

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. N., Siswanto, B., dan Nuraini, Y. 2015. Pengaruh pemberian berbagai jenis bahan organik terhadap sifat kimia tanah pada pertumbuhan dan produksi tanaman ubi jalar di Entisol Ngrangkah Pawon. Kediri. *Jurnal Tanah dan Sumberdaya Lahan*, 2(2), 237-244.
- Ai, N. S. (2010). Peranan air dalam perkecambahan biji. *Jurnal Ilmiah Sains*, 10(2), 190-195.
- Ambarsari, I., Sarjana, S. dan Choliq, A. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Jurnal standardisasi*. 11(3). 212-219.
- Amin, A. R. 2014. Memahami Pengelolaan Tanaman Ubi Jalar Melalui Media Cetak Dan Media Elektronik. *Jupiter*, 13(1).
- 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.
- Anik, F.H. 2020. *Pemanfaatan berbagai varietas tepung ubi jalar sebagai pengganti tepung beras dan pewarna alami pada pengolahan GEPLAK* (Doctoral dissertation, Universitas Widya Dharma Klaten).
- Annisa, R., Suhaidi, I., dan Limbong, L. N. 2016. Pengaruh konsentrasi pati ubi jalar pada bahan pelapis edibel terhadap mutu buah salak terolah minimal selama penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(2), 216-223.
- Apriliani, I. N. (2022). Pengaruh kalium pada pertumbuhan dan hasil dua varietas tanaman ubi jalar (*Ipomea batatas* (L.) Lamb). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI]*, 2(5).
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalarungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan variasi proses pengeringan.
- Arysanti, R.D., Sulistiyani, S. dan Rohmawati, N. 2019. Indeks glikemik, kandungan gizi, dan daya terima puding ubi jalar putih (*Ipomoea batatas*) dengan penambahan buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*). *Amerta Nutrition*. 3:(2).107.
- Baliktabi, 2012 <https://ubijalar.com/10-deskripsi-varietas-ubi-jalar-secara-umum>

- Basri, H. 2018. Pengaruh 5 varietas ubi jalar terhadap produksi ubi jalar (*Ipomea Batatas L*) di lahan bpp lampung the effect of 5 varieties of sweet potato (ipomea batatas l) On The Production Of Sweet Potato.
- Chasanah, N.N. 2015 *Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Cup Cake Terhadap Tingkat Keempukan Dan Daya Terima* .Prodi Studi Ilmu Gizi Falkutas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Damayanti, F., A'ini, Z. F., & Marhento, G. (2021). Data Keragaman Genetik Berdasarkan Karakter Morfologi pada Beberapa Aksesori Plasma Nutfah Ubi Jalar. *EduBiologia: Biological Science and Education Journal*, 1(1), 7-14.
- Dewi, R. dan Hakim, N.A. 2015. Karakterisasi Morfologi dan Kandungan Gula Beberapa Plasma Nutfah Ubi Jalar Lokal Lampung. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Dewi, R., Wahyuni, A. dan Basri, H. 2022. Kandungan β -Karoten dan Produksi Plasma Nutfah Ubi Jalar Lokal Lampung pada Umur Panen yang Berbeda: β -Carotene Content and Germplasm Production of Local Sweet Potatoes in Lampung at Different Harvest Ages. *Planta Simbiosis*, 4(1), 71-80.
- Dewi, R., 2022. Potensi Pengembangan Ubi jalar Oranye Lokal Lampung sebagai Pangan Fungsional. Orasi Ilmiah Dies Natalis Ke-XXXVIII Politeknik Negeri Lampung.
- Ekawati, I. I. G. A., & Ina, I. P. T. 2017. Penuntun praktikum teknologi umbi-umbian.
- Faizah, N.I. Dan Haryanti, S. 2020. Pengaruh Lama dan Tempat Penyimpanan yang Berbeda Terhadap Kandungan Gizi Umbi Jalar (*Ipomoea batatas*) var. Manohara. *Jurnal Akademika Biologi*, 9(2), 8-14.
- Fakhry, M. 2008. Perubahan Kualitas Beberapa Klon Harapan Ubi Jalar (*Ipomoeabatatas L.*) Hasil dari Dua Lokasi Penanaman Selama Penyimpanan. *Rekayasa*, 1(1), 32-40..
- Garvita, R.V. dan Handini, E. 2011. Pengaruh penambahan berbagai kadar pisang dan ubi jalar pada pertumbuhan kultur tiga jenis phalaenopsis. *Buletin Kebun Raya*, 14(2), 9-18.
- Ginting, E., Yulifianti, R., Jusuf, M. dan Mejaya, M.J. 2015. Identifikasi sifat fisik, kimia, dan sensoris klon-klon harapan ubijalar kaya antosianin.
- Ginting, E., Antarlina, S. S., Utomo, J. S., dan Ratnaningsih, R. 2006. Teknologi pasca panen ubi jalar mendukung diversifikasi pangan dan pengembangan agroindustri. *Buletin Palawija*, (11), 15-28.

- Halimursyadah, H. 2020. Pengaruh kondisi simpan terhadap viabilitas dan vigor benih *Avicennia marina* (Forsk.) Vierh. pada beberapa periode simpan. *Jurnal Agrotropika*, 17(2).
- Hamid, I. 2016. Pertumbuhan dan produksi bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) pada perlakuan pemotongan umbi dan berbagai takaran bokashi pupuk kandang ayam di Desa Waefusi Kecamatan Namrole Kab. Buru Selatan. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(2), 87-96.
- Hassan, Z. H. 2014. Aneka tepung berbasis bahan baku lokal sebagai sumber pangan fungsional dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93-107.
- Hayati, R. 2022. *Teknologi Pascapanen Hasil Pertanian*. Syiah Kuala University Press.
- Hetharie, H. 2018. Keragaman dan Potensi Genetik Ubi Jalar Lokal Pada Kondisi *Partial Submergenc*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku
- Herawati, H., Widowati, S. 2009. Karakteristik beras mutiara dari ubi jalar (*Ipomea batatas*).
- Hetharie, H., Raharjo, S. Wattimena, A. Y., Tomaso, R. dan Dahamarudin, L. 2018. Keragaman dan potensi genetik ubi jalar lokal pada kondisi partial submergence. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 14(1), 1-7.
- Ilminingtyas, D. dan D. Kartikawati. 2009. Potensi Buah Mangrove Sebagai Alternatif Sumber Pangan. *Mangrove Training 2009: Pelatihan Penelitian Ekosistem Mangrove dan Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Buah Mangrove*. <http://kesemat.blogspot.com/2009/05/potensi-buah-mangrove-sebagai.html>
- Ishaq, I., Atin, Y., dan Hendi, S. 2019. Karakter penciri keragaman sumber daya genetik ubi jalar Jawa Barat. *Buletin Plasma Nutfah*, 25(2), 107-112.
- Isro'illa, D. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap susut bobot dan kadar saponin umbi *Talinum paniculatum* (Jacq) Gaertn. *Skripsi) Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Nusantara PGRI. Kendari*.
- Julianto, R.P.D., Indawan, E. dan Paramita, S. 2020. Perbedaan karakter hasil tiga varietas ubi jalar berdasarkan waktu panen. *Kultivasi*, 19(3), 1223-1229.
- Julianto, R.P.D. 2020. *Pangan Fungsional Untuk Kesehatan*. Deepublish. 136-137.
- Kafiya, M., Sutrisno, N. dan Syarief, R. 2018. Perubahan Kadar Air dan Pati Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Segar Pada Sistem Penyimpanan Sederhana.
- Mahmudatuss'adah, A. 2014. Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair *Chemical Composition of Cilembu Sweet Potato (Ipomoea batatas L) at*

Various Storage Time as Raw Material of Liquid Sugar. *Jurnal Pangan*, 23(1), 53-64.

