

DAFTAR PUSTAKA

- Amirullah M. F., S. Desfita, N. Nurlisis, dan Y. Ernalina. 2021. Kandungan gizi dan indeks glikemik bubur ayam berbahan dasar ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 9(5):642.
- AOAC. 2007. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemistry*. Washington. DC.
- Ariandi, E. A. A., Duryat., dan T. Santoso. 2018. Analisis rendemen atsiri biji pala (*Myristica fragrans*) pada berbagai kelas intensitas cahaya matahari di desa batu keramat kecamatan kota agung kabupaten tanggamus. *Jurnal Sylva Lestari*.
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati, dan R. Asnawi. 2020. Karakteristik mutu lada hitam dan lada putih dari beberapa kabupaten sentra lada di Lampung. *Seminar Nasional Dies Natalies UNS*. 4(1): 111-116
- Arysanti, R. D. 2018. Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember
- Asgar, A. 2013. Kualitas umbi beberapa klon kentang (*solanum tuberosum* L.) Dataran medium untuk keripik. *Berita Biologi*. 12(1) : 29-37.
- Ashfiah, V. N. 2019. Substitusi sorgum dan ubi jalar putih pada roti bagel sebagai alternatif selingan untuk penderita diabetes media gizi indonesia. *Jurnal Media Gizi Indonesia*. 14(1):75-86.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*. 7(2): 76-85.
- Augustin, L. S. A., C. W. C. Kendall, D. J. A. Jenkins, W. C. Willett, A. Astrup, A. W. Barclay, I. Björck, J. C. Brand-Miller, F. Brighenti, A. E. Buyken, A. Ceriello, C. La Vecchia, G. Livesey, S. Liu, G. Riccardi, S. W. Rizkalla, J. L. Sievenpiper, A. Trichopoulou, T. M. S. Wolever, S. Baer-Sinnott, and A. Poli. 2015. *Glycemic index, glycemic load and glycemic response: An International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC). Nutrition, Metabolism, and Cardiovascular Diseases Consensus*. 2015. 25:795–815.
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia (Statistics Indonesia). 2011. Produksi Ubi Jalar Indonesia. Available at <http://bps.go.id>. Accession date 2nd Feb 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Kornet daging. SNI 3775:2015.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptik bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*) yang berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah

Surakarta. Surakarta.

- Cahyono, H. B., R. Yuliasuti, dan L. Amanati. 2018. Pengaruh proses penggorengan terhadap kandungan nitrit dalam kornet. *Jurnal teknologi proses dan inovasi industri*. 3(2):57-62
- Campbell, Bill. 2011. *Glycemic Load Vs. Glycemic Index*. Available at www.nsga-lift.org. Accession date 31rd Jan 2023
- Dalimunthe, A., C. M. Thaib, Y. C. E. Silalahi, dan M. E. D. Taringan. 2019. Penggunaan pati kentang (*solanum tuberosum*) lokal pregelatinasi sebagai bahan pengembang pada tablet parasetamol granul secara kempa langsung. *FARMANESIA*. 6(1):27-32.
- Damayanti, A. S., A. Sukohar, M. I. Sari, dan N. Carolia. 2018. Pengaruh pemberian jus kombinasi jahe (*Zingiber officinale* Rosc.), bawang bombai (*Allium cepa* L.), jeruk mandarin (*Citrus reticulata* Blanco), apel (*Malus domestica*), wortel (*Daucus carota* L.) terhadap tekanan darah pada pasien hipertensi. *Jurnal Majority*. 7(2): 129-135.
- Departemen Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Devendra, C. dan M. Burns. 1994. Produksi Kambing di Daerah Tropis. Institut Teknologi Bandung. Direktorat Jendral Peternakan, Departemen Pertanian, Jakarta.
- Dewi, T. K., I. G. N. G. Bidura, dan D. P. M. A. Chandrawati. 2014. Pengaruh pemberian ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan bawang putih (*Allium sativum*) melalui air minum terhadap penampilan broiler umur 2-6 minggu. *E-Journal Peternakan Tropika*. 2(3):461-475.
- Dharma, A., Y. S. Darmanto, dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi tepung kentang (*Solanum tuberosum*) terhadap karakteristik pasta dari ikan air tawar, payau dan laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3):75-81.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Djaeni, M., dan A. Prasetyaningrum. 2010. Kelayakan biji durian sebagai bahan pangan alternatif : aspek nutrisi dan tekno ekonomi. *Jurnal Riptek*. 4(11): 37-45.
- Ernayanti, S., Sukardi, dan Damat. 2021. Pengaruh substitusi ubi jalar putih, kuning dan ungu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik donat. *Food Technology and Halal Science Journal*. 4(2):156-168.
- Fauziyah, N. N. N. 2017. Kadar Lemak Protein dan Sifat Sensoris Kornet yang di Substitusi Jantung Pisang. Thesis. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

