

DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S.S, Y.Widodo, dan S.W.Indiati. 1993. Kualitas Ubi jalar Taiwan 395-6 dan Genjah Rante pada beberapa umur panen. *Penelitian Palawija*. 8 (12): 1–14.
- Armanzah, R. S dan T. Y. Hendrwati, 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea babatas* L). Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah. Jakarta. 1–10 hal.
- Ashari, S. 2011. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI-Press, Jakarta. 303 hal.
- Astuti.2012.[https://astutipage.wordpress.com/2012/03/24/Analisis kadar abu/](https://astutipage.wordpress.com/2012/03/24/Analisis-kadar-abu/) diakses pada Tanggal 09 Desember 2017.
- AOAC [Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry]. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC Int. Washington. 97-149 hal.
- AOAC [Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry]. 2012. Association of Official Analytical Chemists. 2012. *Methods Committee Guidelines for Validation of Microbiological Methodes of Food and Environmental serface*. 25 edition. Publisher AOAC. Washington.
- Andarwulan, N. F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 142 hal.
- Asgar, A. dan L. Marpaung. 1998. Pengaruh Umur Panen dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Umur Kentang Goreng. *Jurnal Hortikultura*. 8 (3) : 1208-1216.
- Astria, F. M. Subito. dan D. W. Nugraha. 2014. Rancang Bangun Alat Ukur pH dan Suhu Berbasis Short Message Service (SMS) Gateway. *Jurnal Metrik*. 1 (1) : 47-55.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisiko kimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi*. Jurusan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 91 hal.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Y. Sedarnawati dan B. Budiyanto.1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas (PAU) Institut Pertanian Bogor. Bogor. 71 hal.
- Aulia, R. E. dan W. Rukmi P. 2015. Karakterisasi Sifat Fisiokimia Tepung Ubi Jalar Orange Hasil Modifikasi Kimia dengan STTP. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2) : 476-482.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Aulawi, T., N. Sunarlim., T. Septirosya. 2017. Penuntun Praktikum Rancangan Percobaan. Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri (UIN) Sultan Syarif Kasim Riau. 99 hal.
- BPTP [Balai Penelitian Tanaman Pangan]. 2011. Tanaman Ubi Jalar. Bogor 7 hal.
- Damanhuri, N. Basuki. Harjono dan A. Kasno. 2005. Respon terhadap Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) Karya Antosianin terhadap Lingkungan Tumbuh dan Habitat. Publikasi *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Brawijaya. 16 (3) : 4-10.
- Diniyarti, B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah dan Tepung Kacang Hijau. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. 40 hal.
- Ginting, E. S, S, antarlina. J, S. Utomo dan Ratna ningsih. 2006. Teknologi Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan dan Pengembangan Agroindustri. *Buletin Palawija*. 11 : 15 – 28 hal.
- Ginting, E. Y, Widodo. S, A. Rahayuningsih. M. Jusuf. 2005. Karakteristik Pati beberapa Varietas Ubi Jalar. *Jurnal Penelitian Tanaman Pangan*. 1 (24) : 8-17 hal.
- Hartoyo, T. 2004. Olahan dari Ubi jalar. Trubus Agrisarana. Surabaya. 36 hal.
- Hasanuddin.[http://kimiadasar.com/perubahan-fisika-dan-kimia/Ilmu Kimia,Kimia SMP](http://kimiadasar.com/perubahan-fisika-dan-kimia/Ilmu_Kimia,Kimia_SMP). Diakses pada tanggal 08 November 2016.
- Hendry, G.A.F. and J. D. Houghton. (1996). *Natural Food Colorants* 2nd edition. Chapman & Hall. Glasgow.40-79.
- Hozyo,Y., M. Megawati, and J. Wargiono. 1986. Plan Production and Potential Product Vitynof Sweet Potato. Lap. Kem. Penel. Agro. Ubi-ubian. Puslitbangtan 12 : 99 – 112.
- Huang, DP, Rooney LW. 2002. *Starches for Snack Foods*. Di dalam: *Snack Food Processing*. CRC Press : Boca Raton. Florida. 89 hal.
- Iriani, Endang dan Meinarti N. 1996. Seri Usaha Tani Lahan Kering Ubi jalar. Deptan Balai Penghijauan Teknologi Pertanian. Ungaran. 30 hal.