- Maajid, L. A., Sunarmi, S., & Kirwanto, A. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Buah Apel (*Malus sylvestris* Mill.). *Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional*, 3(2), 90–94. <https://doi.org/10.37341/jkkt.v3i2.88>
- Manurung, B., & Zahrah, S. (2018). PEMBERIAN HORMAX DAN NPK MUTIARA 16: 16: 16 PADA TANAMAN UBI JALAR (*Ipomoea batatas* L.). *Dinamika Pertanian*, 34(2), 139-150.
- Mardi, C.T., Setiado, H. dan Lubis, K. 2016. Pengaruh Asal Stek dan Zat Pengatur Tumbuh Atonik Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Dua Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Lamb. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 4(4), 108797.
- Mujayaroh, S. 2010. *Kajian Perbedaan Letak Ruas Batang dan Pemberian Zat Pengatur Tumbuh Pada pertumbuhan Stek Batang Ubi Jalar Hias (*Ipomoea Batatas* var. *Margarita*)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Narullita, A., Waluyo, S. dan Novita, D.D. 2013. Sifat fisik ubi jalar (ubi jalar gisting Kabupaten Tanggamus dan jati agung Kabupaten Lampung Selatan) pada dua metode penyimpanan. *J. Teknik Pertanian*, 2(3), 133-146.
- Nilasari, A. N., Heddy, J. S., & Wardiyati, T. (2013). *Identifikasi keragaman morfologi daun mangga (*Mangifera indica* L.) pada tanaman hasil persilangan antara varietas Arumanis 143 dengan Podang Urang umur 2 tahun* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- 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>
- Purnomo, E., Suedy, S.W.A. dan Haryanti, S. 2017. Pengaruh cara dan waktu penyimpanan terhadap susut bobot, kadar glukosa dan kadar karotenoid umbi kentang konsumsi (*Solanum tuberosum* L. Var Granola). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 2(2), 107-113.
- Pusparani, T. dan Yuwono, S.S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar [In Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 137-147.
- Rahardjo, T. P., & Kustiani, E. (2019). Pengaruh Pupuk Nitrogen Dan Klon Ubi Jalar Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Ubi Segar Selama Penyimpanan. *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*, 3(2), 149-164.

- Rahayu, M.S. dan Setiawan, A. 2022. Kajian Teknik Pemotongan Umbi dan Penggunaan Giberelin untuk Produksi Bibit Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dari Tunas Umbi. *Buletin Agrohorti*, 10(3), 450-457.
- Retnaningtyas, D.A. dan Putri, W.D.R. 2014. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan Stpp (Lama Perendaman Dan Konsentrasi)[In Press Oktober 2012]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 68-77.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi jalar budidaya dan pasca panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rusdayani A. 2014. Memahami pengelolaan tanaman ubi jalar melalui media cetak dan media elektronik. *JUPITER* Vol.XIII no.1(2014), hal 17-23. Makassar
- Rusmin, D., Suhartanto, M. R., dan MANOHARA, D. 2016. Pengaruh umur panen rimpang terhadap perubahan fisiologi dan viabilitas benih jahe putih besar selama penyimpanan.
- Saloko, S., Nofrida, R., dan Triutami, R. A. 2022. Potensi ubi jalar kuning dan sorgum sebagai sumber protein dan antioksidan pada kue lumpur. *Prosiding Saintek*, 4, 310-324.
- Sari, R. 2013. *Pengaruh Lama Penyimpanan Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) Terhadap Kadar Gula Reduksi* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).
- Setyawati, I. 2015. Perbandingan Kadar Total Karoten Dan Likopen Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas* Lamk.) Selama Proses Pengolahan. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 2(2), 176-180.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(02), 38-44.
- Suladra, M. 2020. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) terhadap sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada kue Yangko. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1).
- Sulistiani, F 2018. Uji Rasa Kenyang Dengan Metode Vas (Visual Analogue Scale) Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Jalar Oranye Dan.
- Sulkan, H., Ernita, E. dan Rosmawaty, T. 2014. Aplikasi Jenis Pupuk Organik dan Dosis Pupuk KCL Pada Tanaman Ubi Jalar. *Dinamika Pertanian*, 29(3), 207-214.
- Sulkan, H., Ernita, E. dan Rosmawaty, T. 2014. Aplikasi Jenis Pupuk Organik dan Dosis Pupuk KCL Pada Tanaman Ubi Jalar. *Dinamika Pertanian*, 29 (3), 207-214.
- Suratman., D. Priyanto dan A. D. Setyawan. 2000. Analisis Keragaman Genus

Ipomoea Berdasarkan Karakter Morfologi. *Biodiversitas* 1(2):72±79

- Utami, A. D. (2016). *Kajian Substitusi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) Dan Penambahan Kurma (Phoenix Dactilyfera L.) Pada Biskuit Fungsional* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Waluyo, B., & Karuniawan, A. (2011). Genetic Potential Of Sweet Potato In West Java. Pemanfaatan SDG Lokal Mendukung Industri Perbenihan Nasional, 1–10.
- Yasir, M. dan Ariani, E. 2017. Pengaruh Pupuk Organik dan Pupuk KCl Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas Poir*) (*Doctoral dissertation, Riau University*).
- Yulia, N. 2022. Pemanfaatan ubi jalar oranye (*ipomoea batatas l.*) dalam pembuatan minuman probiotik sebagai pangan fungsional. *Journal of*.
- Yuliansar, Y., Ridwan, R., dan Hermawati, H. 2020. Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Jurnal Saintis*, 1(2), 1-13.