Yasin. 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1): 41-56.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- Suhartini. 2009. Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Minuman Probiotik. *Iptek Tanaman Pangan*. 4(2): 169-180.
- Supadmi, S. 2009. *Studi Variasi Ubi Jalar Berdasarkan Morfologi, Kandungan Gula Reduksi, dan Pola Pita Isozim*. [Tesis]. Program Pasca Sarjana. Universitas Sebelas Maret: Surakarta. 109 hal.

- United Nation Development Programme (UNDP). 2013. Kajian Rantai Nilai Ubi Jalar dan Iklim Investasi Jayawijaya. International Labour Organization (ILO). 81 hal.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. *Corn Tortilla Chips & Sweet Potato*. 2018. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list>. Diakses pada tanggal 15 Mei 2018.
- Virman, E. Y., 2016. Tingkat Serangan Hama Pada Umbi Beberapa Klon Ubi Jalar (*Ipomea batatas*, L) di Kabupaten Agam. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas: Padang. 34 hal.
- Widyaningtyas, M., dan H. Susanto. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxyl Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 417-423.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hal.
- Wulandari, Z., R. M. T. Hidayat, dan B. N. Polii. 2013. Karakteristik dan Organoleptik *Tortilla Corn Chips* dengan Penambahan Tepung Putih Telur sebagai Sumber Protein. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 01(1): 37-41.
- Wulandari, E. 2016. *Perbedaan Kualitas Tortilla Chips Tepung Maizena Komposit Tepung Mocaf (Modified Casava Flour)*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang: Semarang. 99 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 hal.
- Yuwono, S. S., 2015. *Ubi Jalar Kuning*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/06/ubi-jalar-kuning/>. Diakses pada tanggal 23 Juli 2018.
- Zuraida, N., dan Y. Supriyati. 2001. Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin Agro Bio*. 4(1): 13-23.