

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Virginia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Agustina, R., Sunartaty, R., & Makmur, T. (2020). Innovation of Natural Preservation of Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) Using Coconut Coconut Ashes with Drying Time Variations on Hedonics. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 2(2), 82–90.
- Agustinawati, A., Hadijah, S., & Andriani, D. (2022). Uji Kesukaan Inovasi Kue Tradisional Dengan 4 Varian Umbi Pada Pembuatan Kue Biji Nangka Suku Makassar Dan Suku Bugis. *Home Journal.*, 4(1), 208–233.
- Anisa, Andriani, D., & Achmadi, N. S. (2022). Pengenalan Kue Basah Tradisional Suku Bugis Bebungkus Daun Pisang Sebagai Sajian Kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 4(1), 238–258.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Statistik Penyediaan. In Barudin (Ed.), *Statistik Penyediaan Makanan dan Minuman 2023* (Volume 7). Badan Pusat Statistik.
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. (2016). *Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Bura, M. A. F., Ludong, M. M., & Oessoe, Y. Y. E. (2023). Effect Of Maturity Level Of Kepok Banana (*Musa paradisiaca formatypica*) On Chemical And Organoleptic Properties Of Frozen Fried Banana. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(1), 191–198.
- Candra, M. A., Enjeladinata, V., & Rizky Widana, M. (2023). Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea. *Prosiding Seminar Nasional*, 352–361.
- Claudina, I., Rahayuning, D., & Kartini, A. (2018). Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada Remaja Di Sma Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(1), 486–495.
- Devitria, R., Elfia, M., & Sarwis, Y. Y. (2023). Pemanfaatan Antosianin Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Biosensor Kandungan Natrium Nitrit Pada Produk Daging Olahan. *Detikpropterti*, 5(3), 119–121.
- Dewardari, D., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia pada Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 35–52.
- Handito, D., Saloko, S., Cicillia, S., & Siska, A. I. (2020). Pangan Fungsional. In *Kanal UGM* (Issue October).
- Hardinsyah, Riyadi, H., & Napitupulu, V. (2014). Kecukupan energi, protein, lemak dan karbohidrat. Makalah WKNPG. In *Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia*. LIPI Press.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., D., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) ASAP. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2012), 7–14.
- Indrasari, S. D., Kristamtini, K., & Wiranti, E. W. (2017). Vitamin C and Total Sugar Content Characterization on 31 Accessions of Banana Collection of Banana Germplasm Plants of Yogyakarta. *Biology, Medicine, & Natural Product Chemistry*, 6(2), 53.
- Iswara, J. A., Elisa, J., & Nurminah, M. (2020). Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.2>

- Kementrian Kesehatan RI. 2019, 'TKPI (Tabel Komposisi Pangan Indonesia)', Kementrian Kesehatan RI, Jakarta.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601.
- Kurniasih, S., & Munarti. (2015). Perbandingan kandungan mineral dan vitamin B1 beberapa jenis ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Untan*, 200–206.
- Lee, H. W., Hong, C. Y., Jo, Y. J., You, T. Y., Shin, T. W., Chung, M. N., Lee, J. S., & Jeong, H. S. (2021). Changes in Sugar Content of Sweet Potatoes with Changes in Curing and Storage Conditions. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 50(11), 1211–1217.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2015). Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Konsentrasi Antosianin Monomerik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) (Effect of Heat Processing on Monomeric Anthocyanin of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L)). *Jurnal Agritech*, 35(02), 129–136.
- Nurdjanah, S., Yuliana, N., Zuidar, A. S., & Naim, I. E. (2017). Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten (The Characteristics Of Muffin From Resistant Starch-Rich Purple Sweet Potato Flour). *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 9(2), 1–10.
- Pohan, M., Margaret, N. T., & Darma, S. P. (2024). *Tantangan Wirausaha Penjual Kuliner Tradisional di Tengah Popularitas Makanan Modern Era Globalisasi Saat Ini*. 142–152.
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. (2020). Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agrica Ekstensi*, 14(1), 25–32.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96.
- Pratiwi, S. W., & Priyani, A. A. (2019). Pengaruh Pelarut dalam Berbagai pH pada Penentuan Kadar Total Antosianin dari Ubi Jalar Ungu dengan Metode pH Diferensial Spektrofotometri. *EduChemia (Jurnal Kimia Dan Pendidikan)*, 4(1), 89.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), 1–14.
- Putra, I. N. K. P. (2016). Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut Dengan Pemberian Na-Metabisulfid. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 1–6.
- Putri, M. F. (2015). Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* (L)): Makanan Sumber Serat Pangan dan Prebiotik Pencegah Diare Akibat Bakteri Patogen. *Teknobuga*, 2(1), 100–110.
- Rifdi Febriniwati, & Zhulhida, S. (2022). Perbedaan Kandungan Makronutrien (Lemak, Protein, Karbohidrat) Dalam Santan Murni Dan Santan Tambahan Air Kelapa Tua. *Maternal Child Health Care*, 3(1), 450.
- Ruhdiana, T., & Sandi, S. P. H. (2023). Kandungan gizi pisang kepok keripik pisang terhadap Glukosa Darah. *Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503–3508.
- Rusdaina, R., & Syauqy, A. (2015). Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) Terhadap Kadar Trigliserida Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 585–592.
- Salim, A., Azni, I. N., & Giyatmi. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis. *Agritechology*, 3(2), 87–97.
- Santoso, W. E. A., & Estiasih, T. (2014). Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu dengan Kopigmen Na-Kasienat dan Protein Whey serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–127.
- Sihab, Karimuna, L., & Tamrin. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Beras Dan Tepung

- Ubi Kayu Fermentasi Dengan Penambahan Maltodekstrin Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Kandungan Gizi Keripik Bayam (*Amaranthus spp*). *Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(3), 575–589.
- Soetjipto, H., Anggreini, T., & Cahyanti, M. N. (2018). Profil Asam Lemak Dan Karakterisasi Minyak Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata D.*). *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 40(2), 79.
- Sulistiani, R., Rosmayati, Siregar, L. A. M., & Harahap, F. (2018). Differences in morphology and sugar content of purple sweet potato (*Ipomoea batatas L.*) with potassium treatment at several altitudes. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 122(1), 0–6.
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. (2023). Struktur Pati Beras (*Oryza sativa L.*) dan Mekanisme Perubahannya pada Fenomena Gelatinisasi dan Retrogradasi. *Agrointek*, 17(4), 755–767. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.15315>
- Utami, Y. P., Umar, A. H., & Ernawati. (2016). Analysis of Total Anthocyanin Content on Ethanol Extract of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) and Purple Yam (*Dioscoreaalata L.*) with Differential pH Method. *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 1(2), 44–47.
- Vera, N. T. N., Prarudiyanto, A., & Yasa, I. W. S. (2018). Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Bekatul (Rice Bran) Terhadap Beberapa Sifat Mutu Fisik Dan Sensoris Bakpao. *Pro Food*, 4(2), 363.
- Winayu, A. K., Khanifah, F., & Dewi, R. S. (2019). Analisis Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Kuning dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus. *STIKes Insan Cendekia Medika Jombang*, 44(12), 2–8.
- Yaningsih, H., H. B. A., & Mulyani, S. (2013). Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Gunung Kawi*) Pada Beberapa Umur Panen. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 1(1), 21–30.

