

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1990. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18<sup>ed</sup>. The Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg, MD.
- Allismawita. 2011. Penilaian produk dengan uji organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Apriyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi S-1. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Fakultas Pertanian.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Suakarta: Tiga Serangkai.
- Auliah. A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica* Vol. 13 Nomor 2 Desember 2012, 33 -38.
- Awang, Sri Efriyanti Harahap, Y.Aris Purwanto dan Slamet Budijanto. 2018. Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Hasil Pemuliaan. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. Produksi Padi, Jagung, Kedelai, Ubi Kayu, dan Ubi Jalar. Berita Resmi Statistik BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Belitz, H. D. dan W. Grosch, 1999. *Food Chemistry*. Berlin: Springer-Verlag.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budhiarto, Eko. 2003. *Metodelogi Penelitian Kedokteran*. Jakarta: EGC
- Cahyono, M.M. 2004. Studi Pembuatan Permen Ubi Jalar Susu sebagai Alternative Pengaruh substitusi Pengolahan. Jurusan TPHP, FTP, UGM Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta.
- Dixon, B.M., Dixon, A.G.O. dan Semakula, G. (2007). Changes in total carotenoid content at different stages of traditional processing of yellow-fleshed cassava genotypes. *International Journal of Food Science and Technology* 44(12): 2350-2357.
- Dziedzic, S.Z. dan M. W. Kearsley. 1995. *The Technology of Starch Production*.
- Ferlina, Shinta. 2010. *Khasiat Ubi Jalar Ungu*. <http://www.khasiatku.com/ubijalar->

ungu/ (diakses tanggal 22 september 2017 pukul 19.30 WIB).

- Figoni Paula. 2008. Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi ubi ungu sebagai pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 6(1) :116-138.
- Hadiwiyoto, Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty. Hal: 5.
- Hardoko, 2010. "Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu pada Roti Tawar". Universitas Pelita Harapan. Jakarta. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*.
- Hariyatmi, 2004, Kemampuan Vitamin E Sebagai Antioksidan Terhadap Radikal Bebas Pada Lanjut Usia, *Journal MIPA*, Vol. 14, No. 1, 52 - 60.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia Serrata Thumb.*). Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hasyim, A. dan M. Yusuf. 2008. Diversifikasi Produk Ubi jalar sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras. Badan Litbang Pertanian, Malang.
- Husna, El Nida., dkk. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi ungu Segar dan Produk Olahannya. *AGRITECH*, Vol. 33 No.3, Agustus 2013.
- Imam, M. et al. (2011). "Antioxidant activities of different parts of *Musa sapientum L. ssp. sylvestris* fruit". *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 1(10): 68-72.
- Ipur. 2012. Ubi ungu Tengah Menjadi Primadona. Diakses dari [singkong.web.id](http://singkong.web.id) pada tanggal 4 Agustus 2017.
- Jawi, I.M., 2008. Ubi ungu Menurunkan Kadar MDA dalam Darah dan Hati Mencit Setelah Aktivitas Fisik.
- Jedeng, I. W. 2011. Pengaruh Jenis Dan Hasil Ubi Jalar (*Ipomoea batatas. L*) Var. Lokal Ungu. Program Pascasarjana Universitas Udayana. Denpasar. Bali.
- Juju, W. 2015. Ilmu Nutrisi Unggas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kang H, Yeon-Gil K, and K. Sagata. 2014 Protective Effect of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas Linn, Convolvulaceae*) on Neuroinflammatory Responses in Lipopolysaccharide-Stimulated Microglial Cells. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*. 13 (8): 1257-1263.
- Kementrian Peindrustian, 2010. Kajian Potensi Prebiotik Beberapa Jenis Ubi Jalar

