

## DAFTAR PUSTAKA

- (Adi nugraha, Yudhistira Purwijantiningsih & & Pranata, 2018)Adi nugraha, Yudhistira Purwijantiningsih, E., & & Pranata, S. (2018). Kualitas Non Flaky Crackers dengan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Ikan Teri. *Jurnal Teknobiologi Pangan*, 14, 63–65.
- (Adna Ridhani & Aini, 2021)Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163–167–167.
- Anonim, 2001. The Definition of Dietary Fibre. *Cereal Foods World* 46:pp. 89-148. [http://www.aaccnet.org/Dietary Fiber/pdfs/dietfiber.pdf](http://www.aaccnet.org/Dietary%20Fiber/pdfs/dietfiber.pdf)
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Atkin, I. (1951). Ethics of Prefrontal Leucotomy. *British Medical Journal*, 2(4731), 605–606. <https://doi.org/10.1136/bmj.2.4731.605-b>
- Aulia, R. E. dan W. Rukmi P. 2015.Karakterisasi Sifat Fisiokimia Tepung Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Kimia dengan STTP. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 476-482.
- Avianty, S., & Ayustaningwarno, F. (2013). Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 622-629.
- (Balitkabi) Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. 2015. *Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi*.
- Budiarto, H. (1991). *Stabilitas Antosianin (Garcina mangostana) dalam Minuman Berkarbonat*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Departemen Kesehatan (Depkes). 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Dinasty, U. O., & Baharta, E. (2020). Inovasi Churos Berbasis Wortel Tahun 2019. *eProceedings of Applied Science*, 6(1).
- El Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Erni, M. 2012. *Studi Pemanfaatan Antosianin Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) untuk Pewarna Makanan dan Antioksidan pada Agar-agar.[Skripsi]*. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Feri Kusnandar, 2010. *Mengenal Serat Pangan*. <http://itp.fateta.ipb.ac.id>.
- Ginting E, Utomo J, Yulifianti R. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanam Pangan*. 2011;6(1):116-138.

- (Husen, 2020)Husen, M. (2020). Analisis Kandungan Mutu Kimia Dan Organoleptik Ubi Jalar Ungu(*Ipomea batata*) di Lahan Dengan Sistem Pertanian Organik dan Konvensional. *Agroteknologi*, 1(1), 1–45.
- (Husna et al., 2013)Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Indiah, F. (2022). Variasi Campuran Tepung Daun Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) pada Pembuatan Churros sebagai Alternatif Snack Tinggi Zat Besi, ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi. (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. (2008). Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Kemenkes, R. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2023) Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Tanaman Pangan 2022.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal gizi dan pangan*, 1(2), 45-54.
- Larasati, A. (2016). Pengaruh Proporsi Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Pukis (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- M, Alim Nuryadi, Dkk. 2019. Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 1-8.
- Mujiwulandari, D. (2017). Korelasi Konsentrasi Koji (*Bacillus Subtilis*) dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar dan Aplikasinya Pada Pengolahan Pangan (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik).
- Pahlephi, R. D. (2022) Inilah 10 Perbedaan Margarin dan Mentega, Jangan Salah. *detikbali*. <https://www.detik.com/bali/berita/d-6400929/inilah-10-perbedaan-margarin-dan-mentega-jangan>
- PERMATASARI, M. D. (2019). Optimasi Formulasi Dan Karakteristik Sensori Churros Dengan Tepung Biji Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*) yang difermentasi Optimization Of Formulation and Sensory Characteristics Of Churros With Fermented Job's Tear (*Coix Lacryma-Jobi L.*) Flour (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Rahadiyanti, A. (2021). Kandungan Dan Manfaat Ubi Jalar Ungu. *Blog AhliGiziID*. <https://ahligizi.id/blog/2021/08/16/kandungan-dan-manfaat-ubi-jalar-ungu/> (di akses pada tanggal 4 juni 2023 pada jam 20.00)
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018. Diakses: 11 Maret 2021 dari [www.depkes.go.id](http://www.depkes.go.id)
- Rochmah, A. D. Sofa, E. E. Oktaviya, I. Muflihati, A. R. Affandi, M. M. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 53–64.
- Santoso. A (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Mannfaatnya Bagi Kesehatan. (Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten)

- Soekarto, Soewarno T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: IPB Press.
- Subagio A. 2006. Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknologin Pertanian, Universitas Jember. 206 halaman.3(2):152-159
- Sumartini, S. dan J. Kantasubrata. 1992. Analisis Proksimat 1 dan 2. Kursus Teknik Kimia Pangan. Bandung, 13 – 21 Januari 1992. P3KT-LIPI. Bandung.
- Sulistiyo, CN. 2006. Pengembangan Brownies Panggang Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- (Sutrisno et al., 2022)Sutrisno, Amirudin, I., Sugiyanto, & Rica Pratiwi, A. (2022). Pengaruh Pemberian Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Peniangan Lampung Timur. *Jurnal Gizi Aisyah*, 5(1), 35–44. <https://doi.org/10.30604/jnf.v5i1.553>
- Syarbini, M. H. (2013) Referensi Komplit A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi BakepreneurCekatan Ke-1. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.