

DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, B.P., Antari, A., Gunawan, S. 2019. Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*. Vol. 8(2): 1-6
- Arbuckle, W. S. 2000. *Ice Cream Third Edition*. New York: The AVI Publishing Company
- Amang, M. H. Sawit. 1999. *Kebijakan Beras dan Pangan Nasional*. Jakarta: Institut Pertanian Bogor
- Charalambous. 1995. *Food Flavors*. Netherlands: Elseviens.
- Chen, M. Jiang, X. Rui, and M. Dong. 1999. Structural elucidation and antioxidant activities of exopolysaccharides from *Lactobacillus helveticus* MB2-1. *Carbohydrate Polymers*. vol. 102. pp. 351–359
- Dhani, A.U. 2020. Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*. Volume 5(1): 70-79
- Delgado, A., Brito D., Fevereiro P., Peres C., Marques J.F. 2001. Antimicrobial activity of *L. plantarum*, isolated from a traditional lactic acid fermentation of table olives. *INRA, EDP Sci*. 81(1): 210-215.
- Deliani. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap kadar protein, lemak, komposisi asam lemak dan asam fitat pada pembuatan tempe. *Tesis*. Paska Sarjana, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Felis, G. E & Dellaglio, F. 2007. Taxonomy of Lactobacilli and bifidobacteria. *Curr Issues Intest Microbiol* 8: 44-61,
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L) dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Yogyakarta: Tiga Serangkai
- Hanifah dan Ngadiarti. 2014. Perbedaan Daya Terima dan Komposisi Zat Gizi Pada Kue Brownies yang Terbuat dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Ungu dengan Perbandingan yang Bervariasi. *Nutrire Diaita*. Volume 6 Nomor 2. Copyright Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Jakarta: Esa Unggul.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*. Jawa Tengah. 30(1): 31-39
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Terjemahan: Badan Litbang. Kehutanan Jakarta. Jilid II dan III. Cetakan kesatu. Jakarta: Yayasan Sarana

- Irfansyah. 2001. Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). serta Pemanfaatannya untuk Pembuatan Kerupuk. [Tesis]. Program Pascasarjana, IPB. Bogor.
- Kementerian Pertanian. 2015. *Rencana Strategis Kementerian Pertanian tahun 2015–2019*. http://www.pertanian.go.id/file/RENSTRA_2015-2019.pdf. [Diakses pada 20 Februari 2023].
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknik Pengolahan Umbi-Umbian: Pengolahan Umbi. Talas*. Modul. IPB. Bogor
- Lies Suprpti. 2003. *Tepung Ubi Jalar pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius: Yogyakarta
- Lingga, P. 1995. *Bertanam Ubi-ubian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Liu Q. 2005. *Understanding starches and their role in foods. Didalam: Food Carbohydrates: Chemistry, Physical Properties and Applications*. London: Taylor & Francis Group.
- Liur. 2014. Analisa Sifat Kimia Dari Tiga Jenis Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas* L). *Jurnal Agrinimal*. Vol 4. No.1.
- Hanifah dan Ngadiarti. 2014. Perbedaan Daya Terima dan Komposisi Zat Gizi Pada Kue Brownies yang Terbuat dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Ungu dengan Perbandingan yang Bervariasi. *Nutrire Diaita*. Volume 6 Nomor 2. Copyright Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Hui, Y.H. 2006. *Hand Book of Food Science Technology and Engineering*. Vol. 1. London: CRC Press Taylor & Francis Group.
- Oktavia, R. Dewi. 2008. Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Padaga, M. dan M. E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Panyoo, R. G. Beka, G. Yadang, P. Homs, L. B. M. Kenfack, and C. Tchiegang. 2021. Production and characterization of exopolysaccharides from loss cooked sweet potatoes (*Ipomoea batatas*) by *Lactobacillus plantarum*. *Journal of Biotechnology and Bioprocessing*. vol. 2, no. 7, pp. 01–11.
- Paran, Sangkan. 2009. *Seratus Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue. Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Pelczar, Michael J dan Chan, E. C. S. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi* Jilid I. Jakarta: UI Press
- Pokarny J, Yanishlieva N, Gordon M. 2001. *Antioxidant in Food: Practical and Application*. New York: CRC Press.

- Pusparani T. dan Sudarminto S.Y. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) terhadap sifat Fisik Tepung Ubi Jalar. *Skripsi*: Malang
- Richana, Nur. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendekiawa
- Rostini, Iis. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah. Universitas Padjadjaran Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan: Jatinangor
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rostini, Iis. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah. Universitas Padjadjaran Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan: Jatinangor
- Saliem, H.P dan S. Nuryanti. 2011. *Perspektif Ekonomi Global Kedelai dan Ubi Kayu Mendukung Swasembada*. Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian Kementerian Pertanian
- Subagio, A. 2006. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember
- Suismono, 2001. *Teknologi Pembuatan Tepung Dan Pati Ubi-Ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan*. Subang: Sukamandi
- Suratiah Ken. 2015, *Ilmu Usaha Tani*, Edisi Revisi, Jakarta
- Syahputra, E. 2008. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan Terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Utara, Medan
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tugiyanti E, dan I. Ning. 2012. Kualitas Eksternal Telur Ayam Petelur yang Mendapat Ransum dengan Penambahan Tepung Ikan Fermentasi Menggunakan Isolasi Prosedur Antihistamin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 1(2): 12-20
- Utomo, J.S., dan S.S. Antarlina. (2002). Tepung Instant Ubi Jalar Untuk Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Pangan*. Vol 38(1): 54-60.
- Misgiyarta, Suismono, dan Suyanti. 2009. *Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol.31(4): 1-4.
- Mudjajanto dan Yuliati, 2013, *Bisnis Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Munawaroh, Farida. 1998. Kajian Pengaruh Suhu dan Waktu Hidrolisis Asam Terhadap Sifat Pati Sagu Termodifikasi Sebagai Surface Sizing. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Murdijati Gardjito, *et al.* (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan Edisi Pertama*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Nogueira, G. A. R. Sehn, A. P. Rebellato. 2018. Yellow sweet potato flour: use in sweet bread processing to increase β -carotene content and improve quality. *Annals of the Brazilian Academy of Sciences*. Vol.90(1): 283–293
- Novayanti, S.R., 2017. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling. *Skripsi*. Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Widyastuti, E. 2012. *Karakteristik Umbi-Umbian*. Malang: Fakultas. Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang
- Wirahadikusumah, M. 1997. *Biokimia: Protein, Enzim dan Asam Nukleat*. ITB. Press, Bandung
- Yang J, Gadi RL. 2008. Effects of dehydration on anthocyanins, antioxidant activities, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomeabatatas*). *American Journal of Food Technology*. Vol.89(1): 145-153
- Yuliana, Siti Nurdjanah, Sri Setyani, Dewi Sartika, Yoan Martiansari and Putri Nabila, 2018. Effect of fermentation on some properties of sweet potato flour and its broken composite noodle strand. *Am. J. Food Technol.* Vol.13: 48-56.