

DAFTAR REFERENSI

- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah (Vol. 1). Makasar: Nasmedia.
- Balitbangtan. (2016). Deskripsi Varietas Unggul Ubi Jalar. Juni 04, 2022. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id>.
- Balitkabi. (2022). Deskripsi varietas unggul kacang-kacangan dan umbi-umbian. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-Umbian. Juni 04, 2022. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id>.
- BSN. (1992). SNI 01-2892-1992) *Cara Uji Gula*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (1996). SNI 01-4306-1996 *Keripik Ubi Jalar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2006). SNI 01-2346-2006 *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2011). SNI 1971:2011 *Cara Uji Kadar Air Total Agregat dengan Pengeringan*. Jakarta: Badan standardisasi Nasional.
- Gaspersz, V. (1995). *Teknik Analisis Dalam Penelitian Percobaan*. Bandung: Tarsito.
- Iriani, F. (2020). Fisiologi Pascapanen Untuk Tanaman Holtikultura. Yogyakarta: Deepublish.
- Jannah, R., Noorlalela, E., Ambarwati, R. (2021). Formulasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Serbuk Masker Wajah Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). Bogor: Universitas Pakuan.
- Kafiya, M., Sutrisno, dan R. Syarief. (2016). Perubahan Kadar Air dan Pati Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) Segar Pada Sistem Penyimpanan Sederhana. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(3), 136. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v13n3.2016.136-145>
- Kementerian Pertanian. (2020). Laporan Tahunan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan 2020. Jakarta: Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kumalaningsih, S. (2006). Peluang Pengembangan Agroindustri Dari Bahan Baku Industri. Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca Panen Ubi jalar Mendukung Agroindustri. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan.
- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Devina, C. I. P., Aisy, N. R., & Cempaka, A. R. (2021). Perbedaan Kadar Antosianin Ubi Ungu Segar dan Tepung Ubi Ungu Varietas Lokal

- dan Antin 3 Pada Beberapa Alat Pengeringan. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 313-320. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i4.32071>
- Kurniawan, E. W., Rudito, Rahman, M., (2021). *Pengetahuan Bahan Hasil Perkebunan dan Teknologi Pascapanen*. Samarinda: Tanesa.
- Lubis, R. A., Laila, N., Hapesong, D., Batangtoru, K., & Tapanuli, K. (2018). Analisis Pelilinan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik-Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agrohita*, 2(1), 32–37.
- Piningit, W., & Nadliroh, K. (2021). Perancangan Alat Penggoreng Keripik Pisang Kapasitas 5 Kg Semi Otomatis. Kediri: Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Putra, R. A., Emanauli, Hj., Meri, A. (2021). Ekstraksi Antosianin Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Dengan Beberapa Tingkat Konsentrasi Etanol. Jambi: Universitas Jambi.
- Rapidos, R., R. Efendi, dan E. Rossi. (2017). *Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Varietas Umbi Dahlia*. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Rukmana, H. (1997). *Ubi Budi Daya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sabahannur, S., & Zulfikar. (2021). Analisa Pengaruh Pra-Perlakuan (CaCl₂ dan Pembekuan) terhadap Kualitas Keripik Salak (*Salacca zalacca*) Goreng Vakum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4), 109-118.
- Sanchez, P. D. C., N. Hashim, R. Shamsudin, dan M. Z. Mohd Nor. (2021). Effects of different storage temperatures on the quality and shelf life of Malaysian sweet potato (*Ipomoea Batatas* L.) varieties. *Food Packaging and Shelf Life*, 28(October 2020), 100642. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2021.100642>
- Sari, R. (2013). Pengaruh Lama Penyimpanan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Kadar Gula Reduksi. Surabaya: Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Syawaluddin, R. Amanda Lubis, dan N. Laila. (2018). *Analisis Pelilinan dan Suhu Penyimpanan terhadap sifat fisik-kimia ubi jalar (Ipomoea batatas L.)*. Tapanui Selatan: Universitas Muhammadiyah Tapanui Selatan.
- Taufiqullah. (2022). Sifat Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). Juli 07, 2022. <https://www.tneutron.net/pangan/sifat-ubi-jalar-ipomoea-batatas-l/>
- Tranggono dan Sutardi. (1989). *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. Pusat Antar Universitas - Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- USDA. (2017). Food Research Data Base. Juni 04, 2022. <https://fdc.nal.usda.gov/>

- Walfindo, I., Putri, M. A., Fiodita, S. (2022). Nilai Tambah Ubi Jalar Ungu Menjadi Olahan Pie Susu Ubi Ungu Di Kecamatan Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal AgribiSains*, 23(4), 1–16.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Wright A.O. (2007). Comparison of hedonic, LAM, and other scaling methods to determine visual liking of MRE packaging labels. Presentation at the 7th Pangborn Sensory Science Symposium, Minne-apolis, MN, 8/12/07. Supplement to Abstract Book/Delegate Manual.
- Yosi, S. (2017). Pengaruh Jenis Ubi Jalar, Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Pasta Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). Palembang: Universitas Sriwijaya.