

DAFTAR PUSTAKA

- Ahadi, M. R. 2003. Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun (*Rhizophora mucronata* Lamk) pada Ekosistem Tambak Tumpang Sari di Belanakan, Purwakarta, Jawa Barat. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ahmed, B. 2007. An Efficient Method For In Vitro Clonal Propagation of Newly Introduced Sweetener Plant (*Stevia rebaudiana* Bertoni) In Bangladesh. *American-Eurasian Journal of Scientific Research*, 2 (2): 121-125.
- Alfian, R. dan Susanti, H. 2012. Determination of Total Phenolic Content of Methanolic Extracts Red Rosell (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Calyxes in Variation of Growing Area by Spectrophotometry. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*. 2(1):73-80.
- Anam, Choirul. 2010. Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) Kajian dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu dan Suhu. *Jurnal Pertanian MAPETA*. XII (2): 101. ISSN: 1411-2817.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. hal 328.
- Anggraini, Tuty. 2017. *Antioksidan Alami*. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. hal 1.
- Annisa, Nuria. 2019. Kandungan Total Fenol, Flavonoid, Klorofil dan Aktivitas Antioksidan Pada Berbagai Klon Daun Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). [Skripsi]. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Antia, B. S., Akpan, E. J., Okon, P. A. dan Umoren, I.U. 2006. Nutritive and Antinutritive Evaluation of Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) Leaves. *Pakistan Journal of Nutrition*. 5 (2): 167.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemist. Washington, D.C.
- Astuti, Dwi Puji. 2018. Studi Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Sirih Merah (*Piper crocatum*), Cassia Vera (*Cinnamomum burmanii*) dan Stevia (*Stevia rebaudiana*, Bertoni). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2018. <https://sumbar.bps.go.id/dynamictable/2016/12/13/81/produksi-ubi-jalar-provinsi-sumatera-barat-menurut-kabupaten-kota-ton-2000-2015.html>. diakses 26 Juni 2019.

- Blancard, P. H. dan Katz, F. R. 1995. *Starch Hydrolisis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker. Inc. New York.
- Brandle, J. 1998. Stevia Rebaudiana: Its Agricultural, Biological, And Chemical Properties. *Canadian Journal of Plant Science*.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 2891:1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 4320:2004. *Syarat Mutu Minuman Serbuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyadi, Kevin. 2017. Pengaruh Metode *Spray Drying* dan *Foam-Mat Drying* terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Campuran Labu Kuning dan Wortel [Skripsi]. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Elkins, R. 1997. *Stevia Nature's Sweetener*. UT. Woodland Publishing. Inc. Pleasant Grove.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Geuns, J. M. C. 2003. Stevioside. *Phytochemistry*. 64: 913–921.
- Gupta, P. 2010. Callusing in *Stevia rebaudiana* (Natural Sweetener) for Steviol Glycoside Production. *International Journal of Agricultural and Biological Sciences*.1:1.
- Haryanto, B. 2016. Fisik, Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Kesehatan*. VII(1): 2.
- Hue, S. M., Boyce, A. N. dan Somasundram, C. 2012. Antioksidant Activity, Phenolic and Flavonoid Contents in The Leaves of Sifferent Varieties of Sweet Potato (*Ipomea batatas*). *AJCS*.6 (3): 375-380.
- Inamake. 2010. Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of *Stevia rebaudiana* Bert; (Asteraceae). *Research Article. Tambe R et al. IJRAP 1* (2): 572-582.

- Juanda, D. dan Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar, Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kamsiati, E. 2006. Processing Tomato Powder (*Lycopersicon esculentum* Mill.) By Foam - Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2): 113.
- Kaljannah, R. A, Indriyani dan Ulyarti. 2018. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (Morinda citrifolia, L)*. Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Karim, A. A. dan Wai, C. C. 1999. Foam-Mat Drying of Starfruit (*Averrhoa carambola* L.) Puree Stability and Air Drying Characteristics. *Food Chemistry*. 64(3). pp. 337. doi: 10.1016/S0308-8146(98)00119-8.
- Khairad, F., Noer, M. dan Mahdi. 2018. Analisis Pertumbuhan Ekonomi Kawasan Sentra Produksi Subsektor Tanaman Pangan di Provinsi Sumatera Barat. 2(2): 174.
- Limanto, A. 2017. Tinjauan Pustaka Stevia , Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 23(61). hal. 1–12.
- Mandey J. S., Pontoh C. J., Leke J. R. dan Rahasia C. A. 2015. Evaluasi Manfaat Daun Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) sebagai Bahan Pakan Ayam Pedaging. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. Vol. 1(4): 767–770. ISSN: 2407-8050. doi: 10.13057/psnmbi/m010415.
- Marta, H., Tensiska dan Riyanti, L. 2017. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Jagung (*Zea mays*) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam pada Berbagai Penambahan. *Chemica et Natura Acta*. Vol. 5 No. 1: 13-20. ISSN: 2355-0864.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola Banda Aceh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 4, No. Q'3 diakses 20 Mei 2019.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1:2. hal. 38–48. doi: 10.1002/anie.201308264.
- Mishra. 2010. Stevia rebaudiana-A Magical Sweetener. *Global Journal of Biotechnology dan Biochemistry* 5 (1): 62-74.
- Nunes, L. C. C., Galindo, A. B., Lustoosa, S. R., Brasieleiro, M. T., Egito, A. M., Freitas, R. M., Randau, K. P. dan Neto, P. J. R. 2013. Influence of Seasonal Variation on Antioxidant and Total Phenol Activity of Red Propolis Extracts. *Advanced Studies in Biology*. 5(3). 119-133.

