

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., 2014. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. Bogor: IPB.
- Alfira, A., 2014. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Aktif Kulit Batang Sintok*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Almatsier, S., 2013. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anggarawati, N. K. A., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi terhadap Karakteristik Waffle. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Anggarawati, N. K. A., Ekawati, I. G. A. & Sri Wiadnyani, A. A. I., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi terhadap Karakteristik Waffle. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Volume 2, pp. 160-170.
- Angraeni, P. Y. & Setyo, S., 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (Ipomea Batatas) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Industri*, Volume 2.
- Astawan, M., 2018. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atun, L., 2014. Asupan Natrium, Rasio Kalium Natrium, Aktifitas Fisik, dan Tekanan darah Pasien Hipertensi. p. 65.
- Beny, A., 2013. Perbedaan Profil Lipid pada Pasien Infark Miokard Akut dan Penyakit Jantung Non Infark Miokard Akut. *Universitas Diponegoro*.
- Bintang, M., 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Jakarta: Erlangga.
- Badan Pusat Statistika, 2015. *Data Statistika Pertanian Tanaman Pangan Konsumsi Makanan Olahan Tepung Terigu*. Jakarta
- Catur, A. A., 2016. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Darwin, 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Dian, S., 2019. Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Gizi*, Volume 2, p. 170.
- Departemen Kesehatan RI, 2013. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.

- Fadhilah, T. M., 2011. *Studi Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Substitusi Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas)*. Surakarta: Program Pasca Sarjana Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Faridah, A., 2011. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Gisslen, 2013. *Essentials of Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hardiansyah, H. R. & Victor, N., 2014. *Kecukupan Energi, Lemak, dan Karbohidrat*. Jakarta: LIPI Press.
- Hasyim, A. & Yusuf, M., 2012. Diversifikasi Produk Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras. *Badan Litbang Pertanian*.
- Hendarto, L. & Siregar, T., 2015. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Teknologi dan Industri Pangan, Volume 1*.
- Hendanto, L. & Siregar, T. M., 2011. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Volume XXI No. 1, pp. 25-32*.
- Indah, Y., 2014. *Hipertensi Bukan Untuk Ditakuti*. ISBN ed. Jakarta: F Media.
- Jim, E. L., 2013. Metabolisme Lipoprotein. *Jurnal Biomedik (JBM)*, pp. 149-156.
- Juliani, C., 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Ungu terhadap Mutu Egg Roll. *Jurnal Pertanian, Volume 1, pp. 50-58*.
- Juliani, C., Nurminah, M. & Ginting, S., 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Mutu Egg Roll. *Ilmu dan Teknologi Pangan, Volume 6*.
- Kumalaningsih, 2017. *Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas*. Jakarta: Penerbit Trubus Agrisarana.
- Keliobas, N., C.D, H. & Ega, L., 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Karakteristik Kue Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian, Volume 7 (1), pp. 30-35*.
- Krisnawati, R. & Indrawati, V., 2014. Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *E-Journal Boga, Volume 3, pp. 79-88*.
- Krisnawati, R. & Indrawati, V., 2016. Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *E-Journal Boga, Volume 3, pp. 79-88*.

- Kristiani , D., 2016. Dampak Fortifikasi Ubi Ungu (*Ipomea Batatas*) pada Proses Fermentasi Susu Kefir terhadap Sifat-sifat Antioksidan Selama Penyimpanan.
- Maulana, I. A. & Wahjuningsih, S. B., 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Brownis terhadap Uji Organoleptik dan Fitokimia.
- Ningsih, R. W., 2013. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Gayam (*incorpus Endulis*) terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon Cake. *Ejournal Boga*, Volume 2.
- Nuraini, S. & Yuwono, 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Rahmadani, R. N. & Saputra, S. T., 2018. Uji Kualitas Organoleptic Substitusi Tepung Sorgum dalam pembuatan Butter Cake. Volume 2, p. 1.
- Prakash, A., 2012. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories, Analithycal of Progress*.
- Rahmawati, N., 2015. Sirup Glukosa Fungsional dari Tepung Ubi Jalar Ungu. *Pangan dan Agroindustri*, Volume 2, pp. 1152-1159.
- Rayner, T., 2019. *Buku Simple & Moist Cake*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Rijal, M. & Natsir, N. A., 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Biotek*.
- Syarif, 2012. *Penetapan Kadar Air dan Kadar Abu*. Jakarta: Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan.
- Syarif, 2012. *Penetapan Kadar Air dan Kadar Abu*. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Salim, M., Dharmas, A. & Mardiah , E., 2017. Pengaruh Kandungan Antosianin dan Antioksidan pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Zarah*, Volume 5, pp. 7-12.
- Satyaningsih, E. & Estiasih, T., 2015. Roti Tawar Laktogenik, Perangsang ASI, Berbasis Kearifan Lokal Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume 2, pp. 121-131.
- Sayuti, K. & Rina, Y., 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- SNI (Standar Nasional Indonesia), 01-3541-2010. *Mutu Margarin*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- SNI (Standar Nasional Indonesia), 01-3751-2009. *Tentang Syarat Mutu Tepung Terigu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI (Standar Nasional Indonesia), 01-3840-1995. *Syarat Mutu Cake*. Jakarta: Dewan Standar Nasional.
- SNI (Standar Nasional Indonesia), 01-3926-2008. *Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- SNI (Standar Nasional Indonesia), 3140-3-2010. *Gula*. s.l.:Badan Standarisasi Nasional.
- Subagio, A., 2012. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember*.
- Sudarmadji, S., 2014. *Prosedur Analisa Untuk Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.
- Sudaryani, T., 2013. *Kualitas Telur*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Suprpti, M. L., 2013. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suwandi, D., 2013. Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol Total Metode Electrode-Based Biosensor dengan Metode Spektrofotometri. *Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha*.
- TKPI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat .
- Ticoalu, G. & Yunianta, 2017. Pemanfaatan Ubi Ungu sebagai Minuman Berantosianin dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume 4, pp. 46-55.
- Vanessa, 2018. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu dari Gliserin yang Diproduksi PT. Sinar Oleochemical International-Medan.
- Vidanagamage, S., 2015. Effect of Cinnamon (*Cinnamomum Vertum*) Extract of Functional Proeperties of Butter. *Prodia Food Science*, Volume 6, pp. 136-142.
- Widarta, I. W. R., Suter, I. K., Yusa, N. M. & W, P. A., 2015. *Analisis Pangan*. Jimbaran: Universitas Udayana.
- Winarno, F., 2010. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yaningsih, H., 2016. Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu pada Beberapa Umur Panen. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, Volume 1, pp. 21-30.

- Yunianta, A., 2017. Ekstraksi Antosianin dari Limbah Kulit Ubi Ungu. *Artikel Ilmiah Malang*, Volume 1, p. 23.
- Yusuf, M., G. & Yulifianti, 2014. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan*, Volume 2, pp. 116-138.