

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2000. Approved Methods of American Association of Cereal Chemists. American Association. USA.
- Affy, S. 2010. Produksi Mi Kering dari Ubi Jalar Varietas Unggulan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ambarawati, F., Mulyani, S., Setiani, B. E. 2020. Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). Jurnal Agrotek. Vo 7 (1). ISSN:2356-2234.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, M., Syarief, W. & Holinesti, R. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbitamoschata*) terhadap Kualitas Bolu Kukus. E-Journal Sciences, 5(1), 1-23
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aptindo, 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Astawan, M. 2006. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Baer, A. A., & Dilger, A. C. 2014. Effect of fat quality on sausage processing, texture, and sensory characteristics. Meat Science, 96 (3), 1242–1249.
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.11.001>.
- Berenbaum, R.L. 2003. *The Bread Bible*. W.W Norton & Company, New York.
- Budi, N. S., Y. Praptiningsih dan M. Maryanto. 2019. Karakteristik cake yang dibuat dengan substitusi campuran tepung pisang batu (*Musa balbisiana colla*) dan ubi jalar kuning (*Ipomea batatus L.*). Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian. 2(2):56-60.
- Brat, P., Tourniaire, F., & Amiot-Carlin, M. J. (2008). Biochemistry of Color: Pigments. In C. Socaciu (Ed.), Food Colorants (pp. 71–87). New York: CRC Press.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Elisa. 2013. Bolu Kukus dari Masa ke Masa. Surabaya : Linguakata. PT Kawan Pustaka
- Erhardt, J. 2005. *Nutri Survey for Windows*. University of Indonesia, SEAMEO- TROPMED.

- Fatmawati. 2007. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Buah Murbei Kajian Konsentrasi HCL dan Uji Stabilitas Pada Produk Minuman Yoghurt. Skripsi. Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Pengolahan Pangan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*,L.) Terhadap Kualitas Cookies.Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Faridah, D.N., Kusumaningrum, H.D., Wuladari, N. dan Indrasti, D., 2010. Analisa Laboratorium. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Febriana Muchtar. 2015. Bolu Kukus Bayam. Yogyakarta: Deepublish.
- Fitriani. 2018. Pemanfaatan Ampas Kedelai Pada Proses Pembuatan Brownies Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*). Politeknik Pertanian Pangkep. Sulawesi Selatan.
- Hapsari, Putri, Indri. 2015. Tingkat pengembangan dan daya terima bolu kukus berbahan dasar tepung singkong (*Manihotes culenta crantz*) yang disubstitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*). Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Haris, H. 2014. Analisis Kadar Air dan Abu. <http://enjoyyourlife.analisa-kadarair-dan-abu.htm> 9 Mei 2023. (13:54)
- Henri. 2007. Tanaman Pangan Unggul. Teknologi Pengolahan Serta Diversifikasi Berbagai Produk Olahan. Pusat Penelitian Tanaman Pangan.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis,Donat dan Cake Bread. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta,Yogyakarta.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. 2008. Ubi jalar ungu. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 30: 13-14.
- Kumalaningsih S. 2008. *Antioxidant centre*. Skripsi. UPH. Tangerang. Tidak dipublikasikan.
- Marco PH, Poppi RJ, Scarmino IS, Tauler R. 2011. Investigation of the pH effect and UV radiation on kinetic degradation of anthocyanin mixtures extracted from *Hibicus acetosella*. Food Chem 125: 1020 - 1027.
- Mayvira. 2022. Substitusi Tepung Terigu Dengan Pasta ubi Jalar Ungu (*Sweet potatoes batatas*) Dalam Pembuatan Brownies Kukus. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Mudjanto, Yulianti. 2004. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung. Alfabeta.

- Mulyati. 2015. Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantean hook F*). Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak Yang Berbeda. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Nathania, Niwedya Kemal. 2010. Analisis Kandungan β -karoten dan vitamin C dari Berbagai Varietas Ubi Jalar. Universitas Hasanudin : Makassar.
- Nugrahawati, Tri. 2011. Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Bekatul. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Nur, Widianigrum. 2009. Penggunaan Tepung Dan Pasta Dari Beberapa Varietas Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mie. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pasca panen Pertanian. Bogor.
- Norton, I. T., Fryer, P., and Moore, S. 2006. Product/process integration in food manufacture: Engineering sustained health. *AIChE Journal*, Vol.52(5):1632 1640.
- Pokarny J, Yanishlieva N, Gordon M. 2001. Antioxidant in Food : Practical and Application. CRC Press. New York.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., dan Chiron, M. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 29-42.
- Putra, G. H. 2012. Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*) dengan Bahan Pengikat *Carboxy methyl Cellulose* (CMC). Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi.
- Rukmana R, 1997. Botani Tanaman. Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Soekarto, S. T. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Alfabeta, Bandung
- Suda I, Oki T., Masuda M, Kobayashi M, Nishiba Y, Furuta S. 2003. *Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods*. *JARQ* 37(3):167–173.
- Suhardjito, Y.B. 2006. Pastry and Perhotelan. Yogyakarta: Andi.
- Sumartini., Ghozali.T., dan Layalia. L.H. 2017. Optimasi Formulasi Pembuatan Mi Basah dengan Campuran Pasta Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dengan Program Linier. *Pasundan Food Technology Journal*, Volume 4, No.3, Tahun 2017.

- Suprpta, D. N. dan A. S. Duniaji. 2003. Penelitian Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Penggunaan Umbi - Umbian Sebagai Sumber Pangan Alternatif di Bali. Laporan Hasil Penelitian Kerjasama BAPPEDA Provinsi Bali dan Fakultas Pertanian UNUD, Denpasar.
- Sutomo, B. 2012. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Winarno, F. G., 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winata, E.W dan Yuniarta. 2015. Ekstraksi Antosianin Buah Murbei (*Morus alba L*) Metode Ultrasonik Bath (Kajian Waktu dan Rasio Bahan: Pelarut). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3(2). 773-783.
- Winarti S, Sarofa U, Anggrahini D. 2008. Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L.*) sebagai pewarna alami. Jurnal Teknik Kimia. 3(1): 207-214.
- Yang, J. dan Gadi, R.L. 2008. Effect of steaming and dehydration on anthocyanins, antioxidant activity, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomea batatas*). American Journal of Food Technology 3: 224-234.
- Yuniarta, M., dan Sutrisno, A., Penggunaan Pasta Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cake, Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 6, No. 2, h. 1-12, 2019.