

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, I. J, Husni T. S., Eko W. 2013. Pengaruh jarak tanam dan teknik pengendalian gulma pada pertumbuhan dan hasil tanaman ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Produksi Tanaman* 1 (2) : 8-16.
- AhliGiziID. 2018. *Informasi Nilai Gizi Kue Sagon*. [https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/226/nilai-kandungan-gizi-Sagu-Lemak-\(Kue-Sagon\)](https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/226/nilai-kandungan-gizi-Sagu-Lemak-(Kue-Sagon)). [17 Mei 2020].
- Aisyah, N. F. 2013. *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar dengan Tepung Ketan dan Suhu Pemanggangan terhadap Karakteristik Cookies Sagon Kelapa* [Tesis]. Fakultas Teknik Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Akoso, B. T. 1993. *Manual Kesehatan Unggas: Pandungan Bagi Petugas Teknis, Penyuluh dan Peternak*. Kanisius, Yogyakarta.
- Amagase, H., B. L. Petesch, H., H. Matsuura, S. Kasuga, dan Y. Itakura. 2001. Intake of garlic and its bioactive components. *The Journal of Nutrition* 131:955S-962S.
- Amalia, R. N. 2015. *Cara Membuat Kue Sagon Panggang Enak Mudah dan Sederhana*. <http://www.sajianbunda.com/cara-membuat-kue-sagon-panggang-enak-mudah-dan-sederhana/>. [15 Mei 2020].
- Anisa, N. 2019. *Analisis Kandungan Senyawa Fenol, Flavonoid, Klorofil, dan Aktivitas Antioksidan pada Berbagai Klon Daun Ubi Jalar (Ipomoea batatas)* [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Apriadji. 2010. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. <http://www.pustaka.iptek.com>. [8 April 2020].
- Arsan, S. P. 2017. *Formulasi Biskuit dan Uji Potensi Penurunan Kolesterol Serat Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) terhadap Mencit (Mus musculus)* [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- Azera, F. 2019. *Karakteristik Sagon Panggang Suplementasi Daun Kelor (Moringa oleifera)* [Skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Badan POM RI Nomor 21. 2016. *Kategori Pangan*. Bagian 12.6.2 Saus Non-Emulsi. Hal. 201.
- Badan POM RI Nomor HK 00.05.52.0685. 2005. *Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. BAB I Pasal 1.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produktivitas Ubi Jalar Menurut Provinsi (Kuintal/Ha) 1993-2015*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09>

%2000:00:00/884/produktivitas-ubi-jalar-menurut-provinsi-kuintal-ha-1993-2015.html. [2 Februari 2020].

