



DAFTAR PUSTAKA

- Akolo, I. R., dan Azis, R. 2017. Analisis Pengaruh Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Penyimpanan terhadap Proses Browning Buah Pir menggunakan Rancangan Faktorial, Vol 5, No. 2, Hal 54–58.
- Armanzah dan Hendrawati. 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poir*). Semnastek. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Augustyn, Adam. 2019. Starch Chemical Compound. Encyclopedia. Britanica
- Ayu, D. C., dan Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh Suhu Blansing Dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol. 2, No. 2, Hal. 110–120.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Ubi Kayu dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Timur, 2017 . (<https://jatim.bps.go.id/statictable/2019/10/11/1865/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-ubi-kayu-dan-ubi-jalar>). Diakses pada tanggal 2 Oktober 2021 pukul 19.44 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3727-1995. Tepung Jagung : Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional 1998. SNI 01-4493-1998. Ubi Jalar : Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3451-2011. Tepung Singkong : Jakarta
- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (Balitkabi). 2021. “Deskripsi Varietas Kacang-kacangan dan Umbi-umbian”. Malang: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Hal.175
- Billy Septianto, D. R. dan Admadi, B. 2020. “Pengaruh Perlakuan Jenis Pelarut dan Rasio Bahan terhadap Karakteristik Mutu Pati Ubi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*)”. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri. Vol.8, No.2. Hal.160
- Claudia, R. dan Widyastuti, E. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. Pangan Dan Agroindustri, Vol 3, No. 4, Hal 1589–1595.
- Daniah, Wiwin. 2017. Pengaruh perlakuan awal (pre-treatment) terhadap karakteristik kimia dan fungsional tepung ubi jalar ungu. Vol 5, No. 3, Hal 541–547.
- Daryati, Monica. 2018. “Pengaruh Lama Waktu Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Karakteristik Warna dan Kadar Antosianin Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata*)”. Skripsi Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara. Jakarta. Hal 13.



- Ekoningtyas, Endah. 2016. “Potensi Kandungan Kimiawi Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Bahan Identifikasi Keberadaan Plak Pada Permukaan Gigi”. *Jurnal Kesehatan Gigi* Vol. 03 No. 1.
- Erina, Stefanie. 2015. “Karakterisasi Beras Tiruan Tepung Ubi Jalar ungu Modifikasi Heat Moisture Treatment Dengan Penambahan Protein Kacang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No.1. Hal 80-89.
- Estiasih, T., dkk. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fajar, S. A. 2019. *Buku Catatan Ahli Gizi Indonesia*. Azura. Jakarta.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry, Thrid Edition*. New York: Marcel Dekker
- Firgianti Gina. 2019. “Pengaruh Bentuk Pengecilan Ukuran Ubi Jalar Ungu Dengan Lama Waktu Pengukusan yang Berbeda, Serta Variasi Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Annealing”. Tesis *Teknologi Agroindustri : Bandung*.
- Gross, J.,1991. *Pigment in Vegetables*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Habibah, dkk. 2018. Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Pati Hidrotermal Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, Vol 29, No. 1, Hal 69–76.
- Hidayat, Syaifullah. 2019. “Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium sp.* Dalam Pembelajaran Biologi”. *Journal of Biology and Applied Biology* Vol. 2 No.1.
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*, Vol 33, No.03, Hal. 296–302.
- Irhani, dkk. 2019. “Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar dengan Mengkaji Jenis Varietas dan Suhu Pengeringan”. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 20 No. 1 Hal. 33-44.
- Irmayanti. 2018. “Kinetika Reaksi Hidrolisis Pati Talas (*Colocasia Esculenta*) Menjadi Etanol Dengan Cara Fermentasi”. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin Makassar.
- Lis, et al, 2021. “Sayuran dan Buah Berwarna Ungu untuk Meredam Radikal Bebas”. Penerbit Deepublish : Yogyakarta.
- Lourence EJ, and Silva MAD. 1992. Polyphenol oxidase from sweet potato: Purification and properties. Dalam Jangchud K, Phimolsiripol Y, and Haruthaithanasan V. 2003. *Physicochemical Properties of Sweet Potato Flour and Starch as Affected by Blanching and Processing*. Research Paper. Department of Product Development, Kasetsart University. Bangkok.
- Mardawati, E. 2019. Karakterisasi Produk Dan Pemodelan Kinetika Enzimatik Alfa-Amilase Pada Produksi Sirup Glukosa Dari Pati Jagung (*Zea Mays*). *Jurnal Industri Pertanian*, Vol 1, No. 1, Hal 11–20.
- Miller NJ, and Rice EC. 1996. Antioxidant activities of flavonoid as bioactive components of food. Dalam Nurhuda HH, Maskat MY, Mamot S, Afiq J, and Aminah A. 2013. Effect of blanching on enzyme and antioxidant



