

DAFTAR PUSTAKA

- Affy, S. (2010). Produksi mie kering dari ubi jalar (*Ipomea batatas*) varietas unggulan.
- Ananta, D. A., Putra, G. P. G., & Arnata, I. W. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* ISSN, 2503, 488X.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis pangan. *Dian Rakyat*. Jakarta, 3.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist.
- Apriandy, F. (2019). Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan variasi proses pengeringan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. UNS (Sebelas Maret University).
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. (2014). Luas Lahan, Produksi dan Produktivitas Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota. *Jambi*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. *Badan Standarisasi Nasional Indonesia 01-3751-2006*.
- Chairuni, A. R., Katsum, B. R., & Akbar, Z. (2019). Pengaruh Substitusi Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) dan Konsentrasi Ragi terhadap Volume Pengembangan Roti Tawar. *Jurnal Biology Education*, 7(1).
- Dani, N. A., & Ekawatiningsih, P. (2021). Pemanfaatan Substitusi Tepung Ubi Ungu pada Pembuatan Purple Dinsum sebagai Frozenfood. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Diniyati, B., & Rustanti, N. (2012). Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Thesis*. Fakultas Kesehatan. Diponegoro University.
- Fatimah, S., & Rahayu, D. S. (2016). Pengaruh substitusi tepung buah bogem (*Sonneratia caseolaris*) dan teknik pemasakan terhadap sifat organoleptik brownies. *E-Journal Boga*, 5(1), 201–210.
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 17–29.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2011). Potensi ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 6 No. 1.

- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik Sponge Cake yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 169–174.
- Hasanah, A., Nurrahman, N., & Suyatno, A. (2022). Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga terhadap Derajat Warna, Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Cendol. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 25–31.
- Hermawati, Y. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati serta Uji Stabilitas dan Organoleptiknya dalam Es Krim (Dikembangkan sebagai Media Pembelajaran Macromedia Flash pada Materi Bahan Kimia dalam Kehidupan). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. University of Muhammadiyah Malang.
- Hidayati, Z. N., & Suwita, I. K. (2017). Substitusi Pasta Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi Dan Mutu Organoleptik Cookies (Kue Kering) Sebagai Alternatif Snack Penderita Diabetes Melitus. *AGROMIX*, 8(2), 82–95.
- Iriyanti, Y. (2012). Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat Dan Cake Bread.[Skripsi]. *Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta*, 94.
- Isnaini, L. (2010). Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 18–26.
- Khalilah, A., Surhaini, S., & Suseno, R. (2021). Pengaruh Asam Asetat Terhadap Penurunan Kandungan Kalsium Oksalat Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Pengaplikasiannya pada Brownies. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi
- Khotijah, S. F. (2015). Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka. *Thesis*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Koswara, S. (2009). Ubi Jalar dan Hasil Olahannya. *Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Kurniati, M. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Crackers. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Mardi, C. T., Setiado, H., & Lubis, K. (2016). Pengaruh Asal Stek dan Zat Pengatur Tumbuh Atonik Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Dua Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Lamb. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 4(4), 108797.
- Mayvira. (2022). Substitusi Tepung Terigu dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Sweet potatoes batatas*) dalam Pembuatan Brownies Kukus. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.

- Mulyati, A. (2015). Pembuatan Brownies Panggang dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantea* Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Lemak yang Berbeda. *Thesis*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Mustafa, A., & Elliyana, E. (2020). Pemanfaatan Ampas Kedelai pada Pembuatan Brownies "Gluten Free" Ubi Jalar Ungu dan Uji Kelayakannya. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 1–13.
- Nova, M., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2015). Karakteristik Tekstur Brownies yang Dipanggang dengan Microwave dengan Penambahan Pati Termodifikasi. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(2), 87–95.
- Nurfitriani, A., & Kiu, M. (2016). Analisis Kandungan Antosianin pada Brownies Ubi Jalar Ungu. *Agrominansia*, 1(2), 1–9.
- Ori, O. (2019). Kadar B-Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomeoa batatas poiret*) Termodifikasi Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Stikes Perintis Padang.
- Putri, S. (2017). Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18–29.
- Ramlah, S., & Barra, A. L. S. (2018). Karakteristik dan citarasa coklat putih dari lemak kakao non deodorisasi dan deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117–125.
- Rein, M. (2005). *Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins*. University of Helsinki.
- Riandy, M. D., Nopiyanti, P., & Santifa, B. A.-G. (2022). "Puleni: Purple Leaf Brownies" sebagai Inovasi Camilan Alternatif yang Sehat Di Masyarakat. *SENRIABDI*, 533–543.
- Richana, N. (2019). Penggunaan Tepung dan Pasta dari Beberapa Varietas Ubi jalar sebagai Bahan Baku Mi. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 6(1), 43–53.
- Rosidah, R. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).
- Saleh, E. (2004). Teknologi pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. *Medan: Universitas Sumatera Utara*.
- Sani, I., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2018). Studi Eksperimen Pengolahan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 67–75.
- Santoso, W. E. A., & Estiasih, T. (2014). Kopigmentasi ubi jalar ungu (*ipomoea batatas var. ayamurasaki*) dengan kopigmen na-kaseinat dan protein whey serta stabilitasnya terhadap pemanasan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–126.
- Saragih, I. P. (2011). Penentuan kadar air pada cake brownies dan roti two in one nenas

dan es. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

- Sjarif, S. R. (2020). Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami Terhadap Cemaran Mikroba Pada Pasta Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 71–82.
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2022). Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggang. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 20–29.
- Suismono. (2001). Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-ubian untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Jurnal Pangan. Puslitbang Bulog*, 37–49.
- Suyanti, & Murtiningsih. (2011). Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. *Jakarta: Agro Media Pustaka*.
- Tonutare, T., Moor, U., & Szajdak, L. (2014). Strawberry anthocyanin determination by pH differential spectroscopic method-how to get true results? *Acta Scientiarum Polonorum. Hortorum Cultus*, 13(3).
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi tepung terigu dengan tepung biji durian pada biskuit sebagai makanan tambahan balita underweight. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 106–114.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning [in Press April 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 417–423.
- Wulandari, P. A., Sugitha, I. M., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Terhadap Karakteristik Cendol. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 248–256.
- Yuniartini, N. L. P. S., & Dwiani, A. (2021). Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 54–60.