- Badan Standar Nasional (BSN). 2011. *Syarat Mutu Biskuit (SNI-2973-2011di)*. Pusat Standarisasi, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1998. *Syarat Mutu Kue Kelapa (SNI-01-4475-1998)*. Pusat Standarisasi, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 2000. *Garam Konsumsi Beryodium (SNI-01-3556-2000)*. Pusat Standarisasi, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik (SNI-01-2346-2006)*. Pusat Standarisasi, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Buckle, J., dan H. A. Iglesias. 1985. Equation for fitting water sorption isotherm of foods. *Journal Food Technology* 13: 159-593.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Departemen Kelautan dan Perikanan Indonesia, Jakarta.
- Deoranto, P. dan Retno A. 2017. Peningkatan efisiensi produksi sagon bakar skala industri rumah tangga. *Jurnal Teknologi Pangan* 8 (1) : 51-56.
- Dian S, Almasyhuri A., Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein, *Jurnal Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan*, Kemenkes RI, Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Ejdegba B. O, E. Onyeneke, P. O. Oviasogie. 2007. Characteristics of lipase isolated from coconut (*Coconucifera linn*) seed under different nutrient treatments. *African Journal of Biotechnology* 6 (6) : 723-727.
- Ersi P.W. 2018. *Sagon Bakar Bu Irma*. <https://www.pressreader.com/indonesia/saji/20180124/282415579714957>. [16 Mei 2020].
- Fadila, I. 2011. *Potensi Sagu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan*. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Terbuka, Tangerang Selatan.
- Fadriowati, G. 2017. *Studi Pembuatan Sambal Siap Santap dengan Bumbu Khas Indonesia Berbasis Daya Terima Konsumen* [Skripsi]. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Fajarwati, N. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Daun Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) dengan Menggunakan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl)* [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Fallik, E., Grinberg, S., Alkalai, S., Lurie, S. 1996. The effectiveness of postharvest hot water dipping of control of grey and black moulds in sweet red pepper (*Capisucum annum* L). *Journal of Plant Pathol* (45) : 644-649.
- FAOSTAT (*Food and Agriculture Organization of The United Nations Statistics Division*). 2020. *Top 10 Country Production of Coconuts*. http://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries_by_commodity. [15 Februari 2019].
- Faridah. 2008. *Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Nutrisi Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai MP-ASI* [Skripsi]. Fakultas Kesehatan, Universitas Dipenogoro, Semarang.
- Feri. 2018. *Pengaruh Blanching Terhadap Kualitas Cabai Merah (Capsicum annum, L)* [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Fimela. 2018. *Resep Kue Lebaran: Kue Sagon Kelapa Manis Renyah*. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3805549/resep-kue-lebaran-kue-sagon-kelapa-manis-renyah#>. [15 Mei 2020].
- Food Data Central United State Department of Agriculture*. 2019. *Sweet Potato Leaves, Raw (SR Legacy, 169303)*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169303/nutrients>. [25 Desember 2019].
- Gracia, C. C. L., Sugiyono., Haryanto. 2009. Kajian formulasi biskuit jagung dalam rangka susbtitusi tepung terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* (1): 32-40.
- Haryanto dan Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius, Bogor.
- Hernanto, H. 1996. *Kajian Potensi Sagu di Provinsi Bengkulu*. Simposium Nasional Sagu III. Universitas Riau, Pekanbaru: 165-171.
- Hernawati, Wasmen M., Agik S., Dewi A. A. 2013. Suplementasi serat pangan karagenan dalam diet untuk memperbaiki parameter lipid darah mencit hiperkolesterolemia. *Jurnal Makara Seri Kesehatan* 17 (1) : 1-9.
- Hona, A.D., dan Ismawati R. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt. *E-Journal Tata Boga* 4 (3) : 151-159.
- Hue, Seow-Mun, Amru N. B., Chandran S. 2012. Antioxidant activity, phenolic, and flavonoid contents in the leaves of different varieties of sweet potato (*ipomoea batatas*). *Australian Journal of Crop Science* 6 (3) : 375-380.
- Hyde, M. A., Wursten, B. T., Ballings, P. & Coates Palgrave, M. 2020. *Flora Of Caprivi: Cultivated Species Information - Individual Images: Ipomoea Batatas*. https://www.capriviflora.com/cult/imagedisplay.php?species_id=147550&image_id=5. [1 April 2020].