- activities of rambutan (*Nephelium lappaceum*) peel. *International Food Research Journal* 20:4, 1725-1730.
- Negri, Lely Kusumawati. 2016. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Tepung Bentul (*Colocasia asculenta* (L.) Schott). Karya Tulis Ilmiah. Akademi Analisis Farmasi dan Makanan. Malang.
- Nurdjanah, S., & Yuliana, N. 2019. Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. *Aura* : Lampung.
- Rahmawati, A. Y., dan Sutrisno, A. 2015. Hidrolisis tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) secara enzimatis menjadi sirup glukosa fungsional: kajian pustaka. *Pangan Dan Agroindustri*, Vol. 3, No. 3, Hal. 1152–1159.
- Razak, Maryam. 2017. Ilmu Teknologi Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta.
- Reymon, R. dan Alvianty, F. 2019. Perbandingan Kadar Glukosa Pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Var Ayamurasaki) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Warta Farmasi*, Vol.8 No.2, Hal.10–19.
- Saputra, Farhandi. 2016. “Karakteristik Mutu Pati Ubi Talas (*Colocasia esculenta*) Pada Perbandingan Air Dengan Hancuran Ubi Talas Dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, Vol.4 No. 1, Hal. 62-71
- Shaliha, L. A. dan Hintono, A. 2017. Aktivitas Antioksidan, Tekstur dan Kecerahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) yang Dikukus pada Berbagai Lama Waktu Pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4). Hal 141–144.
- Smith. 2019. “Starch and Cellulose”. ([https://chem.libretexts.org/Bookshelves/Organic_Chemistry/Map:_Organic_Chemistry_\(Smith\)/Chapter_05:_Stereochemistry/5.01_Starch_and_Cellulose](https://chem.libretexts.org/Bookshelves/Organic_Chemistry/Map:_Organic_Chemistry_(Smith)/Chapter_05:_Stereochemistry/5.01_Starch_and_Cellulose)). Diakses pada tanggal 15 November 2020 pukul 20:34 WIB.
- Sobari, E. 2019. Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan. Polsub Press : Subang.
- Sutrisno, Ela Tumala, dkk. 2018. Karakteristik Tepung Campolay (*Pouteria camechiana*) Untuk Biskuit Dengan Variasi Tingkat Kematangan dan Suhu Blansing. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 5, No.2, Hal.111–121.
- Wardhani, D. 2016. Natrium Metabisulfit Sebagai Anti-Browning Agent Pada Pencoklatan Enzimatis Rebung Ori (*Bambusa Arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.5, No.4, Hal.140–145
- Winayu, A. K. 2019. Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Kuning Dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Borneo Cendika*, Vol. 3, No. 2, Hal. 40-46.
- Woo, K. S. and H. S. Jeong. 2015. Characteristics of the thermal degradation of glucose and maltose solutions. *Preventive Nutrition and Food Science Journal* 20 (2): 102 -109