

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, Indrie, Sarjana dan Abdul Choliq. 2009. *Rekomendasi dalam penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Peneliti di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Jawa Tengah.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2016. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry International 20<sup>th</sup> ed.* Arlington: AOAC Inc.
- Asmara, A.C. 2018. Karakteristik Edible Film dari Pati kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Penambahan Agent Crosslinking Sodium Tripolyphosphate. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Malang
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Bji-bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Gramedia, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Impor Tepung Gandum Di Indonesia, (Online), (<https://databoks.katadata.co.id>).
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi Kacang Merah Di Indonesia, (Online), (<https://www.bps.go.id>).
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995. Tentang Roti Manis. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyani, K.D. 2012. Kajian Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Sosis Ikan Lele.
- Claudia, R., Teti, E., dan Dian, W. N. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka.
- Dewardari, D., Basito., dan Choirul Anam. 2014. Kajian Penggunaan Tepung Ubi jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Pada Pembuatan Kerupuk. Prodi teknologi Hasil pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Dimas, R., Aji, M., Tabita, G. S., Siswanti, dan R.Baskara, K.A. 2020. Karakteristik Brownies Kukus Cokelat berbahan dasar Pati Garut dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. Prodi Ilmu Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Duwiyanti, N. dan Ratnaningsih, N. 2018. Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Pada cake dalam Pembuatan Dessert Box.
- Fennema, O.R. Editor. 1996. *Food Chemistry*, 3 ed. Marcel Dekker. New York
- Green, R. J. 2004. *Antioxidant Activity of Peanut Plant Tissues*. North Caroline. State University: Department of Food Science, Raleigh.

- Hardiana, Intarina. 2010. *Brownies Kukus*. Gramedia, Jakarta.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Volume II, Yayasan Sarana Wana.
- Humairah, U. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas *Cookies*).
- Imzafilda, Mi'ratus. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta Linn*) Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. E-journal Boga. Vol.05 (1): 54-62.
- Ismayani, Yeni. 2009. *Brownies Kukus dan Panggang Favorit*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Juanda, D. dan Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta.
- Juwita. 2018. *Cake from My Kitchen*. Wahyumedia. Jakarta
- Kasih, D. R. R. 2019. Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus. *Jurnal Tata Boga*, Volume 8 (2): 371-379.
- Liur, I.J. 2014. Analisa Sifat Kimia Dari Tiga Jenis Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Ambon*.
- Marta, D. V., Nugraha, T. C. dan Ardiati, R. L. 2020. Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal, Desa Sayang Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11): 951-952.
- Maulida, S. 2014. Sekilas Tentang Cokelat, (Online), (<http://farahpunya2013.blogspot.co.id/>), diakses 15 Februari 2018.
- Mayasari, T., Yunita, Laili, Susanti dan fitri. 2014. Kajian pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*) Pada pembuatan Es Krim. [Thesis]. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu, Bengkulu
- Mayastuti, A. 2002. Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Cilembu. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyati, Anis. (2015). Pembuatan Brownies Panggang dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantean Hook F.*) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Lemak yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Munawaroh, Tutik. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Komposit (Pisang Kepok-Kacang Hijau) dan Teknik Pemasakan Terhadap Sifat Organoleptik Brownies. [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Surabaya, Surabaya.

- Ningrum, Marlinda Retno. 2012. Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. [Skripsi]. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*. 8 (2): 70-76.
- Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Plantaxia, Yogyakarta.
- Pangastuti, H. A., Dian, R. A dan Dwi Ishartani. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No. 1.
- Paramita, F. G., Fransiscus, S. P., dan Yuliana, R. S. 2020. Kualitas Brownies Kukus dengan Kombinasi Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*). Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Pudjiatmoko. 2007. Ubi Jalar Sebagai Bahan Makanan Pendamping Beras. *Jurnal Atani Tokyo*, Vol 18 (27): 13.
- Purba, J. E., Nainggolan, R. J dan Ridwansyah. 2017. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Sensorik *Cookies* dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan Mocaf), 5(2), pp. 301-309.
- Rahmawati, A. N., Maryanto dan nurhayati. 2019. Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange dan Ungu dengan Penambahan Minyak Nabati (Minyak Sawit, Minyak Kelapa dan Margarin). *Jurnal Agroteknologi*. Vol 13 No. 01.
- Retno, dkk. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Kacang kedelai (*Glycine max*). Solo: *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 5 Juli 2016.
- Richana, Nur. 2013. *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Nuansa Cendekia, bandung.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar Budidaya dan Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmana Ir. H. Rahmat. 2009. *Budidaya Buncis*. Kanisius, Jakarta.
- Saloko, S., Rini, N. dan Rizka A. T. 2022. Potensi Ubi Jalar Orange dan Sorgum Sebagai Sumber Protein dan Antioksidan Pada Kue Lumpur. *Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram*. Vol 4.
- Santoso, U., S. Ellik., dan M. N. Cahyanto. 2006. Pengaruh Pemanasan Pada Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beberapa Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *J. Agritech* 26: 194-198.
- Sari, N. M. R. E., Ni Wayan, W. dan A. A. I. Sri Wiadnyani. 2020. Studi Kadar Serat dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(3), pp. 282-290.

- Sari, L. N., Rowa, S. S. R. dan Suaib, H. F. 2019. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Talas. *Media Gizi Pangan*, 26, pp. 37-45.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. IPB Press, Bogor.
- Setyani, S. Nurdjanah, dan D. P. P. Ayu. 2017. *The Formulation of Corn Tempeh Flour (Zea Mays L.) and Wheat Flour Toward Chemical, Physical and Sensory Characteristic of Baked Brownies*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Vol. 22, No.2 : hal. 73-84.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D. dan Assa, J. R. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon sp*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Sifat Fisik Fisikakimia dan Organoleptik Food Bar, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), p. 58-66.
- Subagio A, Morita N. 2001. *No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein*. *Food Reserch International* 34:315-320.
- Suherman, Wahyuni, S. dan Syukri, S. 2016. Kajian Organoleptik Mie Substitusi Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknologi Industri dan hasil Pertanian*. Vol. 1, p. 17-23.
- Suismono. 2001. Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan* Vol. X No. 37:27-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Tiga Serangkai Pasukan Mandiri. Solo.
- [TKPI] Tabel Komposisi pangan Indonesia. 2019 Tentang Ubi Jalar Kuning Segar. Kemenkes RI. Jakarta.
- [TKPI] Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2019. Tentang Kacang Merah, Segar. Kemenkes RI. Jakarta.
- Umrah, A. St dan Dahlan, A. K. 2018. Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Sendana Kota Palopo, *Voice of Midwiferi*, 8(01), pp. 688-695.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. *Sinar Tani* Edisi 6-1
- Widyaningtyas, M. dan Susanto, W. H. 2015. *Effect of type and concentration of hydrocolloids (carboxy methyl cellulose, xanthan gum, and carragenan) on carracteristic dried noodle based sweet potato variety yellow ase past*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), pp. 417-423.
- Winarno, F. G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 1997. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mi*. IPB: Press. Bogor

- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, Sri. 2015. Makanan Fungsional. In Sayuti K, Yenrina R. Antioksidan Alami dan Sintetik. P. 7-8.
- Windaryati, T., Herlina, Nafi, Ahmad. 2013. Karakteristik Brownies Yang Dibuat Dari Komposit Tepung Gembolo (*Dioscorea bulbifera* L.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol.01 (2): 25-29.
- Yeni, W. I. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Kualitas Putu Ayu. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Yodatama, K.K. 2011. Perencanaan Unit Pengolahan Brownies Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Skala Industri Kecil. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang, Malang.
- Yulistiani dan Budi Setiawan. 2013. Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. Jurnal Gizi dan Pangan, 8 (20): 95-10.