

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R., & Fadhli, M. (2018). *Statistik Pendidikan (Teori dan Praktik dalam Pendidikan)* (Vol. 3322018). Cv. Pusdikra Mitra Jaya/Cv. Widya Puspita.
- Angelia, I. O. (2017). Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin c pada beberapa komoditas hortikultura (pH content, total acidified acid, dissolved solids and vitamin c in some horticultural commodities). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 1(2), 68-74.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan. January 2014*, 12–18.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Data Produksi Ubi Jalar Ungu tahun 2015. Berita Resmi *Statistik*. Indonesia.
- Cahyani W.2010. Substitusi Jagung(Zea Mays) Dengan Jail (Coix Lacryma-Jobi L) Pada Pembuatan Tortilla : Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensoris. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Choiriyah, S. N., Hestiningih, R., & Yuliawati, S. (2016). Gambaran jumlah kuman *total* pada sampel daging kebab stand di kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 4(4), 460-464.
- Dolongseda, W., Ludong, M. M., & Djarkasi, G. S. (2017, August). Kajian sifat sensoris tortila yang disubstitusi tepung biji nangka. In *COCOS* (Vol. 1, No. 7).
- Ekistiyanti, M. W. E. (2012). Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Produk Patiseri (Sweet Potatoes Pizza, Rainbow Bread, dan Sweet Potatoes Bread Cake). *Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Berbasis Komputer Menggunakan Adobe Flash Pada Kompetensi Memelihara Sistem Kopling Siswa Kelas Xi Bidang Keahlian Teknik Kendaraan Ringan Smk Muhammadiyah 3 Yogyakarta*. Retrieved from <http://eprints.uny.ac.id/46594/>
- Griffith, D. (2018). *The Ultimate Tortilla Press Cookbook*. The Harvard Common Press, an imprint of The Quarto Group.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2012). Penggunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (Xanthosoma Undipes K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat.

- Harlan, J. (2012). *Tortillas To The Rescic Cookbook Scrumptious Snacks, Mouth-Watering Meals and Delicious Desserts--All Made with the Amazing Tortilla* (L. Harrison (ed.)). ULYSSES PRESS.
- Indriawati, D. (2018) Mall Resto di Pontianak. *Jurnal Online Mahasiswa S1 Arsitektur Untan*, 6(2).
- Ismawati, S., & Legsono, S. O. (2020). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Cangkang Telur Pada Produk Choux Pastry. Politeknik Nsc Surabaya.
- Istikomah, R. (2018). Optimalisasi Formulasi Tortilla Wrap Berbasis Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas)
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). Karakteristik Warna Dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu [Color Characteristics and Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176-176.
- Masruroh, N. (2018). Optimasi Formulasi Kulit Tortilla Berbasis Masa (Adonan Kacang Merah Rebus), Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivana*) Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik).
- Milind, P. (2015). Sweet potato as a super-food. *International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy*, 6(4), 557-562.
- Moser, M. A., & Chun, O. K. (2016). Vitamin C and heart health: a review based on findings from epidemiologic studies. *International journal of molecular sciences*, 17(8), 1328.
- Murtiningsih dan Suyanti, 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*, Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Narimawati, U., Sarwono, J., Munandar, D., & Winanti, M. B. (2020). *Metode Penelitian dalam Implementasi Ragam Analisis* (R. I. Utami (ed.); pertama). Andi.
- Nurdjanah, S. dan Yuliana, N. 2019. *Ubi Jalar: Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. Lampung: Aura.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), 33-9.

- Puspawati, N. (2016). Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Poiret*) Menjadi Bakpia Di Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. *Jurnal Udayana Mengabdi*, Volume 15 Nomor 2, Mei 2016.
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal of Agrotech)*, 2(1).
- Richana, N. (2010). Tepung jagung termodifikasi sebagai pengganti terigu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(6), 5-7.
- Rohmayanti, T., Novidahlia, N., & Damayanti, I. (2019). Karakteristik tortilla chips dengan penambahan tepung ampas kecap. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 113-121.
- Rosmania, A. (2013). Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin tepung Ubi Ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Richer, N. (2018). *Eat Real to Heal Using Food As Medicine to Reverse Chronic Diseases from Diabetes, Arthritis, Cancer and More*. Mango Publishing Group, a division of Mango Media Inc.
- Rooney, L. W., & Serna-Saldivar, S. O. (2016). Tortillas: Wheat Flour and Corn Products. In L. Rooney, S. O., & S. Saldivar (Eds.), *Tortillas: Wheat Flour and Corn Products*. Elsevier Science
- Santoso, W. E. A. dan T. Estiasih. 2014. Kopigmentasi ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas* var. Ayamurasaki) dengan kopigmen na-kaseinat dan protein whey serta stabilitasnya terhadap pemanasan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2: 121-127.
- Sarastani, D. (2012). *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik*. Bogor: Program Diploma Institut Pertanian Bogor.
- Sekaran, U., & Bougie, Roger. (2016). Research methods for business : a skill building approach / Uma Sekaran and Roger Bougie. In *Nucleic Acids Research*.
- Setyaningsih, D., Apriyano, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Srzednicki, G., Borompichaochartkul, C. (2020) *Konjac Glucomannan: Production, Processing, and Functional Applications*. New York: CRC Press.

Suarti, B., Fuadi, M., & Rasih, W. D. (2015). The Effect Of Natrium Bicarbonate (NaHC03) And Temperature On The Quality Of Durian Seed Tortilla (*Durio zibethinus* Murr). *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 19(2).

Sukiyaki, L. E., Gusnita, W., & Holinesti, R. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. *Journal of Home Economics and Tourism*, 13(3).

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Alfabeta.

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta

Syafura, A. N., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Pure Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) Dalam Pembuatan Kulit Taco Ubi Kuning Dengan Isian Ikan Nilai Crispy Sambal Dabu-Dabu. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).