- Iriyanti, Yuni. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. *Proyek Akhir*. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 119 hal.
- Jackman, R. L. dan J. L. Smith. 1996. Anthocyanins and Betalains. *Di dalam* Hendry, G. A. P. dan J. D. Houghton. *Natural Food Colorants* (2nd Ed). Chapman and Hall, London. 245-271 hal.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Jamriyanti, Ririn. 2007. Ubi Jalar Saatnya Menjadi Pilihan. [http:// www.beritaipitek.com](http://www.beritaipitek.com). Diakses 02 Mei 2018.
- Johansyah, A., E. Prihastanti, dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 22 (1): 46-57 hal.
- Kartika, Bambang, P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 185 hal.
- Kays, S. J. and S. E. Kays. 1998. Sweet potato chemistry in relation to health. Department Of Horticulture. University Of Georgia, Athens. OA 30602-7273. USA. 231-270 hal.
- Kartasapoetra. 1989. Teknologi Penanganan Pasca Panen. Bina Aksara. Jakarta. 165 hal.
- Kusbanduri, A. 2015. Qualitative Analysis Of Content Saccharide In The Powder And Starch Of Canna Tubers (*Canna Edulis* Ker.). *Pharmaciana*, (5) 1 : 35- 42.
- Lestari, L. A., F. Z. Nisa, dan S. Sudarmanto. 2013. *Modul Tutorial Analisis Zat Gizi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 34 hal.
- Logo CA. 2011. Peranan wanita suku Dani dalam mempertahankan kelangsungan ubi jalar sebagai makanan pokok di Kabupaten Jaya Wijaya, Irian Jaya. *Jurnal Balittan Malang*. 3 (1) : 353–360.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya* . Agromedia Pustaka. Jakarta. 32 hal.
- Muchtadi, R. Tien dan Sugiyono 1992. Petunjuk Laboratorium Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor (IPB). Bogor. 82 hal
- Muchtadi, Dedi. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Depdikbud Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi IPB. Bogor. 164 hal.
- Mahmudasatussa'adah, Ai. D. Fardiaz. N Andarwulan. F. Kusnandar. 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. 25 (2). 176-184.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Narullita, A. S, Waluyo. Dan D.D. Novita. 2013. Sifat Fisik Ubi Jalar (Ubi Jalar Gisting Kabupaten Tanggamus dan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan) pada Dua Metode Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian. Lampung*. 2 (3) : 133 -146 hal.
- Oktaviani, D. Y., T. T. Nughroho. A. Dahliaty. 2016. Penentuan Total Konsetrasi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) dengan Metode pH Differensial Spektrofotometri. Repository University Of Riau. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Riau. (UR). 1-8 hal.
- Onwueme, I.C. 1978. The Tropical Tuber Crops Yams, Cassava, Sweet Potato and Cocoyam. John Willey and Sons, New York.
- Pangloli, P. dan S. Royaningsih, 1998. Pembuatan Mie Basah (Boiled Noodle) dari Campuran Terigu dan Tepung Sagu. Seminar Penelitian Pasca Panen Pertanian: Prosiding, Bogor. 120 hal.
- Pertiwi, A. L. P. 2009. Mutu dan Umur Simpan Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L.) Dalam Kemasan Plastik pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Skripsi*. Departemen Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 80 hal.
- Pranoto, Y. 2009. Perbaikan Karakteristik Pati Ubi Jalar dengan Heat Moisture Treatment untuk Pembuatan Starch Noodle. Disertasi. Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta.
- Putri, I. D. P. 2017. Tahap Perkembangan Umbi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Varietas Sari. *Jurnal*. 1 (1). 1-9 hal.
- Rahayuningsih, St.A. 2001. Karakter Umur Panen 25 Genotipe Plasma Nutfah Ubi Jalar Di Tanah Aluvial, Malang. Pros Perhimp. Ilmu Pemuliaan Indon. (PERIPI) Pusat. Bogor.79 hal.
- Rahmania E. A, Tyasmoro SY, Suminarti NE. 2015. Pengaruh Pengurangan Panjang Sulur dan Frekuensi Pembalikan Batang pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*. 3(2) : 125–134.
- Rukmana, R., 1997. Ubi Jalar Budi Daya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta. 62 hal.
