

## DAFTAR PUSTAKA

- A, Dani. N. & P, Ekawatiningsih. 2021. *PEMANFAATAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU PADA PEMBUATAN PURPLE DIMSUM SEBAGAI FROZENFOOD*. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 16(1).
- Achmad, Buchori., Djaslim Saladin. 2010. *Manajemen Pemasaran (Edisi Pertama)*. Bandung. CV. Linda Karya
- Anni. 2008. *Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. Dikdasmen. Departement Pendidikan Nasional
- Apriyanto, A. A., Suhartatik, N., & Karyantina, M. 2016. *Pemanfaatan Kopi Biji Salak (salacca zalacca) Dalam Produksi Kue Kuping Gajah Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinalle Rosch) dan Berat Tepung Terigu*. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), 1(2).
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana.
- Dwiyani, H. 2013. *Formulasi Biskuit Subtitusi Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai serta Mineral Fe dan Zn untuk Balita Gizi Kurang*. [Skripsi] Derpartemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh penggunaan Komposit Tepung Kentang ( Solanum tuberosum L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Faridah, A, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengan Kejuruan* : Jakarta.

- Fatmawati, W. T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies*. Tesis. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Hardoko, dkk. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar
- 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 [Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L. Poir) as a Partial Substitute of Wheat flour and Source of Antioxidant on Pla.* Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 21(1), 25-25.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. 2018. *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering*. Jurnal Agrotek Ummat, 5(1), 73-77.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. eBookPangan.com
- Kotler, Armstrong. 2001. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jakarta : Erlangga.
- Kotler, Philip. 2000. *Manajemen Pemasaran Jilid 2 Edisi Kesebelas*. Jakarta: Prehallindo.
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi . 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta
- Lamusu, D. 2018. *Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (ipomoea batatas l) sebagai upaya diversifikasi pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9-15.
- Lestari D. W. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Lingga P. 1995. *Bertanam Umbi-Umbian*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta

- Matz, S.A. 1972. *Baktery Technology and Engineering. Secon Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.*
- Muchtadi, T.R., Purwiyatno, Ahza A.A. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. *Teknik - Teknik Dasar Memasak.* Universitas Negeri Yogyakarta
- Oktoviyanti, D. A., & Ekawatiningsih, P. 2021. *PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas var Ayumurasaki) PADA PEMBUATAN TARO LEKKER HOLLAND (Telho) SEBAGAI ALTERNATIF CAKE KEKINIAN.* Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 16(1).
- P, Christiana Wisti A. 2011. *Pembuatan Kue Kering Ubi Jalar Ungu (IPPOMEA BATATAS POIRET).* Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Semarang
- Pakorny J, Yanishlieva N, Gordon M. 2001. *Antioxidant in Food : Practical and Application.* CRC Press. New York.
- Pudjihastuti, Isti, dkk. 2019. *Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat. Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat.* Universitas Muhammadiyah Semarang. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. Volume 2, 2019. e-ISSN 2654-3198. p-ISSN 2654-3257.
- Rahayu, Iman., (2009), *Praktis Belajar Kimia 1*, Penerbit Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Sanmas, S. 2018. *Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu berdasarkan teknik pengeringan. Doctoral dissertation.* IAIN AMBON.
- Saparinto, Cahyo dan Diana hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan.* Yogyakarta: Kanisius

- Sarwono.2005. *Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien, dan Ekonomis Ubi Jalar*. Semarang
- Sofyani, S., Kandou, J. E., & Sumual, M. F. 2020. *Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (dioscorea alata L.)*. Jurnal Teknologi Pertanian (*Agricultural Technology Journal*, 10(2).
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Sunnara, R & Isvandiary, K. 2009. *Sukses Mengolah Ubi Jalar*. Banten: Talenta Pustaka Indonesia
- Suprpti, M. Lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Susanti. 2019. *Eksperimen Pembuatan Kue Kering Kuping Gajah Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Suweg (Amorphophallus Campanulatus)*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Suwarso W.P., Sukri T. dan Wijaya. 2002. *Reaksi Penataan Ulang Sigmatropik Hidrogen Secara Termal yang Dikatalis oleh Katalis Transfer Fase (PTC) untuk Semi Sintesis Vanili dari Eugenol*. *Science Journal*. 6:75-78.
- Timberlake CF, Bridle P. 1982. *The Chemistry of Anthocyanins*. Dalam: Markakis, P (Ed), *Anthocyanins as Food Colors*. Harcourt Brace Jovanovich: New York.
- Tuhumury, H. C., Ega, L., & Keliobas, N. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering*. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 30-35.

- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widagdha, S., dan Nisa, F.C. 2014. *Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis vinifera L.) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(1)
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yamsaengsung, dan Moriera, R.G. 2002. Modeling the Transport Phenomena and Structural Changes during Deep Fat Frying. Part I: Model Development. Journal of Food Engineering 53: 1-10
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. Journal Indon Trop Anim Agric. 31(1) : 55-61.
- Zuraida dan Suprianti. 2013. *Usaha Tani Ubi jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diverifikasi Sumber Karbohidrat*. Buletin Agrobio.