

DAFTAR PUSTAKA

- A.A.Hearsa. dan Elida. 2019. Analisis Kualitas Kulit *Pie* Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. Padang : Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- Ade Krisna Nindyarani, S. S. (2011). KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN INDERAWI TEPUNG UBI JALAR UNGU. *AGRITECH, Vol. 31, No. 4.*
- A.Rosmania. 2013. Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu. Semarang : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Ayudya Luthfia Nintami, N. R. (2012). KADAR SERAT, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, AMILOSA DAN UJI KESUKAAN MI BASAH. *Journal of Nutrition College, 382-387.*
- B.Verawati. dan . N.Yanto. 2019. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita *Undherweight*. Riau : Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.
- C.A.Nursalma, Setyowati, dan A.Sitasari. 2021. Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis (L.) DC.*) Pada Pie Susu Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Gizi dan Unit Cost. Sleman : Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- D.Fatimatuzahro, D.A.Tyas dan S.Hidayat. 2019.Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) Sebagai Bahan Pewarna Alternatif Untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium sp.* Dalam Pembelajaran Biologi. Semarang : Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas UIN Walisongo.
- Dina, M.Elida. dan Winerlis.S. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie. Padang : Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- D.Z.Arif. W.Cahyadi. dan A.S.Firdhaus. 2019. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) terhadap Karakteristik Roti Manis. Bandung : Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.

- I.K.Sriwana, N.Erni, dan R.Abdullah. 2020. Perancangan Model Persediaan Bahan Baku Ubi Ungu Pada Produksi Keripik Ubi Ungu Dengan Metode Simulasi Sistem Dinamis. Kebon Jeruk : Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Esa Unggul.
- Imaali, Da.tyas, dan H.Saifullah. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. Dalam Pembelajaran Biologi.
- Ir. Agus Santoso, M. (2005). SERAT PANGAN (DIETARY FIBER) DAN MANFAATNYA. *Teknologi Hasil Pertanian*
- Lamusu, D. (2005). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Pengolahan Pangan*, 9-15.
- M.Rijal, N.A.Natsir, dan I.Sere. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomea batatas* var *Ayamurasaki*) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. Vol.7, No.1, Juni/2019. Sulawesi Selatan : Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, Universitas IAIN Ambon.
- J.H.Angkih, Damiati, dan M.Suriani. 2018. Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (*Inocarpus Fagiferus*). Singaraja : Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Pendidikan Ganesha.
- N.D.Prasetyo Wati, dan B.Yudhistira. 2018. Proses Produksi Pie Susu Ubi Ungu. Surakarta : Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Nintami, A.L. dan N.Rustanti. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa, dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var *Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Jurnal of Nutrilion College* 1:328-287.
- Nurwana, J. Saludung, dan A. Hudiah. 2021. Pembuatan Pie Substitusi Terong Belanda (Tamarillo) Untuk Meningkatkan Pangan Lokal. Sulawesi Selatan : Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar
- Q.Rosyidah, dan E.Mulyatiningsih. 2021. Pengembangan Pie Ubi Jalar Ungu Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Kudapan Rendah Gluten. Yogyakarta : Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Yogyakarta

- P.R.Shalilah. 2019. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) Terfermentasi Menggunakan Koji *Aspergillus oryzae* dan Aplikasinya Pada Pembuatan Roti Manis, Mi Kering, dan Biskuit. Bandung : Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- R.M.Anugrah. dan E.Suryani. 2019. Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomea Batatas L.*) sebagai Makanan Jananan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. Semarang : Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo.
- S.S.Yuwono. dan E.Waziroh. 2018. Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri. Malang: UB Press.
- Sudirga, S. K. (2013). Pentingnya Karbohidrat . *BIOLOGI*
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan –. Jurnal Pangan dan Agroindustr Vol.5 No.2:66-73, 68-73.
- Tim Bse. 2014. Pengujian Mutu Pangan. Jakarta : Buku Sekolah Elektronik (BSE).
- V.W.Yusrina. 2018. Produk Pie Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Karakteristik Fisikokimiawi, Organoleptik, dan Mikrobiologi. Semarang : Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijaprananata.