

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. 2019 *Peningkatan Produksi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Poir) Dengan Perlakuan Pupuk Kascing Dan Kaliphos*. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau Pekanbaru. Skripsi.
- Ahmed. 2010. Encapsulation by spray drying of bioactive components, physicochemical and morphological properties from purple sweet potato. *Food Science and Technology*. 43. 1307–1212.
- Andriana, E., Indhira, A.V.Y., Ratna, S.D., Callista, A., Suci, R., dan Tri, E.N. 2020. Optimalisasi potensi ubi jalar di desa sindang karya kecamatan menes, kabupaten pandeglang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 5(4): 983-992.
- Anggarawati, N.K.A., Ekawati, I. G. A. dan Wiadnyani, A.A.I.S. 2019. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu termodifikasi (*Ipomoea batatas* Var Ayamurasaki) terhadap karakteristik waffle. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 8(2): 160.
- Anjani, E.P., Rasmi, Z.O., dan Chicy, W.M. 2018. Zat antosianin pada ubi jalar ungu terhadap diabetes mellitus. *Majority*. 7(2): 257-262.
- Ekoningtyas E. A. 2016. Potensi kandungan kimiawi dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai bahan identifikasi keberadaan plak pada permukaan gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi*. 03(1)
- Hambali M. 2014. Ekstraksi antosianin dari ubi jalar dengan variasi konsentrasi solven, dan lama waktu ekstraksi. *Jurnal. Teknik Kimia*. 20 (2)
- Hartawan, R. dan Yulistiati, N. 2012. Kadar air dan karbohidrat berperan penting dalam mempertahankan kualitas benih karet. *Agrovigor*. 5(2): 103-112.
- Hasyim, A. dan Yusuf, M. 2008. *Diversifikasi Produk Ubi Jalar Sebagai bahan Pangan Substitusi Beras*. Tabloid Sinar Tani. Malang.
- Hermana. 1975. Mengenal teknologi makanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- <https://www.gramedia.com/best-seller/manfaat-ubi-jalar/>. diakses pada 21 Juni 2023.
- Imade, S.U. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar. Makalah dibawakan pada “Forum Konsultasi Teknologi” Teknologi Pertanian. Universitas Udayana, Denpasar, Bali. 21 November 2001.1-13.

- Justice, O.L., Bass, L.N. 2002. *Prinsip dan Praktek Penyimpanan Benih*. PT Raja Grafindo Persada; Jakarta
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. 2008. Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Jyoti, Malik CP. 2013. Seed deterioration: a review. *Intl J Lifesci Biotechnol Pharm Res* 2 (3): 374-385
- Kafiyah M., Sutrisno dan Rizal S. 2016. Perubahan kadar air dan pati ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) segar pada system penyimpanan sederhana. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 13:(3). 136-145.
- Lestari, R.D., Wulandari, K., Aliyah, A. dan Fanani, A. 2019. *Pengembangan produk olahan ubi jalar di Desa Kanten Kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro*. In Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember Tahun 2019 (pp. 200-204): Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Li W, Gao Y, Xu H, Zhang Y, Wang J. 2012. A proteomic analysis of seed development in *Brassica campestris* L. *PLoS ONE* 7 (11): e50290. DOI: 10.1371/journal.pone.0050290.
- Narullita, A., Sri, W., dan Dwi, D.N. 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.
- Nissa, K. 2020. *Kombinasi Perlakuan Curing, Coating, Dan Suhu Penyimpanan Dalam Mempertahankan Mutu Ubi Jalar Cilembu (Ipomea batatas L.)*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Tesis.
- Nollet, L.M.L. 1996. *Handbook of Food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marcell Dekker Inc, New York.
- Puspitasari, L. 2014. *Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Mie Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) Sebagai Bahan Baku Dengan Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.
- Rahim, F., Aria, M., dan Aji, N.P. 2011. Formulasi krim ekstrak etanol daun ubi jalar (*Ipomoeae batatas* L.) untuk pengobatan luka bakar. *Scientia*. 1(1): 21-26.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budi Daya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Samber, L.N, Semangun, H. dan Prasetyo, B. *Ubi jalar ungu papua sebagai sumber antioksidan*. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS.

- Sartika, R., dan Purwanto. Pengaruh suhu dan kelembaban udara terhadap *Shelf-life* dan karakteristik buah manggis (*Garcinia mangostana* L) selama penyimpanan. *Makalah Seminar Departemen Agronomi dan Hortikultura*.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Serang, S, dan Suriyanti. 2022. Pengembangan produk es krim ubi ungu yang berhasil tinggi sebagai peluang usahamasyarakat desa tana toa kecamatan kajang kabupaten bulukumba. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 7 (1): 30-37.
- Setiawati, J., Sudaryono., dan Setyono. 1994. Study Penyimpanan Ubi Jalar Segar. *Balai Penelitian Tanaman Pangan Malang*. Malang.
- Sukarman dan Rusmin. 2000. Penanganan Benih Rekalsitran. *Buletin Plasma Nutfah* 6(1): 7-15.
- Sumiati, E. dan O. S. Gunawan. 2007. Aplikasi Pupuk Hayati Mikoriza Untuk Meningkatkan Efisiensi Serapan Unsur Hara NPK serta Pengaruhnya Terhadap Hasil Dan Kualitas Umbi Bawang Merah. *J. Hort.* 17(1): 34-42.
- Utami. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 7:(3). 76.
- Wandanu, F. 2021. *Pengaruh Formulasi Terhadap Kualitas Minuman Susu Sapi An Sari Ubi Jalar (Ipomoeae Batatas L.) Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Skripsi.
- Wargiono, J. 1980. *Ubi Jalar dan Cara Bercocok Tanamnya*. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian Bogor.
- Widjanarko, S.B. 2008. Efek pengolahan terhadap komposisi kimia dan fisik ubi jalar ungu dan kuning. *Liberti*. Yogyakarta. Indonesian.
- Widowati, S. 2011. Diversifikasi konsumsi pangan berbasis ubi jalar. *Jurnal Pangan*. 20 (1): 49-61.
- Yelli, F. 2020. Penggunaan air kelapa dan aspirin untuk preservasi ubi jalar (*Ipomoeae batatas* L.) secara in-vitro. *Jurnal Agrotopika*. 19 (1): 35-42.
- Yuniarti N, Zanzibar M, Pramono AA. 2013. Pendugaan vigor daya simpan benih antar jenis tanaman hutan berdasarkan karakteristik fisik, fisiologis dan kandungan biokimia. Prosiding Seminar nasional Silvikultur I dan Pertemuan Ilmiah Tahunan Masyarakat Silvikultur Indonesia.

Zaidiyah. 2014. Sucrose, Reducing sugars, and carotenoid content of aceh besar sweet potato cultivars (*Ipomoea batatas* L.) *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(1): 13-16.