

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. Analisis pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anonimus. 2011a. Pembuatan ubi jalar ungu kukus. Available at : <http://hestimworkofart.blogspot.com/2012/05/kue-mangkuk-ubi-ungu.html>. Diakses : 01 Mei, 2012,06.15.
- Antoko.(2015).Kue klepon jajanan pasar. Diakses dari <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Kue-Klepon-Jajanan-Pasar>. Pada 12 Oktober 2018.
- Ari, S. 2011. "klepon". Pendidikan indonesia berbasis teknologi. Kendal
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Koswara, S. (2004). Pemanfaatan iodium dan serat pangan dari rumput laut untuk peningkatan kecerdasan dan pencegahan penyakit degeneratif.
- Astriani. (2013). Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget. [Online]. Tersedia di: <http://ejurnal-st.undip.ac.id/index.php/aaaj>. Diakses 18 September 2013.
- Berlina, R. (2007). Potensi kelapa sebagai sumber gizi alternatif untuk mengatasi rawan pangan. *Buletin Palma*, (32), 68-80.
- Brown, A. (2000). Understanding food. *Fish and Shellfish. Wadsworth/Thomson Learning, USA, 2000*, 299-318.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2009. *SNI Tepung Beras 3549-2009*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Damanhuri., 2005. Pewarisan antosianin dan tanggap klon tanaman ubi jalar (*Ipomeabatatas (L.) Lamb*) terhadap lingkungan tumbuh. (Disertasi) Program Studi Ilmu Pertanian Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. 106 h.
- Damayanti, S., Inayah, I., & Nurjannah, D. (2021). Analisis of physichal properties, properties and proximate conditions of snack bar formulation of red rice flour (*Oryza Nivara*) and ground nuts (*Arachis Hypogaea, L*). *Jurnal Keperawatan Respati Yogyakarta*, 8(2), 103-110.
- Dewi, D. P., Wijanarka, A., & Febriana, N. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Antosianin Bolu Kukus. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 11(3).
- Didi Suardi, K. (2005). Potensi beras merah untuk peningkatan mutu pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(3), 93.

- Ding, Y., Shen, M., Wei, D., Xu, L., Sui, T., Cao, C., & Zhou, Y. (2020). Study on compatible characteristics of wheat and purple sweet potato starches. *Food Hydrocolloids*, 107, 105961.
- Dwidjanarko, S. (2008). Efek pengolahan terhadap perubahan fisiko-kimia ubi jalar ungu dan kuning.
- Hastuti, A. M. 2014. *Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Herlina, E., & Nuraeni, F. (2014). Development of functional food product based on cassava (*Manihot esculenta*) in supporting food resistance. *Jurnal Sains Dasar*, 3(2).
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Hutagalung, E. (2019). Mutu fisik dan mutu kimia klepon dari tepung beras hitam dan ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional.
- Indrasari, S. D., Wibowo, P., & Purwani, E. Y. (2010). Evaluasi mutu fisik, mutu giling, dan kandungan antosianin kultivar beras merah. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 29(1), 56-62.
- Indriyani, F., & Suyanto, A. (2014). Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).
- Kurnianingsih, N., Ratnawati, R., Fatchiyah, F., Barlianto, W., Ali, M. M., Safitri, A., & Suyanto, E. (2019, November). The difference of amino acid profiling from two morphological purple sweet potatoes from Kawi Mountain cultivars, East Java, Indonesia. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1374, No. 1, p. 012017). IOP Publishing.
- Mahmudatussa'adah, A., Maulani, R. R., Patriasih, R., Karpin, K., Setiawati, T., Juwaedah, A., & Wiraatmadja, E. L. (2021, April). Puree sweet potato substitution in wet noodle processing. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1869, No. 1, p. 012061). IOP Publishing.
- Manley, D. 2000. *Technology of biscuits, crackers and cookies*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Moko, E.M., Purnomo, H., Kusnadi, J., Ijong, F.G. 2014. Phytochemical content and antioxidant properties of colored and non-colored varieties of rice bran from Minahasa, North Sulawesi, Indonesia. *International Food Research Journal* 21(3): 1053-1059.

- Nugroho, M. F. A. (2017). Inovasi peningkatan kandungan gizi jajanan tradisional klepon dengan modifikasi bahan dan warna (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Oktaviana, P.R. (2010). Kajian kadar kurkuminoid, total fenol, dan aktivitas *antioksidan* ekstrak temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) pada berbagai teknik pengeringan dan proporsi pelarutan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pakpahan, R., Ng, J., & Sandro, K. A. (2019). Eksperimental kue klepon berbahan dasar tepung kentang dan tepung ubi jalar. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 5(2).
- Rajguru, N.R. Burgos. D.R. Gealy, C.H. Sneller, and J.McD. Stewar. 2002. Genetic diversity of red rice in Arkansas. In Rice research studies.. Arkansas Agricultural Experiment Station , Fayetteville, Arkansas 72701. p. 99–104.
- Rauf, R., & Utami, A. (2020). Nutrition value and viscosity of polymeric enteral nutrition products based on purple sweet potato flour with variation of maltodextrin levels. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 8(2), 119-125.
- Sabila, M., Suter, I. K., & Timur Ina, P. (2020). Pengaruh perbandingan terigu dan tepung beras merah (*Oryza nivara*) terhadap karakteristik kue lumpur. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 161.
- Sari, D. F., Sugitha, I. M., & Wiadnyani, A. S. (2012). Pengaruh substitusi tepung beras dengan ubi jalar ungu terhadap karakteristik “Klepon” yang dihasilkan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 1(1).
- Sari, S. A. (2020). A new latent fingerprint method using natural powder purple sweet potato (*Ipomoea batatas L. Poiret*).
- Suliantini, N. W. S., Sadimantara, G. R., & Wijayanto, T. (2011). Pengujian kadar antosianin padi gogo beras merah hasil koleksi plasma nuffah Sulawesi Tenggara [Examination of anthocyanin contents in red upland rice obtained from germ plasm collection in Southeast Sulawesi]. *Crop Agro*, 4(2), 43-48.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. Vol. 5 (4) : 235–242.
- Suprpta, D. N., & Duniaji, A. S. (2003). Penelitian peningkatan kualitas dan diversifikasi penggunaan umbi-umbian sebagai sumber pangan alternatif di Bali. Laporan Hasil Penelitian Kerjasama BAPPEDA Provinsi Bali dan Fakultas Pertanian UNUD, Denpasar.s
- Susanto, A., & Rahmawati, S. (2019). Uji skrining fitokimia ekstrak etanol daun ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L*). *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(1), 1-7.
- Susilowati, E. (2010). Kajian aktivitas *antioksidan*, serat pangan, dan kadar *amilosa* pada nasi yang disubstitusi dengan ubi jalar (*Ipomoea Batatas L.*) sebagai bahan makanan pokok.

- Teow, C.C., Truong, V.D., McFeeters, R.F., Thompson, R.L., Pecota, K.V. dan Yencho, G.C. (2007). *Antioxidant activities, phenolic and  $\beta$ -carotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours*. Food Chemistry 103: 829-838.
- Widasari, N. (2019). Pemanfaatan tepung beras merah hasil modifikasi fisik yang mengandung pati resisten dan perbedaan siklus pengukusan-pendinginan dalam pembuatan kwetiau (Doctoral dissertation).
- Wijaya, H. (2020, March). *Integration of physics concepts in javanese culture*. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1485, No. 1, p. 012060). IOP Publishing.
- Winarno, F. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan alami dan radikal bebas*. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarti, S. 2010. Makanan fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.