- Gunawan, A. 2000. Kombinasi Makanan Serasi Pola Makan Untuk Langsing dan Sehat. Jakarta : PT Gramedia. Jakarta.
- Hanifah, N., B. Dwiloka, dan Y. B. Pramono. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur bakso ayam. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(2):77–81.
- Hermanto, S., A. Muawanah, dan P. Wardhani. 2010. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Valensi*. 1(6): 262-268.
- Hidayatullah, A., R. Amukti, R. S. Avicena, O. H. Kawitantri, F. A. Nugroho, dan F.N. Kurniasari. 2017. Substitusi tepung ampas kedelai pada mie basah sebagai inovasi makanan penderita diabetes. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 4(1):34-37.
- Isdiany, N., dan D. Rosmana. 2014. Indeks glikemik, beban glikemik, dan asupan energy berperan dalam pengendalian kadar glukosa darah penderita diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal Riset Kesehatan*. 7(1): 17-24.
- Juanda, D., dan B. Cahyono. 2000. Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Kakarala, M., D. E. Brenner, H. Korkaya, C. Cheng, K. Tazi, C. Ginestier, S. Liu, G. Dontu, dan M. S. Wicha. 2010. *Targeting breast stem cells with the cancer preventive compounds curcumin and piperine*. *Breast Cancer Research and Treatment*. 122(3):777-785.
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kristianingsih, Y., dan E. Fitrianti. 2019. Perbandingan kadar nitrit pada kornet daging sapi sebelum dan sesudah dikukus yang dijual di wilayah kecamatan matraman. *Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*. 5(1):65-73
- Lanusu, A. D., S. E. Surtijono, L. C. M. Karisoh, dan E.H.B. Sondakh. Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* l). *Jurnal Zooteh*. 37(2):474-482.
- Lestari, W. N., Y. W. Wulandari, Y. A. Widanti, dan V. Nuraini. 2021. Perubahan tingkat kesukaan konsumen berdasarkan parameter sensoris pada produk intip yang disimpan dengan perbedaan suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 6(2):64-74.

- Lova, S. Y. 2016. Pengaruh konsentrasi angkak terhadap mutu organoleptik kornet ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). E-journal Boga. 5(1): 258-264.
- Luna P., H. Herawati, S. Widowati, dan A. B. Prianto. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 12(1):1-10.
- Mehran. 2016. Mengenal Cita Rasa Berbagai Jenis Ubi Jalar. Available at <http://nad.litbang.pertanian.go.id/>. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh. Aceh. Accession date 24rd Jan 2023.
- Meutia, Y. R., dan F. Hasanah. 2019. Standardisasi Industri Pengolahan Daging: Kaitan antara Harmonisasi Standar, Regulasi, dan Kondisi Industri Pengolahan Daging di Indonesia. Prosiding Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Standardisasi. Hal 1-12.
- Michael J. Gibney. 2009. Analisis Sensori Pangan. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Muliana, I K., I N. T. Ariana, dan A. A. Oka. Komponen kimia daging di lokasi otot yang berbeda pada sapi bali yang digembalakan di area tempat pembuangan sampah. Journal of Tropical Animal Science. 4(3):590 – 602.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka.
- Niken, A., dan A. Pristian. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 2(3):57-62.
- Noriko, N., D. Elfidasari, A. T. Perdana, N. Wulandari, dan W. Wijayanti. 2012. Analisis penggunaan dan syarat mutu minyak goreng pada penjaja makanan di *food court* UAI. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi. 1(3):147-154.
- Nurwin, A. F., E. N. Dewi, dan Romadhon. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (anadara granosa). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1 (2): 39-46.
- Pakekong, E. D., H. Homenta., dan C. N. Mintjelungan. 2016. Uji daya hambat ekstrak bawang bombay (*Allium cepa* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* secara in vitro. Jurnal Ilmiah Farmasi. 5(1):32-3.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey., dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4(2) : 19-28.
- Palungkun, R., dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Panglipur, P. E. 2014. Pengaruh jumlah salad oil dan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap sifat organoleptik kornet daging sapi. E-journal Boga. 3(1): 160-165.
- Pradita, N., Y. A. Widanti, dan Y. W. Wulandari. 2021. *Egg roll formulation from purple-yellow and white sweet potatoes (ipomoea batatas l) with soybeans (glycine max merill) substitute*. JITIPARI. 6(2) : 14-24.
- Price dan Schweigert. 1987. *The science of meat and meat product*. 3rd edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Purnamasari, E., Nurhasni, dan W. N. H. Zain. 2012. Nilai thiobarbituric acid (TBA) dan kadar lemak dendeng daging kambing yang direndam dalam jus daun sirih (*Piper betle L.*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. 9(2): 46-54.
- Purwasih, R., dan A. Hasna. 2018. Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik *steak* daging sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu dan teknologi Rekayasa. 1(1) : 8-14.
- Puspitasari, M., Susyani, Terati, Y. Nazarena, dan A. Sadiq. 2022. Pemberian puding ubi ungu dan tepung biji alpukat terhadap kadar gula darah pasien rawat jalan penderita diabetes mellitus tipe 2. Jurnal Gizi dan Kesehatan. 2(1): 63-73.
- Putri, M., Y. S. K. Dewi, O. A. Lestari. 2019. Analisis kandungan gizi dan penilaian organoleptik kue bingke umbi-umbian. Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian. Universitas Tanjungpura. Pontianak
- Rahayu, Sutawi, dan E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tiingkat keluarga. Jurnal Dedikasi. 13(1):69-74.
- Ramadhan, A. F., L. E. Radiati, dan I. Thohari. 2013. Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai *curing* alternatif dengan metode *curing* basah terhadap kualitas kornet daging sapi. Sarjana Tesis Universitas Brawijaya. Malang.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Robi, Y., S. M. Kartikawati., dan Muflihati. 2019. Etnobotani rempah tradisional di desa empoto kabupaten sanggau kalimantan barat. Jurnal Hutan Lestari. 7(1):130-142.
- Rusiman. 2008. Potato Plant (Tanaman Kentang). Available at <http://www.rusiman.bpdaspemalijratun.net/index.php?option=com:tanaman-kentang>. Accession date 23rd Jan 2023.
- Situmorang, E. N. 2008. Pengawetan daging ayam (*Gallus Gallus Domesticus*) dengan larutan garam dingin. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.

