

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, A. A., Sanni, L. O., & Awonorin, S. O. (2018). Functional and physicochemical properties of flour products. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(4), 1020–1028.
- Adeleke, R.O. dan J.O. Odedeji, 2010. Functional properties of wheat and sweet potato flour blends. *Pakistan J. Nutrition* 9 (6) : 535-538.
- Agustin, N. D., Saragih, B., & Prabowo, S. (2019). Pengaruh lama blansir terhadap sifat fisikokimia dan sensoris tepung kentang udara (*Dioscorea bulbifera* L.). *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 29. <https://doi.org/10.35941/jtaf.1.1.2019.2413.29-35>
- AOAC, 2005. *Analysis of official analytical chemistry methods*. 18th, Ed Washington DC.
- Balitsa. (2018). Deskripsi varietas dan pengembangan kentang dataran tinggi. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Kementerian Pertanian.
- Birt, D. F., Boylston, T., Hendrich, S., Jane, J. L., Hollis, J., Li, L., McClelland, J., Moore, S., Phillips, G. J., Rowling, M., Schalinske, K., Scott, M. P., & Whitley, E. M. (2013). Resistant starch: Promise for improving human health. *Advances in Nutrition*, 4(6), 587–601.
- Budiarti, G. I., & Sulistiawati, E. (2019). Aplikasi hydrogen rich water pada modifikasi tepung kentang dengan pengering gelombang mikro sebagai alternatif substitusi gandum. *Elkawanie J Islam Sci Technol*, 5(2), 128-38.
- Burton, J. D., & Balke, N. E. (2017). Glyphosate uptake by suspension-cultured potato (*Solanum tuberosum* cv. Red Pontiac) and *S. brevidens* cells. *Weed Science*, 33(3), 314–318. Cambridge University Press
- Cahyani, D. A., Susilowati, A., & Listyorini, T. (2016). Pengaruh lama blanching terhadap warna dan kadar vitamin C pada ubi jalar ungu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 45–51.
- Cahytai, A. D. (2015). Penetapan Kadar Glukosa Pada Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Dan Talas Rebus (*Colocasia Esculenta* L.) (Studi Di Pasar Peterongan Jombang, Provinsi Jawa Timur, Kabupaten Jombang) (Doctoral dissertation, Stikes Insan Cendekia Media Jombang).
- Control of Enzymatic Browning in Potato with Calcium Chloride and Ascorbic Acid Coatings Gülçin Yıldız. (2019). 5(2), 121–127.
- Damayanti, I., Sutrisno, & Prasetyo, D. (2019). Pengaruh waktu blanching terhadap mutu fisik dan kimia tepung talas. *Jurnal Agroindustri*, 8(1), 25–32.

- Dardiansyah, Rosyidah, A., & Muslikah, S. (2021). STUDI PERTUMBUHAN DAN HASIL DUA VARIETAS KENTANG (*Solanum tuberosum* L.) PADA PEMBERIAN SUMBER PUPUK NITROGEN YANG BERBEDA. *Jurnal Agronisma*, 9(2), 243–258
- Dewi, F. & Febriani, R. (2015). Karakteristik fungsional tepung ubi madu termodifikasi fermentasi. Artikel Ilmiah Universitas Diponegoro.
- Effendi, Z., Elekrika, F., Surawan, dan Winarto. 2015. Effect of blanching and drying methods on physicochemical properties of orange sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 109–117
- Enaru, B., Dreţcanu, G., Pop, T. D., Stănilă, A., & Diaconeasa, Z. (2021). Anthocyanins: Factors Affecting Their Stability and Degradation. *Antioxidants*, 10(12), 1967. <https://doi.org/10.3390/antiox10121967>
- Fitri, N., Irfan, I., & Zaidiyah, Z. (2022). Pengaruh jenis kentang dan konsentrasi asam sitrat terhadap mutu tepung kentang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 70–75.
- Fitriani, W., Hastuti, R. B., & Pratama, Y. (2021). Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap karakteristik kimia tepung umbi-umbian. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 85–92.
- Fitriani, W., Khairi, A. N., Studi, P., Pangan, T., Industri, F. T., Dahlan, U. A., Selatan, J. R., Bantul, K., & Yogyakarta, I. (2023). PENGARUH BLANCHING DAN JENIS LARUTAN PERENDAM TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea*. 17(1), 69–88.
- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete, M. J., Sánchez-Zapata, E., & Pérez-Álvarez, J. A. (2011). Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*, 43(4), 931–942.
- Hapsari, R. A., & Siti, M. (2017). Pengaruh waktu blanching terhadap kualitas fisikokimia umbi lokal. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(1), 55–62.
- Haryanti, P., Sustriawan, B., & Sujiman, S. (2013). Perendaman dalam kalsium klorida dan penggunaan edible coating untuk meningkatkan kualitas french fries dari kentang varietas Tenggo dan Krespo. *Agritech*, 33(1).
- Hoover, R. (2010). The impact of heat-moisture treatment on molecular structures and properties of starches isolated from different botanical sources. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(9), 835–847.

- Inggrid, M., Lokasurya, D.S., Santoso, H., Hartanto, Y., 2018. Pengaruh Penambahan Zat Anti-browning Alami pada Kentang. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. UPN Veteran Yogyakarta, Yogyakarta
- Irfan, I., Zaidiyah, Z., & Fitri, N. (2022). Pengaruh jenis kentang dan konsentrasi asam sitrat terhadap mutu tepung kentang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 72-80.
- Jan, A., Parhusip, N., Neysha, A., Halim, L., & Iwantoro, O. (2021). Aplikasi Pre-Heating dan Edible Coating untuk Peningkatan Kualitas Keripik Kentang Application of Pre-Heating and Edible Coating to Improve the Quality Potato Chips. 8(1), 53–62. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.53>
- Kartikawati, D., Ilminingtyas, D., & Nurtekto, N. (2018). Pengaruh Perendaman Larutan Kalsium Klorida Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan French Fries Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh)(Effect of Calcium Chloride Solution Immersion on Physical Characteristic and Hedonic Scale of Pumpkin French Fries (*Cucurbita moschata* L.). *Serat Acitya*, 6(2), 16.
- Kaur, M., Sandhu, K. S., & Lim, S. T. (2013). Microstructure, physicochemical properties and in vitro digestibility of starches from different potato cultivars. *Food Chemistry*, 139(1–4), 906–914.
- Kaur, M., Sandhu, K. S., & Lim, S. T. (2019). Physicochemical and functional properties of tuber flours. *Food Chemistry*, 274, 687–695.
- Kaushal, P., Kumar, V., & Sharma, H. K. (2012). Comparative study of physicochemical, functional, antinutritional and pasting properties of taro, rice bean and potato flours. *Journal of Food Science and Technology*, 49(6), 739–746.
- Khoirunnida, F. L. (2018). Kombinasi Steam Blanching Dan Dehidrasi Osmosis Dengan Larutan Garam Terhadap Karakteristik Fisik Kentang Kering (*Solanum Tuberosum* L.) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Kristiani, E. B., & Haryati, S. (2017). Sifat fisik, kadar air, tanin, pati dan rendemen tepung kentang kleci (*Solenostenon rotundifolius*) pada berbagai teknik pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12(1), 13-21.
- Kurniawati, D., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2020). Karakteristik kimia dan fisik tepung umbi sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 45–52.
- Lee, S. H., Oh, S. H., Hwang, I. G., Kim, H. Y., Woo, K. S., Woo, S. H., et al. (2016). Antioxidant contents and antioxidant activities of white and colored potatoes (*Solanum tuberosum* L.). *Preventive Nutrition and Food Science*, 21(2), 110–116.

- Lepar, D.M.E., dkk. (2023). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kentang. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). Karakteristik warna dan aktivitas antioksidan antosianin ubi jalar ungu [Color characteristics and antioxidant activity of anthocyanin extract from purple sweet potato]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176-176.
- Mandasari, R., Amanto, B. S., & Ridwan, A. A. (2015). Kajian karakteristik fisik, kimia, fisikokimia dan sensori tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*) termodifikasi menggunakan asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(3).
- Mandei, J. H. (2017). Pengaruh cara perendaman dan jenis kentang terhadap mutu keripik kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 123-136.
- Maulana, C., Hidayat, I., & Muchtadi, T. R. (2017). Optimalisasi tepung singkong modifikasi untuk produk bumbu ayam goreng crispy. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 23-30.
- Mubarokah, M., & Priyanto, E. H. (2023). Pemetaan potensi komoditas hortikultura unggulan di kota batu.
- Munawaroh, P.S.S.J., dkk. (2018). Karakteristik Fries Uwi Putih dengan Kajian Konsentrasi Kalsium Klorida dan Lama Blanching. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Nandiyanto, A. B. D., et al. (2021). Effect of starch, lipid, and protein components in flour on cookie characteristics. *International Journal of Technology*
- Nurchayati, Y., Setiari, N., Dewi, N. K., & Meinaswati, F. S. (2019). Karakterisasi morfologi dan fisiologi dari tiga varietas kentang (*Solanum tuberosum* L.) di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *NICHE Journal of Tropical Biology*, 2(2), 38-45.
- Nurdjanah, S., Widowati, S., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik kimia tepung umbi dan pengaruh pengolahan terhadap komponen gizi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 134-141.
- Pao, K. E. C. T., & Gowa, K. A. B. (2025). ANALISIS PERMINTAAN DAN PENAWARAN KENTANG DESA. 1(3), 204-215.
- Putri, D. S., & Nugroho, R. P. (2018). EFEK RENDAMAN GARAM SEBAGAI ANTIBROWNING PADA APEL HIJAU VARIAN ROME BEUATY (*Mallus sylvestris* Mill.) TERHADAP PENURUNAN KADAR GULA DARAH MENCIT (*Mus mucus*) (Doctoral dissertation, Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang).

- Putri, R. A., dkk. (2021). Pengaruh blanching terhadap karakteristik fisik tepung umbi-umbian. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Rachmawati, R., Nurhidayati, S., & Agustina, A. (2016). Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi lokal fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 75–82.
- Ramdhiana, R. F., Jannah, A., & Wibaningwati, D. B. (2020). Pengaruh perlakuan perendaman terhadap karakteristik tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) pada klon yang berbeda. *Agrisintech (Journal of Agribusiness and Agrotechnology)*, 1(2), 58-68.
- Sabahannur, S., dkk. (2023). Efek Metode Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar. *AGRITEKNO*.
- Sajilata, M. G., Singhal, R. S., & Kulkarni, P. R. (2006). Resistant starch – A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 5(1), 1–17.
- Sari, D. P., Handayani, M. N., & Nurjanah, S. (2021). Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap karakteristik kimia tepung umbi-umbian. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 145–152.
- Sari, D. P., Widjanarko, S. B., & Yuliani, S. (2018). Pengaruh perendaman terhadap kadar serat dan mutu tepung talas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 115–122.
- Septiani, N., dkk. (2022). Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap sifat fisik dan fungsional tepung umbi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., & Gill, B. S. (2003). Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources. *Food Chemistry*, 81(2), 219–231.
- Siregar, R., Harun, N., & Rossi, E. (2021). Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap karakteristik kimia tepung umbi-umbian. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 167–174.
- Srichuwong, S., Sunarti, T. C., Mishima, T., Isono, N., & Hisamatsu, M. (2012). Starches from different botanical sources: Contribution of starch structure to digestion properties. *Food Chemistry*, 132(2), 787–793.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2019). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syamsir, E., 2011. Learn Everything About Dietary Fiber. *Kulinologi Indonesia*. 14:2.

- Syukri, D., Yenrina, R., & Azima, F. (2020). *serba serbi praktis analisis proksimat bahan pangan bagi mahasiswa*. indomedika puspita.
- Ulfa. (2021). No Title. MODIFIKASI PATI UBI JALAR PUTIH UNTUK MENDAPATKAN KARAKTER MIRIP PATI KENTANG MELALUI METODE ASETILASI TESIS.
- Wahyuningrum, D., Ariningtyas, R. P., & Pratiwi, R. (2020). Pengaruh kalsium klorida terhadap tekstur dan kandungan gizi umbi lokal. *Jurnal Pertanian Indonesia*, 12(1), 33–39
- Waju, L. M., Patiung, M., & Koestedjo, E. H. (2023). Analisis Kelayakan Usahatani Tanaman Pangan di Kabupaten Bondowoso Tahun 2021.
- Wibowo, C., Erminawati., Hariyanti, P., Wicaksono, R., 2017. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Tepung yang diHasilkan dari Umbi Kentang Varietas Granola. Prosiding Seminar Nasional: 585–593.
- Widyastuti, D., Ramadhani, N. A., & Suryani, L. (2021). Potensi antioksidan dan serat kentang merah sebagai pangan fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(1), 45–52.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wuwur, R. N., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Penambahan Bubuk Ekstrak Kubis Merah (*Brassica Oleraceae* Var. *Capitata* F. *Rubra*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Cheesecake. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(3), 221-236.
- Yuliana, N., Astuti, S., & Novita, D. D. (2021). Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap karakteristik fisikokimia tepung umbi-umbian. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 26(1), 1–9.
- Yuliana, N., Widjanarko, S. B., & Kusnadi, J. (2016). Karakteristik kimia dan tekstur umbi pasca perlakuan panas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 90–97.
- Zarzecka, K., Gugala, M., Mystkowska, I., & Sikorska, A. (2024). Content of selected microelements in coloured-flesh potato varieties. *Agronomy*, 14(7), 1537. MDPI.
- Zeng, F., Ma, F., Kong, F., Gao, Q., & Yu, S. (2015). Physicochemical properties and digestibility of potato starch after heat-moisture treatment. *Food Chemistry*, 175, 224–230
- Zhao, S., Wang, S., Lu, Q., & Liu, Y. (2024). Effect of calcium chloride blanching combined with acetic acid soaking pretreatment on oil absorption of fried potato chips. *Food Chemistry*, 460, 140661.