

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, I.M.O., Sudewi, R., Samatra, P., Suprpta, S. Balinese cultivar of purple sweet potato improved neurological score and bdnf and reduced caspase-independent apoptosis among Wistar rats with ischemic stroke. *Open access Macedonian Journal of Medical Sciences*. 2019 Jan 15;7 (1) : 38- 44.
- Anggraeni, Y. P., & Yuwono, S. S. (2014). Effect of natural fermentation in chips of sweet potato (*Ipomoea batatas*) against physical properties of wheat sweet potato. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 59–69.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan Choliq, A. 2016. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agro Industri*. 5(2), Pp. 103–110.
- Amagloh, F. C., Yada, B., Tumuhimbise, G. A., Amagloh, F. K., dan Kaaya, A. N., 2021. The Potential of Sweetpotato as a Functional Food in Sub-Saharan Africa and Its Implications for Health: A Review. *Molecules* (Basel, Switzerland), 26(10), 2971.
- Apriliani, I.N. 2022. Pengaruh kalium pada pertumbuhan dan hasil dua varietas tanaman ubi jalar (*Ipomea batatas* (L.) Lamb). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 2 (5) :149-150.
- Ariani, L. N., Estiasih, T., dan Martati, E. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18 (2) : 119–128.
- Badan Pusat Statistika, 2021. Statistika Ketahanan Pangan. [diakses pada Mei 2021].
- Badan Litbang Pertanian. 2011. Teknologi Hasil Tepung Kassava Bimo.10 halaman. BPS. 2020. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor. Diakses pada tanggal 28 Januari 2022 pukul 11.15 WIB.
- Dewi, R., Utomo, S. D., Kamal, M., Timotiwu, P. B., dan Nurdjanah, S. 2019. Genetic and phenotypic diversity, heritability, and correlation between the quantitative characters on 30 sweet potato germplasms in Lampung, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 20 (2): 380-386.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). Daftar Komposisi Bahan Makanan, Jakarta.

- Dwi Julianto, R. P., Indawan, E., dan Paramita, S. 2020. Karakteristik hasil tiga varietas ubi jalar (*Ipomoea batatas* L. (Lam)) berdasarkan perbedaan umur panen. *Kultivasi*, 19 (3) : 1223–1229.
- Fara, S. B., Wijayanti, F. W., dan Djuhaery, A. 2019. Kajian Perlakuan Fisik Stek Terhadap Hasil Hasil Tanaman Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz). *Agrologia*, 8 (1) : 39–43.
- Franz, M. 2012. Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin. In: Krause's Food and the Nutrition Care Process. 13th ed. s.l.:Elsevier : Saunders, pp. 675-710.
- Handajani F. 2019. Oksidan dan Antioksidan Pada Beberapa Penyakit Dan Proses Penuaan. *Zifatama Jawara*.
- Hasan, A. P. D., Gut, T., & Pradana, O. C. P. 2019. Seleksi Tanam Tunggal 14 Klon. *Jurnal Planta Simbiosis*, 1 (1).
- Indawan, E., Lestari, S. U., Prakoso, R., Julianto, D., & Hastuti, I. (2014). Penyediaan Pakan Silase Dari Tanaman Ubi Jalar Dalam Menunjang Sistem Pertanian Berkelanjutan Preparation of Silage Feed From Sweet Potatoes Plant in Supporting Sustainable Agriculture System. 22(1), 11–21.
- Illahi, A.K., Sularso, D. D. 2011. Analisis Pendapatan Dan Efisiensi Teknis Usahatani Bayam Jepang (*Horenso*). 3 (1) : 11–24.
- Ise Alhusna, R. (2024). Analisis Ubi Jalar Ungu Terhadap Kenaikan Bb Ibu Hamil Kek. 6 (February), 4–6.
- Jaya. 2013. Pemanfaatan Antioksidan dan Betakaroten Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Minuman Non-Berakohol. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 2 (2) : 54-57.
- Khairani, M., Yasmine Raudah, N., Rizki, M., & Lucy Nadia, R. 2024. Analisis Kandungan Zat Gizi dalam Pembuatan Olahan Snack Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Journal Innovation in Education (INOVED)*, 2 (1) : 47–55.
- Lestari, S.U., dan Julianto, R.P.D. 2020. Analisis keragaman genetik dan kekerabatan genotipe ubi jalar berdasarkan karakter morfologi. *Jurnal Buletin Palawija*. 18 (2) : 113-114.
- Marita, Komarayanti, S., & Akhmadi, A. 2019. Identifikasi Dan Inventarisasi Jenis Tanaman Umbi-Umbian Yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Di Wilayah Jember Utara Dan Timur. *Biologi*, 1, 1–10.