- Sjarif, S. R., dan A. Rosmaeni. 2019. Pengaruh penambahan bahan pengawet alami terhadap pertumbuhan mikroba pada pasta tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 11(2):71-82
- Soekarto. 2020. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. *Kornet Daging Sapi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi 2. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suhendy, H., W. Kusnadiawan, dan D. D. Anggita. 2021. Pengaruh metode maserasi dan refluks terhadap total fenol dan flavonoid dari dua varietas umbi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Pharmacoscript*. 4(1): 98-108.
- Sulandari, L. 2014. Pengaruh jumlah salad oil dan cmc (*carboxy methyl cellulose*) terhadap sifat organoleptik kornet daging sapi. *E-journal Boga*. 3(1):160-165.
- Sunartaty, R., dan R. Yulia. 2017. Pembuatan abu dan karakteristik kadar air dan kadar abu dari abu pelepah kelapa. *Seminar Nasional Kemaritiman Aceh (Universitas Serambi Mekkah)*. 1: 560-562.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Jakarta Pusat: Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Susanti, Y., D. Priyarsono, dan S. Mulatsih. 2014. Pengembangan peternakan sapi potong untuk peningkatan perekonomian provinsi Jawa Tengah: suatu pendekatan perencanaan wilayah. *Jurnal Agribisnis Indonesia*. 2(2): 177-190
- Syakri, S., dan A. M. Mursyid. 2013. Analisis pengaruh tempat penyimpanan terhadap besarnya kandungan logam Pb dan Zn dalam daging kornet habis pakai kemasan kaleng. *As-Syifaa*.
- Tahuk, P.K., A. A. Dethan, dan S. Sio. 2020. Karakteristik warna daging dan lemak sapi bali jantan yang digemukkan dengan hijauan di peternakan rakyat. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 2(2):17-25.
- Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*. 2(1): 78-85.
- Wahyuni, D., Setiyono dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan

angkak dan kombinasi filter tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36(3): 181-192.

Wahyuningsih, Sri. 2014. Air yang teradsorbi ke dalam pati, ketika terjadi gelatinisasi pada saat pengovenan dapat menyebabkan kadar air pada cookies menurun, sehingga mempengaruhi kekerasan cookies menjadi semakin keras. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.

Wahyuningsih, T., A. Nurhidayah, dan Suryanto. 2018. Sifat kimia, kekerasan dan organoleptik stik tahu dengan substitusi tepung sukun. Jurnal Pangan dan Gizi. 8(5): 42-52.

Widiastuti, A. 2017. Sifat fisikokimia dan organoleptik kornet sapi dengan penambahan pure bit (*Beta vulgaris* L.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Widodo, S. A. 2008. Karakteristik sosis ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan isolat protein kedelai dan karagenan pada penyimpanan suhu *chilling* dan *freezing*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Istitut Pertanian Bogor. Bogor.

Widowati, S. 2007. Pemanfaatan ekstrak teh hijau (*Camellia sinensis* O. Kuntze) dalam pengembangan beras fungsional untuk penderita diabetes melitus. Disertasi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Winarno, F. G. 2002. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor : M-BRIO Pres. Bogor.

Yani, M. N. Ibrahim, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh penambahan daging gurita (*Octopus cyanea*) terhadap nilai organoleptik dan kandungan proksimat stik gurita. *Journal Fish Protech.* 2(1): 18-26.

Yaningsih, H., B. Admadi, dan S. Mulyani. 2013. Studi karakteristik gizi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var gunung kawi) pada beberapa umur panen. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri. 1(1):21-30.

Yufidasari, H. S., H. Nursyam., dan B. P. Ardianti. 2018. Penggunaan bahan pengemulsi alginate dan substitusi tepung kentang pada pembuatan bakso ikan gabus (*Channa sriata*). *Journal of Fisheries and Marine Research.* 2(3): 178-185.

Yuliansar, Ridwan, dan Hermawati. 2020. Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. Jurnal Saintis. 1(2): 1-13.