

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, L., Praptiningsih, Y., & Tamtarini. (2014). Pembuatan Es Krim Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dengan Variasi Jumlah Penambahan Susu Full Cream dan Karagenan. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(1).
- Arniati. (2019). PEMBUATAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas L.*) DENGAN VARIASI WAKTU PENGERINGAN. *Skripsi*, 3.
- Badan Pusat Statistik. (2015). Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi 1993-2015. *BPS.Co.Id*.
- 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 Kopleng Siswa Kelas Xi Bidang Keahlian Teknik Kendaraan Ringan Smk Muhammadiyah 3 Yogyakarta*.
- Firgianti, G., & Sunyoto, M. (2018). Karakterisasi Fisik Dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Varietas Biang Untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Seminar Nasional Dies Natalis UNS Ke 42*, 2(1), 104–110.
- Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Biotek*, 7(1).
- Setiawati, T., Sudewi, S., & Mahmudatussa'adah, A. (2017). Sweet potato cream soup sebagai alternatif bisnis makanan sehat. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 9(1).
- Sogari, G., Li, J., Lefebvre, M., Menozzi, D., Pellegrini, N., Cirelli, M., Gómez, M. I., & Mora, C. (2019). The influence of health messages in nudging consumption of whole grain pasta. *Nutrients*, 11(12).
- Syaifudin. (2015). Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. *Ekp*, 13(3).
- Ticoalu, G. D., Yunianta, & Maligan, J. M. (2016). Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).
- Wulandari, N. K. N., Ekawati, I. G. A., & Putra, I. N. K. (2019). PENGARUH PERBANDINGAN SEMOLINA DAN TEPUNG BERAS HITAM TERHADAP KARAKTERISTIK PASTA FETTUCINE BASAH. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1).
<https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p12>