

DAFTAR PUSTAKA

- Ana, Nurhasanah. 2012. Pengembangan Mesin Pengering *Mocaf*. *Wonogiri*. Diakses 18 April 2016.
- Andrianto, T.T dan N.Indarto.2004. Budidaya dan Analisis Usahatani Ubi Penabar Swadaya, Jakarta.
- Anggraeni, Y. P., dan Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi [In press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2),59- 69.
- Asgar A. and Asandhi. A.A. 1992. Improvement of Ware Potato Store Method. *Bul. Penel. Hort.* XX (4) : 138-142.
- Asgar A. dan Marpaung, L. 1998. Pengaruh Umur Panen dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Kentang Goreng. *Balai Penelitian Tanaman Sayuran. J.Hort.*8(3) : 1208-1216.
- Badan Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian (BALITKABI) 2012. Deskripsi Varietas Unggul Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Kementrian Pertanian, UJ-11.
- Barasi, M. E. (2009). *At a Glance: Ilmu Gizi*. Penerjemah: Hermin. Jakarta:Penerbit Erlangga
- Berthaud, J. 1997. *Strategies for conservation of genetic resources in relation with their utilization. Euphytica*, 96: 1 – 2.
- Cahyaningrum, A., Winarsih, S., & Wani, Y. A. (2017). Lama waktu tunggu konsumsi menurunkan kandungan vitamin c pada jus campuran pepino-belimbing. *Jurnal Gizi*, 16(1), 12–20.
- Damayanti, F., A'ini, Z.F., & Marhento, G. (2021). Data Keragaman Genetik Berdasarkan Karakter Morfologi pada beberapa Aksesori Plasma nutfa Ubi jalar. *EduBiologiia: Biological Science and edycation Jurnal*, 1(1), 7-14.
- Darmajana, D.A., Agustina, W., dan Wartika. 2008. Pengaruh Konsentrasi Enzim A-Amilase *Jurnal Akademika Biologi*, Vol. 9 No. 2, Juli 2020 ISSN 2621-9824 Hal. 8-14 Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Filtrat Bubur Buah Pisang (Bahan Pembuatan Tepung Pisang Instan). Universitas Lampung.Lampung.

- Dewi, R, 2022. Potensi Pengembangan Ubi Jalar Orange Lokal Lampung sebagai Pangan Fungsional. Orasi Ilmiah Politeknik Negeri Lampung.
- Dewi,R., dan Basir, H 2014. Keragaman Beberapa Klon Ubi Jalar Putih Lokal Lampung Pada Lama Masam. Jurusan Budidaya Tanaman Pangan Politeknik Negeri Lampung Balai Pelatihan Pertanian Lampung.
- Dewi, R dan Hakim,N.A. 2015. Karakteristik Morfologi dan Kandungan Gula Beberapa Plasma Nutfa Ubi Jalar Lokal Lampung. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Perbenihan*
- Ginting, E. and J.S. Utomo. 2010. *Anthocyanins and total phenolic contents of fleshed sweet potato cultivars and their antioxidant activity. paper presented at International Confrence of Nutraceutical and Funtional Food in Denpasar, Bali.*
- Giusti, M., and R.E. Wrolstad. 2003. *Acylated anthocyanins from edible sources and their applications in food systems. Biochemical Engineering Journal.* 14:217- 225.
- Hasyim, A dan M. Jusup. 2008. Diversifikasi Produk Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras. Sinar Tani Edisi 30 Juli-5 Agustus 2008.
- Imade, S.U.2006. Peranan Teknologi Pascapanen Untuk Fresh Produce Retailing.Makalah Dipresentasikan pada Seminar Nasional “Pentingnya Teknologi Pascapanen dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Hortikultura Indonesia”. Teknologi Pertanian. Universitas Udayana, Denpasar, Bali. 28 Agustus 2006.15 hlm.
- Katan, M.B., and N.M. De Roos. 2004. *Promises and problems of functional foods.Critical Rev. Food Sci. Nutr.* 44:369–377.
- Kusdibyو dan Asandhi, A.A. 2004. Waktu Panen Dan Penyimpanan Pasca Panen Untuk Mempertahankan Mutu Umbi Kentang Olahan. Ilmu Pertanian Vol. 11 No.1, 2004 : 51 – 62.
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 3(4):26-30. <https://doi.org/10.17969/jtppi.v4i3.740>
- Novizan. 2002. Petunjuk Pemupukan Yang Efektif. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Pertiwi, Cininta, A.L.P. 2009. Mutu dan Umur Simpan Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) dalam Kemasan Plastik pada Berbagai Suhu Penyimpanan. Skripsi. Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Institut

Pertanian Bogor. Bogor.

- Purbasari, K., & Sumadji, A. R. (2018). Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Berdasarkan Karakter Morfologi di Kabupaten Ngawi. *Florea : Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 5(2), 78. <https://doi.org/10.25273/florea.v5i2.3359>
- Putrawa, P. (2017). Karbohidrat. Skripsi. Bali: Fakultas Peternakan Universitas Udayana.
- Sartika, R. dan R. Poerwanto.2009. Pengaruh Suhu dan Kelembaban Udara Terhadap *Shelf-Life* dan Karakteristik Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Selama Penyimpanan. Makalah Seminar Departemen Agronomi dan Hortikultura.IPB. Bogor. 6 hlm.
- Schmidt L. 2000. Pedoman benih tanaman hutan tropis dan subtropis. *Danida Forest Seed Centre*. Direktorat Jenderal Rehabilitasi Lahan dan Perhutanan Sosial. Departemen kehutanan.
- Setiawati, J., Sudaryono., dan A. Setyono. 1994. Study Penyimpanan Ubi Jalar Segar.Balai Penelitian Tanaman Pangan Malang. Malang. 5 hlm.
- Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Kanisius.Yogyakarta.
- Thompson , J. F. and R. W. Scheuerman. 1993. *Curing and Storing California Sweetpotatoes. Biological and Ag Engineering Dept. California.Pp 5.*
- Wiwiet, S dan Santika, D. 2012. Pengaruh Dosis Pupuk Kalium dan Pemangkasan Cabang Cabang Terhadap Hasil Melon. *Jurnal Floratek*, 3(1): 12-17.
- Woolfe, J.A. 1992. *Sweet Potato an Untapped Food Resource. Cambridge University Press. Cambridge. 643 hlm*
- Yashimoto, M., S. Okuna, M. Yoshinaga, O. Yamakawa, M. Yamaguchi, and J. Yamada. 1999. *Antimutagenicity of sweet potato (Ipomoea batatas) root. Biosci. Biotech. Biochem. 63:541-543.*
- Yuniarti N, Syamsuwida D, Aminah A. 2013. Dampak Perubahan Fisiologi dan Biokimia Benih Eboni (*Dyospiros celebica. Bakh.*). *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman* Vol.10 No.2: 65-71.