

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Universitas Negri Jakarta, 25.
- Ambarsari, Sarjana, & Choliq. (2009). Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Antarlina, & Utomo. (1999). Proses pebuatan dan penggunaan tepung ubi jalar untuk produk pangan (Edisi khus).
- Aprilliana, I. S. (2010). Fortifikasi Tepung Ikan Patin Pada Pembuatan *Cone* Es Krim. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Apriliani, K. (2010). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus) Pada Pembuatan *Cone* Es Krim. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Peranian Bogor, 60–63.
- Aprilliasa. 2017. <http://m.teen.co.id/>. Perbedaan *Sugar Cone*, *Waffle Cone*, dan *Cake Cone* Sebagai Wadah Es Krim.
- Astawan, M. (2009). Panduan Karbohidrat Terlengkap. *PT. Gramedia Pustaka. Jakarta*, 51.
- Ayustaningwarno. (2014). Teori Praktis dan Aplikasi Teknologi Pangan. *Teori Praktis Dan Aplikasi Teknologi Pangan*, 2.
- Bogasari. (2020). Seputar Tentang Tepung Terigu. Bogasari. <https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>
- Cahyono, & Mursid, M. (2004). Studi Pembuatan Permen Ubi Jalar Susu Sebagai Alternative Diservikasi Pengolahan. Jurusan TPHP, FTP, UGM, Yogyakarta.
- Christiana, A. ., & Wisti. (2011). Pembuatan Kue Kering Dengan tepung ubi ungu (*Ipomea Batatas Poiret*). 18.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/publikasi>.
- Dean. (2007). *Rahasia Usaha Kecil & Menengah*. PT Gramdia Utama.

- Dewi, F. (2016). Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Journal*, Universitas Pasundan. Bandung.
- Faridah, A. (2009). Pentingnya Uji Sensori Dalam Pengolahan Pangan. Universitas Negri Padang, 3.
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd.
- Giusti, M. ., & Wrolstad, R. (2010). Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Www.Does.Org/Masterli/Facsampole.Htm*.
- Hartono, M. ., & Widiyatmoko, A. . (1993). Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin. *Andi Offeset*.
- Haryanto. (1992). Potensi dan pemanfaatan Sagu. *Kanisius*, 140.
- Hendarto, L., & Siregar, M. (2010). [*Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L . Poir) as a Partial Subtitute of Wheat flour and Source of Antioxidant on Plain Bread] Metode. XXI(1)*.
- Intisari. (2013). Ubi jalar mencegah kanker menjalar. Intisari.
- Juanda, Dede, & Bambang, C. (n.d.). Ubi Jalar, Budi Daya, dan Analisa Usaha Tani. *Kanisius. Yogyakarta, 2000*.
- Ketaren, S. (1988). Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan. *Ui-Press Jakarta*.
- Kumalaningsih. (2006). Antioksidan alami penangkal radikal bebas, sumber manfaat, cara penyediaan, dan pengolahan (Agrisarana (ed.)). Trubus.
- Lingga, P. (1984). Hidroponik Bercocok Tanam Tanpa Tanah. *Penebar Swadaya. Jakarta*.
- Matz, S. . (1978). Cookies and Cracker Technology. *Journal Food Scient, 42(3)*, 26–30.
- Medikasari, S. dan. (2008). Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung Dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit NO-Flaky Crackers. *Sminar Nasional Sains Dan Teknologi-II*.
- Murtiyaningsih, & Suyanti. (2011). Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. *Agro Media Pustaka*.
- Nasional, B. S. (2008). *National Standardization Agency of Indonesia*.
- Natalia, L., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2006). *Karakteristik antosianin sebagai*

pewarna alami. Harborne 2005, 2005–2008.

- Nida El Husna, D. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala*, 297.
- Pantastico, E. R. . (1986). Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika. *Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.*
- Permana, A. J. (2012). Fortifikasi Tepung Cangkang Udang Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan *cone* Es Krim. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 3, 29–39.
- Planck, N. (2007). *Real Food*. B-first.
- Pratama, Rostini, & Liviawaty. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus. *Jurnal Akuantika, V. No.1.*
- Prayoga, R., Loekmana, R., & Sumarto. (2015). Studi Penerimaan Konsumen Terhadap *cone* Es Krim Dengan Penambahan Tepung Cangkang Ranjungan (*Portunus Pelagicus*). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 1–13.
- Prihastuti, A. (2004). Pengaruh Penambahan Tepung Keragenan terhadap Karakteristik Mutu dan Daya Tahan *cone* Es Krim. *Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Peranian Bogor*, 35–58.
- Prihastuti, Asih. (2004). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Karakteristik Mutu dan Daya Tahan *Cone* Es Krim. *IPB*.
- Puspawati, N. . dkk. (2016). Intoduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* Poitret) Menjadi Bakpia Di Desa Negari Kecamatan Bajarangkan Kabupaten Klungkung. *Udayana Mengabdi*, 15, 230.
- Richaya, N. (2012). Ubi Kayu dan Ubi Jalar : Bitani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen. Nuansa Cendikiawa. Bandung.
- Rogdriguez, H., & R, F. (2013). Skrining dan Identifikasi Isolat Bakteri Endofit Untuk Mengendalikan Penyakit Hawar Daun Bakteri Pada Bawang Merah. *HPT Tropika* 13, 2, 167–178.
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Fakultas Teknik, UNNES*, 1.
- Rukmana, R. (1997). Ubi Jalar, Budidaya dan Pasca Panen. *Kanisius. Yogyakarta.*
- Sarwono, B. (2005). Ubi Jalar Cara Budidaya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis. 22.

- Sulistiyono, N. Y. (2011). Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Aktivitas Fisik Mahasiswa Ilmu Keolahragaan Universitas Pendidikan Indonesia. Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Aktivitas Fisik Mahasiswa Ilmu Keolahragaan Universitas Pendidikan Indonesia, 19–29.
- Suprpti, L. (2003). Tepung ubi jalar pembuatan dan pemanfaatan. *Kanisius. Yogyakarta.*
- Syarbini, N. (2013). *A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Pnadian Menjadi Bakepreneur* (1st ed.). Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tamanna, & Mahmood. (2015). Food Processing and Maillard Reaction Products : Effect on Human Health and Nutrition. *Int J Food Products*, 1–6. <https://doi.org/10.1155/2015/526762>
- Timberlike, & Bridle. (1982). The chemistry of anthocyanins. Dalam : Markakis, Anthocyanins as food clors. *Harcourt Brace Jovanovich.*
- Utama, D. S. 2014. Pembuatan Edible Tray Berbahan Dasar Tepung-Tepungan Lokal. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno. F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.*
- Winarsi, H. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasi Dalam Kesehatan. *Yogyakarta. Kanisius.*
- Yang, & Gadi. (2008). Effect of steaming and dehydration on anthocyanin antioxidant activity, total phenol and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes. *American Journal of Food Technology*, 3, 224–234.
- Zuraida, N., & Supriati, Y. (2001). Usahatan Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif Dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Bulleti AgroBio* 4, 13–23.