- Ikhtiarsyah, Y. G, Inna Armandari, Maria Dwi S, Endang S. 2014. *Bawang Putih (Allium sativum L.)*. https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=441. [13 April 2020].
- Inkha, S., Boonyakiat, D. 2008. Induction of resistance to *Penicillium digitatum* in tangerine fruit cv: Sai Num Phung flavedo by hot water treatment. *Songklanakar Journal Science Technology* (32) : 445-451.
- Islam, S. 2006. Sweetpotato (*ipomoea batatas L.*) leaf: its potential effect on human health and nutrition. *Journal of Food Science* 71 (2) : R13-R21.
- Ismayani, Y. 2015. *Resep Kue Sagon*. <https://www.tabloidbintang.com/resep/kue/read/706/resep-kue-sagon>. [15 Mei 2020].
- Jagat, A., Y. Budi P., dan Nurwantoro. 2017. Pengkayaan serat pada pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Semarang.
- Karna, P., Gundala S. R., Gupta, M. V., Shamsi, S. A., Pace R. D., Yates C., Narayan S., dan Aneja R. 2011. Polyphenol-rich sweet potato greens extract inhibits proliferation and induces apoptosis in prostate cancer cells in vitro and in vivo. *Journal of Carcinogenesis* 32 (12) : 1872-1880.
- Komalasari, H. 2017. *Pengaruh Penggunaan Daun Kelor dan Penambahan Sargassum sp. terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Beras Analog* [Skripsi]. Fakultas Teknik Pangan, Universitas Mataram, Mataram.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer Teknologi Pengolahan Mie*. [e-book]. Produksi: eBookPangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>. [15 Mei 2020].
- Kurniati, Y. 2010. *Kajian Penambahan Sari Ubi Jalar sebagai Sumber Prebiotik pada Susu Kelapa yang Difermentasi oleh Lactobacillus casei FNCC 0090* [Tesis]. Program Studi Teknik Kimia, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Lako, Jimaima, V. Craige T., Mark W., Naiyana W., Subramanium S., Robert P. 2006. Phytochemical flavonols, carotenoids and the antioxidant properties of a wide selection of Fijian fruit, vegetables and other readily available foods. *Food Chemistry Journal* 101.2007 : 1727-1741.
- Lanchance, P. dan Molina M. R. 1974. Nutritive value of fiber free coconut protein extract obtained by an enzyme chemical method. *Journal of Food Science* 39 (3) : 581-584.
- Mahmud, M., Hermana, A., Rossi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia, Jakarta.

- Manalu, M. B. F. 2009. *Memperkenalkan Naniura Makanan Khas Batak Sebagai Hidangan Appetizer*. Majalah Ilmiah Panorama Nusantara, Jakarta. Edisi VII Juli – Desember.
- Martiana, G. *Kajian Pengaruh Jenis Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Kayu, Tapioka, dan Waktu Penyangraian Tepung terhadap Karakteristik Kerupuk Kemplang Ikan Tongkol* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Meilgaard, M., Civille, G. V dan Carr B. T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Muchtadi, T. R., Ayustaningwarno F. 2005. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Muljohardjo, M., dan Murdijati G. 1973. *Penentuan Waktu Blanching yang Optimum untuk Berbagai-bagai Sayuran dan Buah-buahan*. Perpustakaan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Munawaroh, B., M. Jasmine. 2006. *Aneka Sambal Nusantara*. Cetakan Pertama. PT Kawan Pustaka, Tangerang.
- Nasution, R. F. 2012. *Pengaruh Jumlah Terasi dan Lama Penyimpanan terhadap Pembuatan Produk Sambal Terasi* [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Nawangsih, A. A., Henri P. I., A. Wahyudi. 1994. *Cabai Hot Beauty*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Niir Project Consultancy Services (NPCS) Board of Consultants and Engineers. 2015. *The complete book on onion and garlic cultivation with processing (production of onion paste, flakes, powder and garlic paste, powder, flakes, oil)*. Asia Pasific Business Press, New Delhi.
- Nurbaya, S.R. dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta* L.) Dalam pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Malang.
- Ottong, Y, Tamrin, Djukrana W. 2017. Pengaruh penambahan tepung tempe dan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap karakteristik organoleptik sagon kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 2* (2) : 496-507.
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Papilaya, E.C. 2008. *Sagu Sebagai Pangan Organik Fungsional untuk Kesehatan*. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPNG) IX 26-27 Agustus 2008.
- Parwati, D. A. 2016. *Selera Pedas Sambal*. <http://mahligai-indonesia.com/ragam-kuliner/selera-pedas-sambal-740>. [23 Januari 2019].
- Pelezar, M.J, dan Chan E.C.S. 1986. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. UI-Press, Jakarta. Halaman 132-133.