- dan Pengembangan Formulasi Minuman Prebiotik. Balai Besar Industri Agro. Bogor.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. Antioksidan Alami. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Lehninger, A. L. 1997. Dasar-dasar Biokimia. Jilid I (Edisi Revisi). Erlangga, Jakarta.
- Luthfia. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi ungu (*Ipomea Batatas* Var *Ayakasimura*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. (Skripsi). UNDIP: Semarang.
- Mais, A. 2008. *Utilization of Sweet Potato Starch, Flour and Fibre in Bread and Biscuit, Physico-Chemical and Nutritional Characteristics.*(Thesis). Massey.
- Markakis, P. 1982. *Stability of Anthocyanin in Food. Chemistry 6. In "Anthocyanin as Food Colors"*, P. Markakis (Edu.). Academic Press. New York. p: 273-314.
- Midayanto, N.D. dan Yuwono, S.S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical sources of starch. CRC Press, Boca Raton. Florida.
- Muchtadi T.R. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. 3rd ed. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T., Purwiyatno dan A. Basuki. 1988. Teknologi pemasakan ekstrusi. Pusat Antar Universitas IPB bekerjasama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi, Bogor.
- Mun'im, A., Azizahwati dan Trastianan 2008. Aktivitas Antioksidan Cendawan Suku Pleurotaceae Dan Polyporaceae Dari Hutan UI. Jurnal Ilmiah Farmasi.
- Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W., 2009. Biokimia Harper, (Andri Hartono)..Edisi 27.Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Nollet, L.M.L. (1996). Handbook of Food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis. Marcell Dekker, Inc. New York. USA

- Nurdjanah, S, dan N. Yuliana. 2013. Produksi Tepung Ubi ungu Termodifikasi Secara Fisik menggunakan Rotary Drum Dryer. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun Pertama. Dikti. Universitas Lampung. Lampung.
- Parwata, I Made Okta Adi. 2016, Bahan Ajar : Antioksidan. Kimia Terapan. Program Pasca Sarjana Universitas Udayana. Bali.
- Rahayu. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ratnawati, D., Evi Maryanti, Afriana Mayang Sentani, 2011. Aplikasi Ekstrak Umbi Ubi ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) Sebagai Pengawet dan Pewarna Alami Tahu. *Jurnal Gradien* Vol.8 No.1 Januari 2012 : 739-745. ISSN 0216-2393. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Bengkulu, Indonesia.
- Sadikin, 2002. Biokimia Enzim. Cetakan I. Penerbit Widya Medika. Jakarta.
- Santosa *et al.* 2019. Karakteristik Fisiko-kimia Tepung Ubi ungu dengan Proses Perendaman Menggunakan Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol 6, No.1, June 2019, pp.01-05 ISSN 2355-8776. Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Sarwati, W. 2012. Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Jagung Terhadap Kualitas Rendang Telur. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Scott, M.L.M.C. Nesheim and R.J. Young. 1982. *Nutrition of the Chickens*. Second Ed. M.L.Scott and Associates, Ithaca, New York.
- Sirait, C.H. 1986. *Telur dan Pengolahannya* Pusat Penelitian Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka Dan Produk-produknya. Magister Teknik Kimia Universitas Brawijaya Malang.
- Steel, C.J. dan J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sugitha, I.M. 1995. Dadih makanan tradisional Minang. Manfaat dan khasiatnya. Dalam *Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan, Jakarta. Hlm. 532-540.



- Sundari, U. 2008. Uji Banding Metode Ekstraksi Karotenoid dan Tokoferol Sari Buah Merah. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suprapti, L. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatan. Kanisius, Yogyakarta.
- Suprpto. 2004. Pengaruh lama blanching terhadap kualitas stik ubi jalar (*Ipoema Batatas L.*) dari tiga varietas. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang.
- Supriyono, T. 2008. Kandungan  $\beta$ -Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Strater (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. Tesis. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Swinkels, J.J.M. 1985. Source of starch, its chemistry and physics. Di dalam : G.M.A.V. Beynum dan J.A Roels (eds). Starch Conversion Technology. Marcel Dekker, Inc. New York
- Trilaksani. 2003. Aktivitas Antioksidan dan Imunomodulator Serialia Non Beras. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: Jurusan Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Truong, V.D., Z. Hu, R.L. Thompson, G.C. Yencho, and K.V. Pecota. 2012. Pressurized liquid extraction and quantification of anthocyanins in purplefleshed sweet potato genotypes. *Journal of Food Composition and Analysis* 26 : 96–103.
- Utami, D.A. 2016. Kajian substitusi tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) dan penambahan kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) pada biskuit fungsional. Skripsi. Universitas Pasundan; Bandung.
- Vabo, M. and Hansen, H. 2014. The relationship between food and preferences and food choice. A theoretical discussion. *International journal of business and social science*. Vol 5(7): 145-157.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 15–33.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F.G dan Koswara S. 2002. *Telur Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 1982. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Woolfe, J.A. 1999. Sweet Potato an Untapped Food Resource. Chapman and Hall, New York.
- Yusuf, N. 2011. Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) (Tesis). Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

