

DAFTAR PUSTAKA

- Suryono, C., Ningrum, L. & Dewi, T. R., september 2018. Uji kesukaan organoleptik terhadap kemasandan produk kepulauan seribu secara deskriptif. Jurnal pariwisata , volume 5 no. 2.
- A. C. & B.-B., 2007. Sweet potato: a review of its past, present, and future role in human nutrition, advances in food and nutrition research,. Academic press,, volume 52, pp. 1-59.
- Ciagusbandiah & R., 2019. Cake tepung ubi jalar ungu sebagai makanan selingan yang mengandung antioksidan. Seminar nasional inahco (indonesian anemia & health conference) 2019, volume vol 1 (2019).
- Dhani, A. U., juli 2020 . Pembuatan tepung ubi ungu dalam upaya diversifikasi pangan pada industri rumah tangga ukm griya ketelaqu di kelurahan plalangankecamatan gunungpatikota semarang. Jurnal agribisnis dan sosial ekonomi pertanian unpad, volume volume 5 nomor 1.
- Duniaji, A. S., Jambe , A. G., Agung, I. G. N. & Puspawati, N. N., april, 2018. Kandungan antosianin dan karakteristik sensori kue pia ubi ungu. Jurnal ilmiah teknologi pertanian agrotechno, 3(1).
- I., A. & Baco, A. R., 2018. Pengaruh formulasi roti tawar berbasis mocaf dan ubi jalar ungu (*ipomoea batatas*. L) terhadap nilai proksimat dan aktivitas antioksidan. J. Sains dan teknologi pangan, volume vol. 3, no.2,, pp. 1163-1175,.
- Krisnawati, R., 2014. Pengaruh substitusi puree ubi jalar ungu (*ipomea batatas*) terhadap mutu organoleptik roti tawar. Journal boga, volume 03,

nomor 1, , pp. 79-88.

Mustika.S, A., Kurniawati, L. & Mustofa, A., 2015. Karakteristik roti tawar dengan substitusi tepung sorgum. Jurnal teknologi hasil pertanian, vol. Viii, no. 1, february 2015, volume vol. Viii, no. 1, february, pp. 1-5.

Nida El Husna, M. N. S. R., 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. Agritech, volume 33, no. 3.

Paran , S., 2009. 100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, & kue kering. Jakarta selatan: pt kawan pustaka.

Permad, M. R., Oktafa, H. & Agustianto, K., juli 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian peference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. Jurnal mikrotik , volume vol. 8/no. 1.

Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y. & Choiron, M., 2018. Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi. Jurnal agroteknologi, volume vol. 12 no. 01, p. 29.

Rauf, R. & Andini, K. T., 2019. Sifat fisik dan penerimaan roti tawar dari tepung komposit terigu dan singkong dengan variasi lama pencampuran adonan. Jurnal ugm agritech, volume 39 (2), pp. 169-178.

Ri., K. P., 2017. Informasi gizi - pangan lokal. [online] available at:

<http://pangannusantara.bkp.pertanian.go.id/?show=page&act=view&id=16>

[accessed 2021].

Rustanto, D., Anam, C. & Parnanto, N. H. R., 2018. Karakteristik kimia dan

penentuan umur simpan roti tawar dengan penambahan kalsium propionat dan nipagin. *Jurnal ilmu pangan dan hasil pertanian* , volume vol. 2 no. 2, pp. 121-122.

Sani, I., Marsiti, C. I. R. & Masdarini, . L., 2018. Studi eksperimen pengolahan brownies kukus. *Jurnal bosaparis: pendidikan kesejahteraan keluarga*, volume volume 9, nomor 1, maret 2018, pp. 1-9.

Setyadi, A. A. J. & Ninsix, R., 2019. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (ipomoea batatas var. Ayamurasaki) terhadap karakteristik boluyang dihasilkan. *Jurnal teknologi pertanian*, volume vol. 8, no. 2, pp. 1-5.

Surono, D. I. & Moningka, Ms, I. E. J. N. N. M. I. J. S. C., N.d. Kualitas fisik dan sensoris roti tawar bebas gluten bebas kasein berbahan dasar tepung komposit pisang goroho (*musa acuminata* L).

Ticoalu, G. D., Y. & Maligan, J. M., januari 2016. Pemanfaatan ubi ungu (*ipomoea batatas*) sebagai minuman. *Jurnal pangan dan agroindustri*, volume vol. 4 no 1, pp. 46-55.

Yunita, I., Setyaningsih, D. N. & Agustina, T., 2014. Pengaruh penggunaan sari bit (*beta vulgaris* L) pada kualitas roti tawar. *Food science and culinary education journal*, volume 3(1).

Cendekia, D., Rani, H. and Afifah, D. A. (2019) 'Pengaruh Senyawa Antioksidan Dalam Pembuatan Klepon Ubi Jalar', *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1), pp. 25–28. Available at: <http://www.ejurnalmalahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi/article/view/1303>.

Husna, N. El (2013) 'Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh

Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products’, *Agritech*, 33(3), pp. 296–302.