- Peryam *Institute of Medicine*. 2002. *Emergency Food Guidelines*. National Press Academy, Washington.
- Pracaya. 2012. *Bertanam Tomat*. Kanisius, Yogyakarta.
- Pratiwi, N. Nurhayati, Ahmad N. 2012. Evaluasi sifat prebiotik serat pangan tidak larut air (STLA) terekstrak dari tepung buah pisang agung dan pisang mas. *Jurnal Agroteknologi* 6 (1) : 29-39.
- Purbasari, R. 2018. *Pemanfaatan Tepung Talas Beneng (Xanthosoma undipes K. Koch) pada Pembuatan Cookies dengan Pengayaan Serat Pangan*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Rahayu, T. P. 2019. *Penambahan Puree Daun Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) pada Donat Kentang (Solanum tuberosum L.) sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Usia Sekolah* [Skripsi]. Fakultas Ilmu Gizi, Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Rakhmah, Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)* [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin Makassar, Makassar.
- Ratnawati, M. I. 2012. *Pembuatan Kue Sagon Kering* [Skripsi]. Fakultas Teknik Pangan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Regita, A. 2013. *Ketahanan Kultivar Cabai Merah (Capsium annum L.) terhadap Jamur Colletorichum capsicin (Syd.) Butler dan Bisby Penyebab Penyakit Antraknosa* [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Rodrigues A, Fogliano V., Graziani G., Mendes, S., Vale, A. and Goncalves, C. 2003. Nutrition value of onion regional varieties in northwest portugal, *Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry* 2 (4): 519-524.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2003. *Jeruk Nipis, Prospek Agribisnis, Budi Daya, dan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sabana, S. 2007. Nilai estetik pada kemasan makanan tradisional Yogyakarta. *Jurnal Visual Art 1 D* (1) : 10-25.
- Safardan, E. F. 2012. *Pemanggang dan Penggorengan* [Skripsi]. Fakultas Teknik Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Salunkhe K.D, Jadhav J.S, Yu H.M. 1974. *Quality And Nutritional Composition Of Tomato Fruit As Influenced By Certain Biochemical And Physiological Changes*. Agriculture and Natural Resources, University of California, Washington.

- Sandy, G. 2017. *Harum Sagon Bakar, Harum Kota Tangerang Selatan*. <https://www.kompasiana.com/gapey-sandy/5a0650f65a676f0e451b7b82/harum-sagon-bakar-harum-kota-tangsel?page=all>. [15 Mei 2020].
- Sanusi, A. 2006. *Formulasi Sagu Instan sebagai Makanan Tinggi Kalori* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sarifudin, Achmat, Riyanti E. 2015. Karakteristik sifat fisiko-kimia dan thermal serta penerimaan organoleptik kue sagon berbasis tepung pisang. *Jurnal Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna (Pusbang TTG-LIPI)* 12(1): 27-37.
- Saripudin, U. 2006. *Rekayasa Proses Tepung Sagu (Metroxylon sp.) dan Beberapa Karakternya* [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saraswanti Indo Genetech. 2013. *Instruksi Kerja Nomor 18-8-1/MU/SMM-SIG : Metode Uji Kadar Air Sesuai SNI 01-2891-1992*. PT Saraswanti Indo Genetech, Bogor.
- Saraswanti Indo Genetech. 2013. *Instruksi Kerja Nomor 18-8-2/MU/SMM-SIG : Metode Uji Kadar Abu Sesuai SNI 01-2891-1992*. PT Saraswanti Indo Genetech, Bogor.
- Saraswanti Indo Genetech. 2013. *Instruksi Kerja Nomor 18-8-31/MU/SMM-SIG : Metode Uji Kadar Protein Sesuai SNI 01-2891-1992 Secara Kjeltel*. PT Saraswanti Indo Genetech, Bogor.
- Saraswanti Indo Genetech. 2013. *Instruksi Kerja Nomor 18-8-5/MU/SMM-SIG : Metode Uji Kadar Lemak Total Sesuai SNI 01-2891-1992 Secara Weibull*. PT Saraswanti Indo Genetech, Bogor.
- Saraswanti Indo Genetech. 2013. *Instruksi Kerja Nomor 18-8-9/MU/SMM-SIG : Metode Uji Kadar Karbohidrat Sesuai SNI 01-3775-2006*. PT Saraswanti Indo Genetech, Bogor.
- Saraswanti Indo Genetech. 2013. *Instruksi Kerja Nomor 18-8-6-2/MU/SMM-SIG: Metode Uji Serat Pangan Sesuai AOAC Secara Enzimatis Gravimetri*. PT Saraswanti Indo Genetech, Bogor.
- Saraswanti Indo Genetech. 2019. *Result of Analysis SIG.LHP.XII.2019.112767*. PT Saraswanti Indo Genetech, Bogor.
- Saraswanti Indo Genetech. 2019. *Result of Analysis SIG.LHP.XII.2019.112768*. PT Saraswanti Indo Genetech, Bogor.
- Saraswanti Indo Genetech. 2020. *Result of Analysis SIG.LHP.XII.2020.001187*. PT Saraswanti Indo Genetech, Bogor.
- Sarwono, B. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Agro Media, Jakarta.

