

DAFTAR PUSTAKA

- Adu-Kwarteng, E., Sakyi-Dawson, E. O., Ayernor, G. S., Truong, V. D., Shih, F. F., & Daigle, K. (2014). Variability of sugars in staple-type sweet potato (*Ipomoea batatas*) cultivars: the effects of harvest time and storage. *International Journal of Food Properties*, 17(2), 410-420.
- Akoetey, W., Britain, M. M., & Morawicki, R. O. (2017). Potential use of byproducts from cultivation and processing of sweet potatoes. *Ciência Rural*, 47, e20160610.
- Almatsier, S. (2003). Prinsip Dasar Ilmu Gizi (pertama ed.). *Jakarta: Gramedia Pustaka Utama*.
- Ambarsari, I. (2006). Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standardisasi*. 11(3), 212-219
- Andoko, A., & Nurrasyid, H. (2012). 5 jurus sukses hasilkan buah naga kualitas prima. In *TA - TT -*. Agromedia Pustaka. <https://doi.org/LK> - <https://worldcat.org/title/973248021>.
- Anggraini, L. (2021). daya terima uji organoleptik cookies dengan penambahan tepung daun katuk (*sauropus androgynus*) dan kacang hijau (*vigna radita*) sebagai cemilan ibu menyusui.
- Anonim. (2011). Memahami Berbagai Macam penyakit. Dialihbahasakan oleh Paramita. Jakarta : PT Indeks.
- Astawan, M. (2011). Pangan fungsional untuk kesehatan yang optimal. *Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor*.
- Astawan, M. (2008). Sehat dengan hidangan hewani. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Asyik, N., Ansharullah, R. H., & Rusdin, H. (2018). Formulasi Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Komposit Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*). *Biowallacea*, 5(1), 696-707.
- Bhattacharya, S., Juyal, R., Hossain, M. M., & Singh, A. (2020). Non-communicable diseases viewed as “collateral damage” of our decisions: Fixing accountabilities and finding sloutions in primary care settings. *Journal of Family Medicine and Primary Care*, 9(5), 2176-2179.
- Cahyana, C., & Ismani, Y. (2004). Cake shop favorite. *Jakarta: Gramedia Pustaka Utama*.

- Darawati, M., Riyadi, H., Damayanthi, E., & Kustiyah, L. (2016). Pengembangan pangan fungsional berbasis pangan lokal sebagai produk sarapan untuk remaja gemuk. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(1).
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Sumber*, 83(3).
- El Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Ernawati, F. (2013). Peran beberapa zat gizi mikro dalam sistem imunitas. *Gizi Indonesia*, 36(1).
- Furkon, Lely Amalia. (2014). Ilmu kesehatan dan gizi. In: Mengenal Zat Gizi. Jakarta: Universitas Terbuka, pp. 1-53. ISBN 979011254X.
- Gunadi, A. J. (2022). Ini dia segudang manfaat buah naga. Diakses dari <https://m.klikdokter.com/info-sehat/read/3616210/ini-dia-segudang-manfaat-buahnaga>.
- Guiné, R. P., Florença, S. G., Barroca, M. J., & Anjos, O. (2020). The link between the consumer and the innovations in food product development. *Foods*, 9(9), 1317.
- Gusman, Itsa. (2013). Pengujian Organoleptik. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Hasim, A., & Yusuf, M. (2008). Ubi jalar kaya antosianin pilihan pangan sehat. *Sinar Tani Edisi*, 20, 26.
- Hidiarti, O. G., & Srimati, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA) Vol*, 1(1).
- Holmberg, M. (2009). Absolutely Chocolate: Irresistible Excuses to Indulge. Newtown: The Taunton Press.
- Hyslop, L. (2022). The Brownies Diaries. London: Bloomsbury Publishing Inc.
- Indonesia, P. A. G. (2020). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo.
- Indriyani, F., & Suyanto, A. (2014). Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).

- Ismayani, Y. (2007). *100+ Tip Anti gagal Bikin Kue*. Kawan Pustaka.
- Jasmine, K. (2014). *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*, 7–19.
- Kale, R. V., Shere, D. M., Sontakke, M. D., & Gadhe, K. S. (2017). Effect of isolation methods on physicochemical and functional properties of sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) starch. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 6(4), 223-227.
- Kemenkes RI. (2018). Tabel komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes, R. I. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. *Jakarta, Kemenkes RI*.
- Khaldun, I. Erlidawati dan Munzir. (2013). Kestabilan Zat Warna Alami dari Umbi Ketela Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Chimica Didactica Acta*. Vol 1 (1) pp 34- 40.
- Kristanto, D. (2014). *Berkebun Buah Naga*. Penebar Swadaya Grup.
- Kusumayanti, H., Hanindito, S. B., & Mahendrajaya, R. T. (2016). Pangan fungsional dari tanaman lokal Indonesia. *Metana*, 12(1), 26-30.
- Maryoto, A. (2020). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Alprin.
- Mello, C. S., Freitas, K. D. C., Tahan, S., & Morais, M. B. D. (2010). Dietary fiber intake for children and adolescents with chronic constipation: influence of mother or caretaker and relationship with overweight. *Revista Paulista de Pediatria*, 28, 188-193.
- Milind Parle, M. P., & Monika, M. (2015). Sweet potato as a super-food.
- Nasional, D. S. (2020). SNI 01-3840-2020 tentang Syarat Mutu Roti. *Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional*.
- Nurjannah, H. (2019). *Formulasi Mie Mocaf dengan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu* (Doctoral dissertation, Institut Kesehatan Helvetia).
- Olatunde, G. O., Henshaw, F. O., Idowu, M. A., & Tomlins, K. (2016). Quality attributes of sweet potato flour as influenced by variety, pretreatment and drying method. *Food science & nutrition*, 4(4), 623-635.

- PhamEasy. (2022). 10 Health benefits and recipes of dragon fruit (Pitaya}. Retrieved from <https://phameasy.in/blog/10-health-benefits-and-recipes-of-dragon-fruit-pitaya>.
- Pratiwi, M. A. (2011). *Pengaruh jenis sumber serat dan perbandingan penstabil terhadap mutu minuman serat alami* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Ramadhanty, S. M. (2022). *Kajian Pembuatan Chicken Drumstick Dengan Substitusi Hati Ayam Dan Tepung Mocaf Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi* (Doctoral dissertation, PoltekkesTanjungkarang).
- Rana, N., Ghabru, A., Vaidya, D., & Arti Ghabru, C. (2019). Defensive function of fruits and vegetables. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 8(3), 1872–1877.
- Rangkuti, M. (2024). Manfaat Ubi Ungu Bagi Kesehatan dan Kecantikan. <https://fahum.umsu.ac.id/blog/manfaat-ubi-ungu-bagi-kesehatan-dan-kecantikan/>.
- Rauf, A. W., & Lestari, M. S. (2009). Pemanfaatan komoditas pangan lokal sebagai sumber pangan alternatif di Papua. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 28(2), 178897.
- Razak, M., & Muntikah. (2017). Ilmu Teknologi Pangan.
- Rodrigues, N. D. R., Barbosa Junior, J. L., & Barbosa, M. I. M. J. (2016). Determination of physico-chemical composition, nutritional facts and technological quality of organic orange and purple-fleshed sweet potatoes and its flours. *International Food Research Journal*, 23(5).
- Rohanah, S., KM, S., KM, M., Puspita, N. R. R., Kep, M., & Wijaya, N. R. D. (2023). *Khasiat buah naga dan buah bit untuk mencegah dan mengobati anemia*. Selat Media.
- Salma, Rasdiansyah, dan Muzaifa, M. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Keragenan terhadap KualitasMie Basah Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas cv. Ayamurasaki). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol. 3 No. 1.
- Samber, Loretha Natalia, Semangun, Haryono dan Prasetyo, Budhi. (2013). Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS. Semarang.
- Santoso, S. Anne,. (2004). *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: PT Asdi Mahasatyo.

- Sanusi, T., Rahmawati, Y., & Yulia, C. (2023). Daya Terima Dodol Berbahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Penambahan Karagenan. 1–18.
- Saragih, I. P. (2011). *Penentuan kadar air pada cake brownies dan roti two in one nenas dan es* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Sasmita, W. (2022). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Sebagai The Herbal untuk Mencegah Gizi Lebih. *Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi*, 253.
- Setyadjid, O. P., & Setyaningrum, Z. (2022). Uji organoleptik dan uji kadar air formulasi brownies kukus tepung ubi jalar ungu dan tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45-52.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. (2023). Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), 133-138.
- Singh, R. K., Pandey, D., Patil, T., & Sawarkar, A. N. (2020). Pyrolysis of banana leaves biomass: Physico-chemical characterization, thermal decomposition behavior, kinetic and thermodynamic analyses. *Bioresour technology*, 310, 123464.
- Slavin, J. L., & Lloyd, B. (2012). Health benefits of fruits and vegetables. *Advances in nutrition*, 3(4), 506-516.
- Subroto, I. M. A. (2008). *Real food true health*. AgroMedia.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., & Furuta, S. (2003). Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. *Japan Agricultural Research Quarterly: JARQ*, 37(3), 167-173.
- 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).
- Tadimalla, R. T. (2022). Health benefits of dragon fruit and how to eat it. *Jurnal Cakrawala Pendidikan*, 6(1), 78-79.
- Tejasari. (2013). Nilai pangan. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Truong, V. D., Deighton, N., Thompson, R. T., McFeeters, R. F., Dean, L. O., Pecota, K. V., & Yencho, G. C. (2010). Characterization of anthocyanins and anthocyanidins in purple-fleshed sweetpotatoes by HPLC-DAD/ESI-MS/MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(1), 404-410.
- Waysima & Adawiyah, Dede R. (2010). Evaluasi sensori (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Widatmoko, R. B., & Estiasih, T. (2015). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1386-1392.
- Winarno, F.G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2018). Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*) Nilai Gizi, Manfaat dan Potensi Usaha. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Wiyasha, IBM. (2008). F&B Cost Control Edisi 2. Yogyakarta : Penerbit Andi. (Dalam Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis pengendalian Poltekkes Tanjung Karang food cost pada gtbv hotel & convention-Bali. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 13(3), 156-165.).
- Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 23–30. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5485.23-30>.
- Yuliasari, S. and Hamdan (2012) ‘Peluang pemanfaatan ubi jalar sebagai pangan fungsional dan mendukung diversifikasi pangan’, BPTP Bengkulu, (Balitkabi 2008).
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.