- Muhammad, P. A., Nurjasmi, R., & M. Sholihah, S. 2023. Pengaruh Dosis Cendawan Mikoriza Arbuskula terhadap Pertumbuhan dan Hasil Bawang Merah (*Allium Cepa* L.). *Jurnal Ilmiah Respati*, 14 (2) :169–176.
- Nurdjanah, S., Susilawati, Hasanudin, U., & Anitasari, A. 2019. Pengaruh varietas dan umur panen terhadap sifat fisikokimia umbi kayu manis (*Manihot esculenta* Crantz) asal Kecamatan Palas, Kabupaten Lampung Selatan. Seminar Nasional PBI 2016.
- Nina Arum Dani, P. E. 2018. Pemanfaatan Substitusi Tepung Ubi Ungu Pada Pembuatan Perple Dimsum Sebagai Frozenfood, 66.
- Pratiwi, R. A. 2020. Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan : review. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50.
- Rosidag. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1 (1), 44 – 52.
- Santoso, W.E.A., dan Estiasih. 2014. Kopigmentasi ubi jalar (*Ipomea batatas* var. ayamurasaki) ungu dengan kopigmen Na-Kasainet dan protein whey serta stabilitasnya terhadap pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 122-123.
- Sayyida, S.R. 2020. Kajian Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Varietas Ayamurasaki dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Mie Basah. Skripsi, 1–113.
- Saati, E. A., dan Wahyudi, A. 2024. Analisis Kandungan Antosianin.
- Sianturi, D,A., dan Erminawati. 2018. Penggunaan pupuk KCL dan Bokashi pada tanaman ubi jalar (*Ipomea batatas*). *Jurnal Dinamika Pertanian*. 29(1). 37-38.
- Serang, S., dan Suriyanti. 2022. Pengembangan Produk Es Krim Ubi Ungu yang Berhasiat Tinggi Sebagai Peluang Usaha Masyarakat Desa Tana Toa Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba. *Jurnal Balireso: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7 (1): 30–37.
- Suladra, Made. 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).
- Sunyoto, M., Andoyo H, R., Radiani, A., & Michelle, C. . (2016). Kajian Sifat Fungsional Pati Ubi Jalar Melalui Perlakuan Modifikasi Heat Moisture Treatment Sebagai Sediaan Pangan Darurat. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(2), 808–816.

- Thirayo, Y. S., Apaladu, L., Sattu, M., Lalusu, E. Y., Bidullah, R., Syahrir, M., & Monoarfa, Y. 2023. Kandungan Vitamin C Dan Mineral Zinc Pada Ubi Banggai Jenis (*Dioscorea Alata*) Di Kabupaten Banggai Kepulauan Tahun 2022. *Buletin Kesehatan Mahasiswa*, 1(3), 127–136.
- [USDA] United States Department of Agriculture Nutrient Database. 2021. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168482/nutrients>. [Diakses tanggal 27 Oktober 2023].
- Wahyu, R., Marbun, S., Mardanif, F. N., dan Aini, F. 2020. Pemanfaatan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Zat Pewarnaan Garam Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Esherichia Coli*. 82 – 89.
- Yunita. 2019. Seleksi Tanam Tunggal Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Hasil Persilangan Bebas Induk Betina Ayamurasaki Yang Mengandung Antosianin Dan Hasil Tinggi. *Juruan Budidaya Tanaman Pangan*. Politeknik Negeri Lampung. Skripsi.
- Yusufoglu, İ., Akıncı, S., & Hajhamed, A. (2021). Productivity Evaluation and Tuber Characterization of Some Potato Cultivars in Turkey. *Journal of Agricultural, Environmental & Veterinary Sciences*, 5(1)
- Ziraluo, Y.P.B. 2021. Metode perbanyakan tanaman ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* poirot) dengan teknik kultur jaringan atau stek planlet. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 2 (3) :1037-1038.