

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, N.L. 2022. Pengaruh Kalium Pada pertumbuhan dan hasil dua varietas tanaman ubi jalar (*Ipomea Batatas* (L.) Lamb). *Jurnal Ilmiah Pertanian*. 2 (5) : 148 – 157.
- Anggraeni, Y. P., & Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 59-69.
- Ahmad, F. 2019. Pengaruh panjang stek terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman ubi jalar (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*. 67 – 71.
- Ambasari I, Sarjana, Chiloq A. 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengembangan Teknologi Pertanian. Bandung
- Aisyah, Y., Rasdiansyah dan Muhaimin. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6 (2) : 28 – 32.
- Alamu, E.O., Gondwe, T., Ayinde, O., Akinwale, G., Ntawuruhunga, P., Awoyale, W., and Maziya-Dixon, B. 2021. Physicochemical, microbial, and aflatoxin analyses of selected high-quality cassava flour (HQCF) from the major markets of Zambia. *Cogent Food and Agriculture*. 7 (1) : 1 – 21.
- Alifianita, N., dan Sofyan. 2022. Kadar air, kadar protein, dan kadar serat pangan pada cookies dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12 (2) : 37 – 45.
- Balitkabi. 2009. *Teknologi budidaya praktis ubi jalar mendukung ketahanan pangan dan usaha agroindustri*. Balitkabi Malang. 12 Hlm
- BPTP Balitbangtan Kalimantan Tengah 15/TP/Sin-MS/2020
- Dewi¹, R., & Basri, H. (2016). Keragaan Beberapa Klon Ubi Jalar Putih Lokal Lampung pada Lahan Masam. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* (p. 575).
- Dewi, R. 2022. *Potensi Pengembangan Ubi Jalar Oranye Lokal Lampung Sebagai Pangan Fungsional*. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.

- Farida, S., Saati, A.E., Damat., dan Wahyudi, A. 2024. Potensi Ubi Jalar Ungu. PT. Literasi Nusantara Abadi Grup. Kota Malang.
- Farida, S., Kusumawardani, D.N., Hariyani, N., dan Purwanti, A.G. 2022. Karakteristik kimia dan aktifitas antioksidan tepung ubi jalar ungu varietas Antin 2 dan Varietas Antin 3. *Jurnal Green House*. 1 (1) : 7 – 18.
- Gionte, F., Limonu, M., dan Lipoto, A.S. 2022. Karakteristik dan daya terima flakes berbahan dasar tepung ubi jalar ungu yang di formulasi dengan tepung bekatul. *Jambura Journal of Food Technology*. 4 (1) : 32 – 44.
- Harahap, K., Ulpa, Y., & Nursakina, N. (2022). Perluasan Promo Produk UMKM Kuliner Makanan Ringan Stik Ubi Ungu Desa Padang Bujur Berbasis Media Sosial. *Jurnal ADAM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 186-190.
- Tuhumury, D.C.H. Moniharapon, E., dan Souripet, A. 2022. Pembuatan selai ubi jalar ungu di Desa Hitu Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2 (1) : 1 – 8.
- Triyanto, E., B.W.H.E. Prasetyono & S. Mukodiningsih. 2013. Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Simpan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Wafer Pakan Komplit Berbasis Limbah Agroindustri. *J. Anim. Agr.* 2. (1): 400-409.
- Kementrian pertanian republik indonesia. 2018. Sub-sektor Tanaman Pangan (*Food Crops Sub sector*). Jakarta
- Kristoporos, L., dan Saragih, B. 2019. Pengaruh pre-treatment dalam pengolahan terhadap karakteristik fisiko-kimia dan sensoris tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas L.*). *Journal of Tropical Agrifood*. 1 (2) : 86 – 92.
- Khairani, M., Rauda, Y.N., Rizki, M., dan Nadia, L.R. 2024. Analisis kandungan zat gizi dalam pembuatan oahan snack dari ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L.*). *Journal Innovation in Education*. 2 (1) : 47 – 55.
- Malik, S. (2003). Rekomendasi Pengendalian Organisme Pengganggu Tumbuhan pada Tanaman Ubi Kayu dan Ubi Jalar. *Direktorat Perlindungan Tanaman. Jakarta*.
- Nurjanah., Chandabalo., Abdullah, A., dan Selalae, V.A., 2022. Pemanfaatan kombinasi rumput laut dan ubi jalar ungu yang ditambahkan garam rumput laut sebagai minuman kaya serat. *IPB University Journal*. 25 (2) : 307 – 321
- Nurza, I. S. A. (2020). Uji Kelayakan Tanah terhadap Penanaman Tanaman Pisang, Singkong, dan Ubi Jalar di Daerah Sekitar Vila Silma Kecamatan Cilember Kabupaten Bogor. *Risenologi*, 5(2), 26-31.

- Putri, A.N.G., Aulia, N.N., Salsabila, N., Aisy, R., Indrawat, S., Madani, F.W., dan Khastini, O.R. 2023. Pemanfaatan ubi jalar sebagai alternatif karbohidrat yang meningkatkan ekonomi warga Banten. *Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat*. 12 (1) : 47 – 53.
- Pratiwi, A.R., 2020 Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan. *Jurnal Triton*. 11 (2) : 42 – 50.
- Pradita, N., Widanti, Y.A., dan Wulandari, Y.W. 2021. Formulasi *egg roll* ubi jalar ungu kuning dan putih (*Ipomoea Batatas L*) dengan substitusi kacang kedelai (*Glycine max* Merrill). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 6 (2) : 14 – 24.
- Rohmadani, R., dan Wijaya, A.K. 2020. Pengaruh pemberian kalium dan pembalikan tanaman terhadap pertumbuhan dan produktivitas ubi jalar (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. 5 (4) : 241 – 249.
- Sabahannur., Netty., Ralle, A., dan Ikhsan, M. 2023. Efek metode blanzing dan suhu pengering terhadap mutu tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12 (2) : 143 – 152.
- Sumarjan, L. U., & Darma, A. B. (2020). Inventarisasi dan Karakterisasi Plasma Nutfah Pertanaman Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) di Pulau Lombok. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 8(1), 136-146.
- Ula, A. I., Insani, G. T., Sulistiono, S., & Rahmawati, I. (2024, February). Karakterisasi Morfologi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran* (Vol. 3, No. 1, pp. 206-211).
- Wicaksono, A.A., Ustari, D., Pratiwi, S., Mubarak, S., dan Kurniawan, A. 2022. Pengujian karakter hasil dan komponen hasil klon ubi jalar berdaging putih berdasarkan analisis multivariat. *Jurnal Kultivasi*. 21 (1) : 113 – 125.
- Yuliansar., Ridwan., dan Hermawati. 2020 Karakteristik pati ubi jalar putih orange, dan ungu. *Jurnal Sintis*. 1 (2) : 1 – 13.