- Rosidah. 2010. Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Indutri Pangan. *Teknubuga*. 2 (2) : 44-52 hal.
- Rohmatin, I. 2015. Pengaruh Penambahan Gula dan pH Substrat Pada Nata *De Ipomoea Skin* dengan Substrat Kulit Ubi Jalar. *Skripsi*. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. Malang.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Saint L, M., 1980. Differences in yield, starch content and starch yield per hectare according to the date harvesting. *La Pomme de Terre Francoise* No. 389 : 365-370 hal.
- Santoso, E, A. S. dan T, Estiasih. 2014. Jurnal Review: 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) : 121-127 hal.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar Cara Budidaya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Jakarta Penerbit Siuaelaya.72 hal.
- Seda, E. dan Unal Y. 2006. Microen capsulation of Anthocyanin Pigments of Black Carrot (*Daucuscarota* L.) by Spray Drier. *Journal of Food Engineering*, Vol. 80: 805-812.
- Septiani, D. Hendrawan, Y. Yulianingsih, R. 2015. Uji Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B) Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 3 (1) : 1-8 hal.
- Setiawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta 199 hal.
- SNI [Standar Nasional Indonesia] 01-4493-1998. Ubi Jalar. 1–16 hal.
- Sudarmadji, Slamet. B. Haryono. dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta. 236 hal.
- Sudarmadji. Slamet. B. Haryono. dan Suhardi 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- Suryanawati. 2010. Dalam Suliartini, N.W.S. *et al.* 2011. Pengujian Kadar Antosianin Pada Gogo Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro*. 4 (2). 1- 89 hal.
- Supriyatna, N. 2016. Amilum Pregelatin Dari Ubi Jalar sebagai Bahan Pengikat dalam Formula Tablet Ekstrak Buah Mengkudu. *Jurnal Hasil Penelitian Indutri*. 29 (1). 11-18 hal.
- Supadmi, S. 2009. Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Berdasarkan Morfologi, Kandungan Gula Reduksi, dan Pola Pita Isozim. *Tesis*. Program Pasca Sarjana. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 1- 75 hal.
- Syarief, R. H. Halid. 1993. *Teknologi penyimpanan pangan*. Arcan, Jakarta. 397 hal.
- Tewewe.2016.[https:// www.scribd.com / doc / 51722331 / Warna Dalam Bahan Pangan](https://www.scribd.com/doc/51722331/Warna-Dalam-Bahan-Pangan). Diakses pada Tanggal 6 November 2016.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Utama, Imade S. 2001. *Penanganan Pasca Panen Buah dan Sayuran Segar*. Modul kuliah. 111 hal.
- Utama, Imade S. 2003. *Praktik-Praktik Penanganan Pasca Panen Skala Kecil Manual untuk Produk Hortikultura (Edisi ke 4)*. Fakultas Pertanian Teknologi Universitas Udayana Denpasar. Bali. 258 hal.
- Widjanarko, Simon B. 2008. Efek Pengolahan Terhadap Komposisi Kimia dan Fisik Ubi Jalar Ungu dan Ubi Jalar Kuning. <http://simonwidjanarko.wordpress.com>. diakses pada tanggal 02 Juli 2018.
- Widodo, Y. dan Rahayuningsih, St. A. 2009. *Teknologi Budidaya Praktis Ubi Jalar Mendukung Ketahanan Pangan dan Usaha Agroindustri*. Buletin Palawija No. 17. 21-31 hal.
- Widodo, Y., Supriatin, and A.R. Braun. 1994. Rapid assessment of Integrated Pest Management needs for sweetpotato in some commercial production areas in Indonesia. Working Document. International Potato Center, East Southeast Asia and the Pacific Region. Bogor, Indonesia and Malang Research Institute for Food Crops, Malang Indonesia 19 hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. PT. Gramedia, Jakarta. 194 hal.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 122 hal.
- Wolfe. J. 1992. *Sweet Potato: an untapped food resource*. Cambridge. Cambridge University Press. 203 hal.
- Yaningsih, H. B. Admadi dan S. Mulyani. 2013 Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Var Gunung Kawi) pada Beberapa Umur Panen. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 01 (2) : 21-30 hal.
- Zulkarnain, 2010. *Dasar-dasar Hortikultura*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 336 hal.