

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambasari, dkk. 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- AOAC. 1970. *Official Method and Analysis of The Association oh The Official Analytical Chemists*. Washington D.C. 11th. Edition.
- Apriliyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Arixs. 2006. *Mengenal Olahan Bahan Pangan Nonberas*. Bandung: Cybertokoh.
- Astawan, M., Kasih, Andreas L. 2008. *Khasiat warna-warni Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. *Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- \_\_\_\_\_. 2016. *Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi (ton), 1993-2015*. [Serial Online] <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/883>. [09 Maret 2018].
- Bogasari. 2018. *Tepung Terigu*. [Serial Online]. <http://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>. [10 Desember 2018].
- Dias, *et all*. 2011. *Pasting, Expansion and Textural Properties of Fermented Cassava Starch Oxidized with Sodium Hypochlorite*. Carbohyd. Polym. 84: 268-275.
- Faridah, A, dkk. 2008. *Patiseri Jilid Ii Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Derektorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.

- Francis, F. J. 1982. *Analysis of Anthocyanin. Di dalam Markakis, P. Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press. New York. 293 hlm
- Ginting, dkk. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 6 No.1.
- Gröber, U. 2012. *Mikro-nutrien Penyelesaian Metabolik, Pencegahan dan Terapi, diterjemahkan oleh Hadinata, A.H. dan Aini, N*. Jakarta: Penerbit buku kedokteran EGC.
- Hendrastiy, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hill, Margaret. 2012. *Attack of The Gluten*. ChemMatters. [Serial Online] <https://www.acs.org/content/dam/acsorg/education/resources/highschool/chemmatters/gluten/attack-of-the-gluten.pdf>. [10 Juli 2018].
- Husnah, Saidatul. 2010. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Varietas Yamurasaki) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Husna, dkk. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*. Volume 33 Nomor 3.
- Imami dan Sutrisno. 2018. Pengaruh Proporsi Telur Dan Gula Serta Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Bolu Bebas Gluten Dari Pasta Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 6, No. 3, Hal: 89-99.
- Iriyanti, Yuni. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat Dan Cake Bread*. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. 2008. *Ubi jalar ungu. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Rencana Program Nasional Pencegahan dan Penanggulangan Penyakit Tidak Menular Tahun 2010 – 2014*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- \_\_\_\_\_. 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- \_\_\_\_\_. 2015. *Pusat Data dan Informasi Kanker*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kumalaningsih, S. 2008. *Antioksidan, Sumber & Manfaatnya*. Antioxidant Centre Online. Home page on-line. Available from <http://antioxidant->

centre.com/index.php/antioksidan/3.-antioksidan-sumber-manfaatnya.html.  
[Diakses pada tanggal 11 Desember 2018]

Kusuma, dkk. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Malang: Brawijaya University Press.

Krisnawati R, Indrawati V. (2014). Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *E-Journal Boga*, Vol. 03, No. 1, Hal: 79-88.

Kristie, A. 2008. Efek Pencampuran Ekstrak Zat Warna Kayu Secang dengan Beberapa Sumber Antosianin Terhadap Kualitas Warna dan Antimikrobanya. *Skripsi*. Bogor: FATETA IPB.

Lenny, S. 2006. *Senyawa Flavonoida, Fenilpropanida dan Alkaloida*. Karya Ilmiah Departemen Kimia Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara.

Lestario, L.N. 2017. *Antosianin*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Lies Suprapti. 2003. *Manfaat- ubi-jalar*. Yogyakarta: Kanisius.

Li, J. 2009. *Total Anthocyanin Content In Blue Corn Cookies As Effected By Ingredients And Oven Types*. <https://krex.k-state.edu/dspace/bitstream/handle/2097/1673/Jian-Li2009.pdf?sequence=1>. [Diakses tanggal 11 Desember 2018]

Lingga. 2012. *The Healing Power of Anti-oxidant*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo, Kelompok Gramedia dan Anggota IKAPI.

Markakis, P. 1982. *Stability of Anthocyanin in Food. Chemistry 6*. In "Anthocyanin as Food Colors", P. Markakis (Edu.). Academic Press. New York. p: 273-314.

Matz, S.A. 1972. *Bakery Technologi and Engineering*. Second edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.

Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: Alfabeta.

Mulyani, dkk. 2013. Pembuatan Roti Manis dengan Substitusi Wortel dan Gluten. *Jurnal Rekapangan*. Vol. 7 No. 2. [Serial Online]. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/view/499/397>. [29 Agustus 2018].

Nindyarani, dkk. 2011. *Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Produk Olahannya*. *Agritech*. Vol. 31 No. 4 Hal. 273-280. [Serial Online]. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9634/7209>. [09 Maret 2018].

- Ningsih, N.Y. 2015. *Pengaruh Lama Pendinginan Terhadap Kandungan Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 55 hlm.
- Nurdjanah, S. dan N.Yuliana. 2013. *Produksi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi secara Fisik Menggunakan Rotary Drum Dryer*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun Pertama. Dikti. Universitas Lampung. Lampung.
- Nurdjanah, Yuliana, Zuidar, dan Naim. 2017. Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubi jalar Ungu Kaya Pati Resisten. *Jurnal*. Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi). Vol. 9 No. 2.
- Nutrition Facts. 2018. *Vital Wheat Gluten*. [https://www.nutritionvalue.org/Vital\\_wheat\\_gluten\\_nutritional\\_value.html](https://www.nutritionvalue.org/Vital_wheat_gluten_nutritional_value.html). [29 Agustus 2018]
- Putra, Sidik, dan Raharja. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Pada Pembuatan *Molten Cake*. *Jurnal Bisnis dan Teknologi Politeknik NSC Surabaya*. Volume 4, No.1.
- Rakhmiditya dan Kartini. 2014. Pengaruh Pemberian Snack Bar Berbahan Dasar Kombinasi Ubi Jalar Ungu Dan Kedelai (Hitam Dan Kuning) Terhadap Kadar Trigliserida Pada Wanita Dewasa Hipertrigliseridemia. *Journal of Nutrition Collage*. Vol. 3, No.1.
- Sastrohamidjojo, H. 1996. *Sintesis Bahan Alam*. Gadjah Mada University Press.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Suarni. 2017. Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum. Jakarta: Balai Penelitian Tanaman Serealia. [Serial Online]. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2017/01/anigdm.pdf>. (5 Oktober 2019)
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- United States Department of Agriculture. 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release*. [Serial Online]. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/18133?n1=%7BQv%3D1%2C+Q332383%3D1%2C+Q332384%3D1%7D&fgcd=&man=&facet=&count=&max=25&sort=default&qlookup=sponge+cake&offset=&format=Full&new>

=&measureby=&Qv=1&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=. [09 Agustus 2018].

Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol. 3 No.2 Hal. 59-49.

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.

Winarsi, Hery. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Penerbit Kasinius (Anggota IKAPI).

Yahya, J., A. 2010. Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* (L) Lam.) Dalam Pembuatan Spreads Ubi Jalar. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

Yoshinaga, M. 1995. *New Cultivar "Ayamurasaki" for Colorant Production Sweet Potato*. Research Front No. 1:2.

Yuslianti, E., R. 2018. *Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta: Penerbit Deependublish (Anggota IKAPI). [Serial Online]. <https://books.google.co.id/books?id=QRxmDwAAQBAJ&pg=PT16&dq=radikal+bebas&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwiFnt3Y4o3dAhXEZCsKHegkD8AQ6AEIKzAB#v=onepage&q=radikal%20bebas&f=false>. [25 Agustus 2018].