Luh, N., Trisna, G. and Maryanto, S. (2019) ‘JGK-vol.11, no. 25 Januari 2019’, 11(25), pp.46–53.

Nugroho, H. (2016) ‘Pengaruh Penambahan Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Terhadap Nilai Gizi Roti Tawar’, *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), pp. 11–19.

Salim, A. (2020) ‘Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis The Effect of Purple Yam Concentration on Pukis Quality’, 3(2), pp. 87–97.

Yang, Z. et al. (2020) ‘High-throughput deep sequencing reveals the important role that microRNAs play in the salt response in sweet potato (*Ipomoea batatas* L.)’, *BMC Genomics*, 21(1), pp. 1–16. doi: 10.1186/s12864-020-6567-3

Ayu*), K., A., D. R., *), & bambang sigit a.*. (2014). Kajian sifat sensoris dan fungsional cake ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l.) Dengan berbagai variasi bahan baku. *Jurnal tekno sains pangan* januari 2014, vol 3 no 1. <https://103.23.224.239/tekno sains-pangan/article/viewfile/4622/4010>

Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal pengolahan pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>

Almatsier, S., 2002. *Almatsier s. Prinsip dasar ilmu gizi..* S.l.:gamedia pustaka utama, 2002.

Astawan, M., 2006. *Membuat mie dan bihun.* Jakarta: keju penebar swaday blueveined. Int. J..

- Bhanja, T., Kumari, A. & Rintu Banerjee, 2009. Enrichment of phenolics and free radical scavenging property of wheat koji prepared with two filamentous fungi,. *Bioresource technology*, 100(11).
- D. A. K. E. N., 2018. Kajian sifat fisik, kimia dan sensoris crackers substitusi tepung sukun (*artocarpus communis*) termodifikasi asam asetat dengan penambahan sari daun pandan wangi (*pandanus amaryllifolius*). *Jurnal teknologi hasil pertanian*.
- Fitri, A. S. & Fitriana, y. A. N., 2020. Analisis senyawa kimia pada karbohidrat. *Sainteks*, volume volume 17 no 1.
- Khaldun, I., Erlidawati & Munzir, 2013. Kestabilan zat warna alami dari umbi ketela ungu (*ipomoea batatas*). *Chimica didactica acta*, volume 1 no 1, pp. 34-40.
- Mustafa, A. & Elliyana, E., 2020. Pemanfaatan ampas kedelai pada pembuatan brownies gluten freeubi jalar ungu dan uji kelayakannya. *Agrointek : jurnal teknologi industri pertanian*, volume volume 14no 1, pp. 1-13.
- Nurchayani, E., Mutmainah, N. A., Farisi, S. & Agustrina, R., 2019. Analisis kandungan karbohidrat terlarut totalplanlet buncis (*phaseolus vulgaris* l.) Menggunakan metodefenol-sulfur secara in vitro. *Analit: analytical and environmental chemistry*, volume 04 n0 1.
- Pamungkas, W., 2011. Teknologi fermentasi, alternatif solusi dalam upaya pemanfaatan bahan pakan lokal. *Teknologi fermentasi, alternatif solusi dalam upaya pemanfaatan bahan pakan lokal (wahyu pamungkas)*, pp. 43-48.
- Prasetyo, H. A. & Winardi, R. R., 2020. Perubahan komposisi kimia dan aktivitas antioksidanpadapembuatan tepung dan cakeubijalar ungu(*ipomoea batatas* l.). *Jurnal agrica ekstensia*, volume vol. 14no. 1.

- Reymon, N. S. D. F. A., 2019. Perbandingan kadar glukosa pada ubi jalar ungu (ipomoea batatas var ayamurasaki) menggunakan metode luff schoorl. Jurnal warta farmas, volume volume 8| nomor 2 |oktober |2019.
- Samber, I. N., Semangun, H. & Prasetyo, B., 2013. Ubi jalar ungu papua sebagai sumber antioksidan. Seminar nasional x pendidikan biologi fkip uns, volume 10 no 3.
- Suprpto, H., Yuliani & Aliffah, N., 2012. Pengaruh substitusi ubi jalar ungu (ipomoea batatas l.) Dan media penggorengan terhadap mutu donat ubi jalar ungu. Jurnal teknologi pertanian, volume 7(2, pp. 68-73.
- Syarfaini, M. F. S. S. A. A., 2017. Analisis kandungan zat gizi biskuit ubi jalar ungu (ipomoea batatas l. Poiret) sebagai alternatif perbaikan gizi di masyarakat. Al-sihah : public health science journalalamat korespondensi, volume volume 9, nomor 2, juli-desember 2017, pp. 138-152.
- Ulfa1, R. & Wp, I., 2019. Karakteristik kimia roti tawar dengan substitusi tepung labu kuning. Jurnal teknologi pangan dan ilmu pertanian , volume vol.1 no 05.
- Winarno, F., 2008. Kimia pangan gizi. Jakarta: gramedia pustaka utama.
- Yusuf, A. N., 2018. Pengaruh berbagai konsentrasi garam dalam pembuatan telur asin dari berbagai jenis telur terhadap nilai organoleptik sebagai sumber belajar. Skripsi.