

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia . 2016. Daya Hambat Nacl Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus. Medical Laboratory Technology Journal, 42-45.
- Ambarsari, I, Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Jurnal Standarisasi Vol 11 No.3, 212-219.
- Anonim. 2019. Pengertian Kemasan. <https://www.coursehero.com/file/44265656/PengertianKemasandocx/>. [Diakses 16 April 2020].
- Dirayati, D, A. Gani, dan E. Erlidawati. 2017. Pengaruh Jenis Singkong Dan Ragi Terhadap. Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA (JIPI), 26-27.
- Ginting, E et al. 2014. Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification. Pangan, Vol. 23 No. 2, 196.
- Handayani, E. 2013. Uji Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Tape Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda Dan Penambahan Sari Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus*). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hardoko et al. 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, Vol.xxi No.1, 8.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka). Agointek Volume 9, No. 2, 126-131.
- Nintami, A.L, N. Rustanti. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. Journal of Nutrition College, Vol 2, No. 1, 389.
- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke Dan Tepung Sagu Terhadap nilai Gizidan Kesukaan Biskuit. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddi Makassar.
- Rukmana, R. 2001. Nenas, Budidaya Pasca Panen. Penerbit Kanisus. Yogyakarta.
- Simbolon, K. 2008. Pengaruh Persentase Ragi Tape Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

- Sulistyorini, A. 2015. Potensi Antioksidan Dan Antijamur Ekstrakumbi Bawang Putih (*Allium Sativum* Linn.) Dalam Beberapa Pelarut Organik. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Statistik, B. P. 2017. Luas Panen Produksi dan Produktivitas Ubi Kayu dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten-Kota di Provinsi Jawa Timur <https://jatim.bps.go.id/statictable/2019/10/11/1863/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-ubi-kayu-dan-ubi-jalar-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-timur-2017.html>. [Diakses 15 April 2020]
- Statistik, B. P. 2017. Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi, 2014-2018. [https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017\(pdf\)/28-ProdUbijalar.pdf](https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017(pdf)/28-ProdUbijalar.pdf). [Diakses 15 April 2020]
- Syawalani, M. N. 2019. Inovasi Butter Cookies Berbasis Tapai Singkong. e-Proceeding of Applied Science : Vol.5, No.3, 2766.
- Yaningsih, H. 2013. Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri Issn: 2503-488x, Vol. 1. No. 1, 21.
- Yasin, N. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang pada Pembuatan Kerupuk. Agriculture Technology Journal Vol 1 No.1, 49.
- Zulfia, A. 2017. Pembuatan Kerupuk Tape Singkong. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.