- Sastrohamidjojo, H. 1996. *Sintesis Bahan Alami*. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., dan Sari M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Singh, Sukhcharn, C. S. Riar, D. C. Saxena. 2008. Effect of incorporating sweetpotato flour to wheat flour on the quality characteristics of cookies. *African Journal of Food Science* 2 (1) : 65-72.
- Sirait, J., Simanihuruk, K. 2010. Potensi dan pemanfaatan daun ubi kayu dan daun ubi jbaalar. *Jurnal Wartazoa* 20 (2) : 75-84.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soewitomo, S. 2014. *50 Resep Step by Step Lauk Sambal*. Cetakan Pertama. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Cetakan Kedua, Liberty, Yogyakarta.
- Sumadiwangsa. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Suprapti, L. M. 2002. *Pengawetan Telur, Telur Asin, Tepung Telur dan Telur Beku*. Kanisius, Yogyakarta.
- Syamsir E, Taqi F. M., Kusnandar F., Adawiyah D. R., Suyatma N. E., Herawati D., Hunaefi D., Budi F. S., Muhandri T. 2011. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. Bogor (ID): Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syamsu, J. A., Lily A., E. Gumbira S. 2003. Daya dukung limbah pertanian sebagai sumber pakan ternak ruminansia di Indonesia. *Jurnal Wartazoa* 13 (1) : 30-37.
- Tjahjadi, N. 1991. *Seri Budi Daya Cabai*. [e-book] Penerbit Kanisius, Yogyakarta. https://books.google.co.id/books?id=nx4lLp5aAQoC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. [18 Januari 2020].
- The American Association of Cereal Chemist Report. 2001. The definition of dietary fiber. Report of the dietary fiber definition committee to the board of directors of the american association of cereal chemists (AACC). *Cereal Foods World*. 46 (3): 112-126.
- Venkatachalam, S. 2020. *Savory Masala Cookies*. <https://www.subbuskitchen.com/recipe/iyengar-bakery-style-khara-biscuit/>. [15 Mei 2020].
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula*

- Pasir*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Widodo, W. D. 2006. *Memperpanjang Umur Produktif Cabai (60 kali Petik)*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wijaya, A. 2019. *Perancangan Ulang Brand Identity Sagon Bakar Bu Irma* [Skripsi]. Fakultas Seni dan Desain, Universitas Multimedia Nusantara, Tangerang.
- Winarno, F. G, Fardiaz S, dan Ferdiaz D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Windardi, I. P. 2016. *Potensi Minuman Sari Daun Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) sebagai Alternatif Minuman Fungsional Antihipertensi* [Skripsi]. Fakultas Teknik Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wiranatakusumah, M, Apriantono A., Maarif, Suliantari, D. Muchtadi, dan K. Otake. 1986. *Isolation Characterization of Sago Starch and its Utilization for Production of Liquid Sugar*. Consultation of Technology, Jakarta.
- Witosari, Nidya, N. Widyastuti. 2014. Pengaruh pemberian jus daun ubi jalar (*ipomoea batatas L.*) terhadap kadar kolesterol total tikus wistar jantan (*rattus norvegicus*) yang diberi pakan tinggi lemak. *Journal of Nutrition College* 3 (4) : 638-646.
- Yunus, S. 2013. *Cara Budidaya Ubi Jalar Organik*. <https://alamtani.com/budidaya-ubi-jalar-organik/>. [5 April 2020].
- Yustiana, A, Siti N., Murhadi, Ribut S. 2019. Uji aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan beberapa klon daun ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Lampung*, Bandar Lampung : 1-21.