

## DAFTAR PUSTAKA

- (eds). *Starch: Chemistry and Tecnology*. Vol.1. Academic Press. New
- Adil, W. H. 2010. *Karakteristik Plasma Nutfah Ubi Jalar Berdaging Umbi*
- Almatsier, S. 2005. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. PT Garamedia Pustaka Utama Jakarta.
- Asaoka, M., J.M.V. Blanshard, and J.E. Rickard. 1992. Effect of cultivar and growth season on the gelatinisation properties of cassava (*Manihot esculenta*) starch. *J. Sci. Food Agric*. 59:53-58.
- Balitkabi. 2001. *Deskripsi Varietas Unggul Ubi Jalar*. Balai Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang. Balitkabi. 2011. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*. Balai Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang. 179 hlm.
- Basuki, N., Harijono, Kuswanto, & Damanhuri. 2005. Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar. *Agravita* 27 (1): 63 – 68. ISSN: 0126 – 0537.
- Clydesdale, F.M. 1998. Color : origin, stability, measurement and quality. Didalam *Food Storage Stability*. Taub, I.A. & Singh, R. P (Ed) 1998. CRC Press LCC. New York.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standar Umu Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Diktorat Jendral POM-Depkes RI.

Dixon, B.M., Dixon, A.G.O. dan Semakula, G. (2007). *Changes in total carotenoid content at different stages of traditional processing of yellow-fleshed cassava genotypes. International Journal of Food Science and Technology* 44(12): 2350-2357. ( dalam jurnal Nida El Husna dkk,agustus 2013 ).

Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*, Thrid Edition. New York: Marcel Dekker.

Ginting, E. 2011. Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan

Gross, J.,1991. *Pigment in Vegetables*. van Nostrand Reinhold. New York.

Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB

Harborne. 2005. *Encyclopedia of Food and Color Additives*. CRC Press,Inc. New York.

Harris, R.S. & Karmas, 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit ITB. Bandung.

Horton, 2008. *Fermentations and Food Science* Volume 6. Cambridge Universitas Press. Cambridge. ( dalam jurnal Haryono Semangun,Budhi Prasetyo).

Istiqomah, 2013. *Perbandingan Metode Ekstraksi maserasi dan Sokletasi Terhadap Kadar Piperin Buah Cabe Jawa*. UIN. Jakarta.

Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*.

Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. (2008). Ubi jalar ungu. *Warta*

- Leach, H.W.2002. Gelatinization of starch. In: Whistler, R.L. and E.F. Paschal Longman Inc., New York.
- Man, J. M. de. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Markakis, P. (ed). 1982. Academic Press. New York.(dalam jurnal Loretha Natalia Samber dkk.)
- Markakis, P. 1982. Anthocyanins as Food Additives. Di dalam Anthocyanins as Food Colors.
- Palupi.N.S. Zakaria, F.R. & Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Penelitian dan Pengembangan Pertanian* **30**: 13-14.
- Perdominan Ungu. Buletin Plasma Nutfah 16 (2): 85 – 89.
- Peters, J. 2001. Local Human-Sweet Potato-Pig Systems Characterization and Research in Irian Jaya, Indonesia. A Secondary Literature Review. International Potato Center (CIP) Support from ACIAR. 77 pp. ( dalam jurnal Haryono Semangun,Budhi Prasetyo).
- Purseglove, J. W., E.G. Brown, C.L. Green dan S.R J. Robins. 1981. *Spices. Vol I*.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. ( dalam jurnal Haryono Semangun,Budhi Prasetyo).
- Rukmana,R. 2010. Ubi Jalar. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. ( dalam jurnal Haryono Semangun,Budhi Prasetyo).

sama BAPEDA Propinsi Bali dengan Fakultas Pertanian UNUD.

*Sangi, M., dkk. (2008). "Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di Kabupaten Minahasa Utara".*

*Chemistry Progress. 1 (1) : 47 - 53 .*

Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar, Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis. Seri Agribisnis. Penebar Swadaya. Depok. ( dalam jurnal Haryono Semangun, Budhi Prasetyo).

Sukardi, Hindua, M.P & Nurhidayat. 2012 *Optimasi Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Dengan Cara Fermentasi.* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang. ( dalam jurnal Haryono Semangun, Budhi Prasetyo).

Suprpta, D.N. (2004). *Kajian Aspek Pembibitan, Budi Daya dan Pemanfaatan Umbi-Umbian sebagai Sumber Pangan Alternatif.* Laporan Hasil Penelitian. Kerja

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi.* PT. Gramedia Pustaka Utama, York. (dalam jurnal Loretha Natalia Samber dkk.)

Zuraida, N. & Y. Supriati. 2001. Usaha tani ubi jalar sebagai bahan pangan alternative dan diversifikasi sumber karbohidrat. *Buletin Agro Bio 4(1): 2.* ( dalam jurnal Haryono Semangun, Budhi Prasetyo).