

DAFTAR PUSTAKA

- Ahsol Hasyim, A. dan M. Yusuf., 2011, Ubi Jalar Kaya Antosianin Pilihan Pangan Sehat., (online), available; www.puslittan.bogor.net (02 Maret 2020)
- Anggarawati, N. K. A., Ekawati, I. G. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Waffle. *Jurnal Lmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 160–170. Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/50295>
- Anonim, 2019. Clorot. Wikipedia. Jakarta
- Anonim. (2006). Perberasan Sebagai Bagian dari Ketahanan Pangan Nasional. Diunduh dari http://agrimedia.mb.ipb.ac.id/uploads/doc/2010-07-06_Kaman_nainngolan pada 02 Maret 2020.
- Atkin, I. (1951). Ethics of Prefrontal Leucotomy. *British Medical Journal*, 2(4731), 605–606. <https://doi.org/10.1136/bmj.2.4731.605-b>
- Ayodya, 2010. Kue dan Jajanan Tradisional : Jakarta : Pustaka Sinar Harapan
- Bakhtiar, Ruli Hrp, Ardian dan Sri Yoseva. 2017. Kajian Budidaya Sagu (*Metroxylon Spp*) Rakyat Di Kecamatan Tebing Tinggi Barat Kabupaten Kepulauan Meranti. *JOM Faperta* Vol.4 No.1.
- Brouillard, R. 1982. Chemical Structure of Anthocyanin. Academic Press. New York. 293 pp.
- BSN. 1996. Syarat Mutu Kue Basah (SNI 01-4309-1996). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2009. Syarat Mutu Tepung Beras (SNI 3549-2009). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Daniela Ticoalu, G., & Mahar Maligan, J. (2016). Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 46–55.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1991. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Djami, S.A. 2007. Prospek Pemasaran Tepung Ubi Jalar Ditinjau dari Potensi Permintaan Industri Kecil di Wilayah Bogor. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dwi. 2018. Resep Membuat Clorot, Camilan Tradisional Yang Nikmatnya Sepanjang Masa. Sajian Sedap.

<https://sajiansedap.grid.id/read/10962491/resep-membuat-clorot-camilan-tradisional-yang-nikmatnya-sepanjang-masa?page=all> pada 02 Maret 2020.

- Ekawati, Gusti Ayu, Putu Timur Ina, and GAK Diah Puspawati. "Perbandingan Ubi Ungu Dengan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Makanan Tradisional" Jaja Cerorot". *Widyasrama* 21.1 (2013).
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 93–107.
- Heksantoro, Rinto. 2019. Cara Unik Pembuatan Clorot, Jajan Pasar Yang Legit Enak. Detik Food. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4744152/cara-unik-pembuatan-clorot-jajan-pasar-yang-legit-enak> pada 02 Maret 2020.
- Holinesti, R. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 50. <https://doi.org/10.25077/jtpa.20.2.50-57.2016>
- Hubeis M. 1984. Pengantar Pengolahan Tepung Sereal dan Biji-bijian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Husna, El Nida., Novita., Melly, Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *AGRITECH*, Vol. 33 No.3, Agustus 2013.
- Inggrid, M. dan Santoso H. 2014. Ekstraksi Antioksidan Dan Senyawa Aktif Dari Buah Kiwi (*Actinidia Deliciosa*). Skripsi. Fakultas Kimia, Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Indrasari, S.D., Purwani, E.Y., Widowati, S. dan Damardjati, D.S. (2009), "Peningkatan Mutu Nilai Tambah Beras Melalui Mutu Fisik, Cita Rasa, dan Gizi", dalam Padi Inovasi dan Teknologi Buku 2, Eds: Daradjat dkk, Balai Besar Penelitian Tanaman Padi, Subang.
- Iriyanti, Yuni. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. Proyek akhir. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- M. Lies Suprapti. 2003 Tepung Ubi Jalar pembuatan dan pemanfaatannya. Kanisius: Yogyakarta.
- Mahmudatuss'adah, A., Fardiaz, D., Kusnandar, F. (2014). Karakteristik Warna Dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu [Color Characteristics and Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(2), 176–184. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.176>

- Masalah, L. B. (1993). *Universitas Sumatera Utara 1*. 1–12.
- Nishita, K. and M. M. Bean. 1982. Grinding Methods : Their Impact on Rice Flour Properties. *Cereal Chem*, Vol 59 (1) : 46-49.
- 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.
- Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Rahman, R. S., Dwi, W., Putri, R., & Purwantiningrum, I. (2015). *Karakterisasi Beras Tiruan Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT) Characterization of the Artificial Rice Made from Orange Sweet Potato Flour Modified by Heat Moisture Treatment (HMT)*. 3(2), 713–722.
- Rahmadiani, F. 2012. Kenali Jenis – Jenis Si Gula Merah. <http://rss.detik.com/index.php/food> diakses pada tanggal 2 Maret 2020.
- Reifa. 2005. Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker. *Majalah Kartini* Nomor: 2134 Hal.148.
- Sapitireni. 2017. Pengertian Jajanan Tradisional. Diunduh dari pada 02 Maret 2020.
- Sari, D., Sugitha, I., & Wiadnyani, A. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Dengan Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik *Âkleponâ* Yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 1(1).
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 81
- Sayuti, K.; Rina Yenrina: Antioksidan Alami dan Sintetik; Andalas Univesity Press: Padang, 2015.
- Septia, Wahyu. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Katetong Likubiu Dan Kue Moci Mobilu. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Siti Fatimah, 2011. Kue Tradisional Anti Gagal. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soekarto, S.T., 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: PAU - Pangan dan Gizi IPB.
- Sukrayani, Ni Luh Putu. (2018). Pengaruh Rasio Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Terhadap Karakteristik Mie Kering. Denpasar: Politeknik Kesehatan Denpasar.

- Susilowati, E. (2010). Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Bahan Makanan Pokok. In *Universitas Sebelas Maret*.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik “Handout”. Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Taib ,G., Sa'id ,E.G. , Wiraatmaja, S., 1988, Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian, Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tirta, P., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2013). Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia. *Pangan*, 22(1), 61–76.
- Truong VD, Hu Z, Thompson RL, Yencho GC, Pecota KV. 2012. Pressurized liquid extraction and quantification of anthocyanins in purple-fleshed sweet potato genotypes. *J Food Compos Anal* 26: 96–103. DOI: 10.1016/j.jfca.2012.03.006.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama