

## DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S.S., dan Utomo, J.S. 1999. *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan*. Badan Penelitian dan Pengembangan (Balitkabi) No. 15: 30-44.
- Apriadi, M.A., dan Herawati. 2018. *Rancang Alat Evaporator Tipe Rotary Dengan Uji Kinerja Pada Pembuatan Santan Kental (High Viscosity)*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2004. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 2 : Biskuit*. SNI 01-7111.2-2005. Jakarta.
- Bennu., Martini., Fatimah., Susilawati., dan Eka. 2012. *Hubungan Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Dengan Status Gizi Bayi 6-12 Bulan Di Posyandu Kurusumange Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros*. Poltekkes Kesehatan Kemenkes Makassar. Volume 1 No 4 Tahun 2012. ISSN: 2302-1721.
- Depkes RI. 2005. *Manajemen Laktasi*. Direktorat Gizi Masyarakat. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Dewi, E. 2007. *Studi Analisis  $\beta$  -karoten, Kadar Fenol dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Klon Ubijalar Kuning dan Orange*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1993. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Earle, R.L. 1982. *Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan*. Bogor.
- Elvizahro, L., Noer, E., dan Rustiani, N. 2014. *Karakteristik Makanan Pendamping Balita yang Disubstitusi dengan Tepung Ikan Patin dan Labu Kuning*. 2(2): 82-89.
- Erawati, C. M. 2006. *Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.)*. Thesis. Bogor : Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Geankoplis, J.C. 1993. *Transport Processes and Unit Operation 3<sup>rd</sup> edition, Prentice Hall PTR*. Tokyo.
- Kasmir. 2009. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

- Kasmirudin. 2019. *Tips Kesehatan : 11 Manfaat Ubi Ungu yang Mengagetkan*. Bangka Selatan : PT Media Pariwisata Indonesia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Kemenkes Tingkatkan Status Gizi Masyarakat*. Diakses pada 25 Februari 2020.
- Lima, L. 2020. *Healthy Cookies Blackmond Cookies Sehat*. CV Agung Bumi Agro Surabaya. Indonesia.
- Lingga, P., Sarwono, I., Rahardi, P.C., Rahardjo, J.J., Afriastini, R., Wudianto, dan Apriadji, W.H. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Maflahah, I. 2010. Analisis pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal Embryo* 7(1): 40-45.
- Maharani, D.M., Yulianingsih, R., Dewi, S.R., Sugiarto, Y., dan Indriani, D.W. 2014. *Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit dan Suhu Pemasakan dengan Menggunakan Teknologi Vakum terhadap Kualitas Gula Merah Tebu*. *Jurnal Agritech, Vol 34, No 4*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Mc.Cabe.1993. *Operasi Teknik Kimia*. Jilid 3, Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Mufida, L., Maligan, J.M., dan Widyaningsih, T.D. 2015. *Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) Untuk Bayi 6-24 Bulan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No 4 p. 1646-1651.
- Nintami, A.L. 2012. *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas Var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp) terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A* [skripsi]. Diponegoro: Universitas Diponegoro.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R., dan Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan, Modul E-Learning ENBP*. IPB: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB.
- Praptiningsih, Y. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. FTP Universitas Jember. Jember.
- Puspita, W. 2011. *Viskositas* Palembang: Universitas Sriwijaya.

- Ratnayati. 2011. *Pengembangan Makanan Fungsional Mengandung Antioksidan Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu yang Aman Dikonsumsi Bagi Penderita Diabetes Melitus*. Lembaga Ilmu Pengetahuan. Yogyakarta.
- Reifa. 2005. *Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker*. Majalah Kartini. No. 2134 : 148.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono. 2005. *Ubi Jalar (Cara Budidaya yang Tepat, Efisien, dan Ekonomis)*. Depok : Swadaya.
- Srihari, E., Lingganingrum, F.S., Hervita., R dan Wijaya, H. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.
- Sumartini., Ghozali.T., dan Layalia. L.H. 2017. *Optimasi Formulasi Pembuatan Mi Basah dengan Campuran Pasta Uni Ungu (Ipomoea Batatas L.) dengan Program Linier*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Sungkar, F.M. 2011. *Perancangan Pabrik Dietil Eter dari Etanol dengan Proses Dehidrasi [skripsi]*. Surakarta: Teknik Kimia Universitas Negeri Surakarta.
- Syarfaini., Satrianegara, M.F., Alam, S., dan Amriani. 2017. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat*. FKIK Universitas Islam Negeri Alauddin. Makasar.
- Taib, G. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tamrin, R., dan Pujilestari, S. 2016. *Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah*. *Konversi*. 5(2): 49-58.
- Viriani,V. 2015. *Proses Evaporasi pada Pembuatan Pasta Buah Naga Merah*. Fakultas Ilmu Hayati, Universitas Surya. Tangerang.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, H.W. 2015. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.417-423.
- Wirakartakusumah, M.A., Abdullah, K. dan Syarief, A.M. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB. Bogor.
- Wuryanti, S. 2016. *Neraca Massa dan Neraca Energi*. Politeknik Negeri Bandung. Bandung: Jurusan Teknik Konversi Energi.