

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, D. (2016). Pengaruh Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipoema batatas L*) Terhadap Kolestrol Total Dan Low Density Lipoprotein (*LDL*) Tikus Jantan Putih (*Rattus norvegicus strain wistar*) Model Aterosklerosis (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Amriani, A. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Balitkabi (Badan Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi). Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *Artikel Penelitian*. 2021
- Budianto, A. (2015). Manajemen Pemasaran. *Yogyakarta: Ombak*.
- Betari, K. D., & Pangesthi, L. T. (2016). Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering. *e-Journal boga*, 5(1), 168-174.
- Dwinta, W. (2014). Substitusi Ubi Jalar Kuning Pada Pembuatan Kulit Sus (*Choux Paste*) Terhadap Daya Terima Konsumen.
- Ekoningtyas, E. A., Wiyatini, T., & Nisa, F. (2016). Potensi Kandungan Kimiawi Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Bahan Identifikasi Keberadaan Plak Pada Permukaan Gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi*, 3(1), 1-6.
- El Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. *Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta*.
- Gaman, P. M., & Sherrington, K. B. (1992). Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi Kedua. *Gadjah Mada UP. Yogyakarta*.
- Hardoko, H., Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Harijono, E. Zubaidah dan F.N. Aryani. (2000). Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Telur Terhadap Sifat Fisik

- dan Organoleptik Kue Semprong. *Jurnal. Makanan Tradisional Indonesia*. 2(3): 39-45.
- Indrawati, Denok. (2017). *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Jayanti, W. T., Nurwantoro, N., & Bintoro, V. P. (2017). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik Cookies (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*). *Zootec*, 37(2), 474.
- Martunis, M. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).
- Puspawati, N. N., Sugitha, I. M., Wisaniyasa, N. W., & Suparthana, I. P. (2016). Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas Poiret*) Menjadi Bakpia di Desa Negari, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. *Jurnal Udayana Mengabdikan*, 15(2), 229-235.
- Raharja, I. P. (2018). Variasi Rasio Air dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var. Ayamurasaki*) Pada Pembuatan Es Krim Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik.
- Rakhmah, Y. (2012). Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) (Doctoral dissertation).
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., (1985). *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Sarofa, U., Anggrahini, D., & Winarti, S. (2012). Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(1), 207-214.
- Soekarto, S. T. (2000). Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor
- Ticoalu, G. D., Yuniarta, Y., & Maligan, J. M. (2016). Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis [in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).

- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. (2005). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winata, A. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia Sp.*) Dan Penambahan Baking Powder Dalam Pembuatan Cookies (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Witosari, N., & Widyastuti, N. (2014). Pengaruh Pemberian Jus Daun Ubi Jalar (*Ipomoea batatas (l.) lam*) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) Yang Diberi Pakan Tinggi Lemak. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 638-646.
- Wulansari, P. D. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Sebagai Bahan Komposit Tepung Terigu Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *Universitas Negeri Semarang*.