- Padda, M. S. dan Picha, D. H. 2007. Antioxidant Activity and Phenolic Composition in 'Beaugard' Sweetpotato are Affected by Root Size and Leaf Age. *J. Amer. Soc. Hort. SCI.* 132(4): 447–451.
- Pamungkas, D. D. A. 2012. Potensi Ekstrak Umbi dan Daun Ubi Jalar Ungu sebagai Inhibitor α -Glukosidase. [Skripsi]. Universitas IPB. Bogor.
- Pamungkas, D. D. A., Irmanida B dan Irma, H. P. 2016. Fraksi Alkaloid Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) sebagai Inhibitor α - Glukosidase. *Acta Pharmaciae Indonesia.* 4(September), hal. 29–34. ISSN: 2337-8433.
- Permata, D. A. dan Asben, A. 2017. Karakteristik Dan Senyawa Bioaktif Ekstrak Kering Daun Kluwih Dari Posisi Daun Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas.* 21(2): 79. doi: 10.25077/jtpa.21.2.79-85.2017.
- Permata, D. A. dan Sayuti, K. 2016. Pengaruh Pemberian Daun Jus Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol. 20, No. 1:48. ISSN : 1410-1920.
- Pramesti, R. 2014. Pengaruh Pemberian Jus Daun Ubi Jalar (*Ipomea batatas*, L.) Lam Terhadap Kadar Kolesterol LDL Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) yang Diberi Pakan Tinggi Lemak. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Prasetyaningsih, Y., Sari, N., Prasetya, H. R. dan Wulandari, R. 2018. Potensi Etnomedicine Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai Obat Demam Berdarah. *Prosiding Seminar Nasional Vokasi Indonesia*, 1 (November e-ISSN 2654-6493). hal 34-35.
- Prasetyo, S., Agustuni dan Suharto. 2005. Pembuatan Serbuk Buah Jeruk dengan Metode Foam Mat Drying. *Reaktor.* 9 (1) : 50–57.
- Purwono. 2010. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahmadani, F. A. 2018. Karakterisasi Berbagai Produk *Confectionery* dari Sari Daun Binahong (*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Ramadina, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). [Skripsi]. Universitas Semarang. Semarang.
- Rengga, P. W. D. dan Handayani, A. P. 2004. Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Mempelancar Air Susu Ibu. *Jurnal Fakultas Teknik Kimia.* Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Richana, Nur. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar : Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Bandung. Nuansa Cendekiawa. hal 25- 26.
- Rika, Mezka. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Rivai, H., Nurdin, H., Suyani, H. dan Bakhtiar, A. 2011. Pengaruh Cara Pengeringan terhadap Mutu Herba Meniran (*Phyllanthus niruri* Linn.). *Majalah Farmasi Indonesia*, 22(1): 74.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J. dan Quinn, M. E. (Ed). 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients Sixth Edition*. Pharmaceutical Press. London.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Salas, A. 2010. *Stevia and Xylitol Side By Side*. published by B5 sr via cesare da sesto.
- Sari, Dina Puspita. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*, L.) Pada Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* dari Buah Belimbing Wuluh (*Avveroa bilimbi*, L.). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. hal 1-65.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S, Hervita, R. dan Wijaya, H. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. [Seminar]. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN: 1411-4216. Universitas Surabaya.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulastri, Erlidawati, Syahrial, Nazar, M. dan Andayani, T. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Hasil Budidaya Daerah Saree Aceh Besar. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 9 (3): 130. ISSN: 14112-5064.
- Susanti, Y. I. dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora Edulis F . Edulis*), Kajian Penambahan Tween 80 dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 171.
- Susanty dan Bachmid, F. 2016. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Refluks terhadap Kadar Fenolik dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays* L.). *Konversi* (5) 2 : 88. ISSN: 2252-7311.

Wibawanto, N. R., Ananingsih, V. K. dan Pratiwi, R. 2014. *Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (Beta vulgaris L.) dengan Metode Oven Drying*. Universitas Katolik Soegijapranatagu. Semarang. ISBN 978-602-99334-3-7.

Widiatmoko, M. C. dan Hartomo, A. J. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlisitin*. Andi Offset. Yogyakarta. hal 74.

Widodo, Y. 1989. Prospek dan Strategi Pengembangan Ubi Jalar sebagai Sumber Devisa. *J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 8 (4) : 83-88.

Winarti, Sri. 2008. *Ekstraksi Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) sebagai Pewarna Alami*. UPN. Jawa Timur.

Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. hal 177-191 .

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. hal 26.

Yuliawaty, S. T. dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 41-51.

