

DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S.S. dan Utomo, J.S. 1999. Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi jalar untuk Produk Pangan. Dalam Edisi Khusus Balitkabi.
- Anonim. 2008. Ubi Jalar / Ketela Rambat (*ipomoea batatas*). Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi MIG Corp.
- Anonim. 1993. Pedoman Pengujian dan Pengembangan Fitofarmaka, Penapisan Farmakologi, Pengujian Fitokimia dan Pengujian Klinik. Jakarta : Depkes RI pp 15-17.
- Anonim. 2007. Statistical database of food balance sheet. www.fao.org. [23 september 2019].
- Astawan dan Wahyuni. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Dalam Irawati, R. 2001. *Pembuatan Dodol waluh (Kajian Penambahan Tepung Ketan dan Terigu Serta Gula Pasir) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Damayanti, W. 2000. Aneka panganan. Trubus. Surabaya.
- Deman, M John. 1997. Kimia Makanan. Bandung : ITB
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Haryanto, B. dan Philipus, P. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius, Yogyakarta.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. J. Penel. Gizi Makan. 35(1):13-22
- Indarti, E. 2007. Efek Pemanasan terhadap Rendemen Lemak pada Proses Pengepresan Biji Kakao. J. Rekayasa Kimia dan Lingkungan. 6(2): 50-54.
- Jacobs, H., and J. A. Delcour. 1998. Hidrotermal Modifications of Granular Starch, with Retention of the Granular Structure: a Review. Journal of Agriculture. Food Chemistry. 46(8), pp. 2895-2905.
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2004. Ubi Jalar. Kanisius. Yogyakarta.
- Koswara, 2006, Teknologi Modifikasi Pati. Ebook Pangan.

- Layuk, P.M. dan Lintang. 2010. Teknologi pengolahan pangan alternatif berbasis sumber daya lokal. Manado
- Matz, S. A., 1962. Food Texture. The AVI Publishing Co.Inc.Westport.
- Murni, T.,Herawati dan Rahmayuni. 2014. Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (MSM), tepung temope dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). JOM. 1(1).
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Pengolahan Teknologi Hasil Ternak. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Paran, S. 2009. *100 Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake dan Kue kering*, Kawan Pustaka. Jakarta.
- Permainy, A. S. Wasitodan K. Widayaka. 2013. Pengaruh Dosis Rennet yang Berbedaterhadap Kadar Protein dan Lemak Keju Lunak Susu Sapi. J.Ilmiah Peternakan 1 (1): 208-213.
- Poedjiadi, A. 2005. Sains Teknologi Masyarakat. Bandung. PT Remaja Rosdakary.
- Prihatini, R. I. 2008. Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Reifa. 2005. Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker. Majalah Kartini Nomor: 2134 Hal.148.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar. Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius, Yogyakarta. Hal: 6-10.
- Satuhu, S. 2002. Membuat Aneka Dodol Buah. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sediaoetama, A.D., 1976. Ilmu Gizi dan Ilmu Diit di Daerah Tropik, Balai Pustaka, Jakarta
- Siswoputranto, 1989. Siswoputranto L.D., 1989. Teknologi Pasca Panen Kentang. Liberty, Yogyakarta.
- SNI 01-2986-1192 : SNI Syarat Mutu Dodol. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi.1997. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta.

- Sudjana. 1996. Metode Statistika. Bandung: Tarsito
- Suprpta, D.N., M. Antara, N. Arya, M. Sudana, A.S. Duniaji, dan M. Sudarma. 2004. Kajian Aspek Pembibitan, Budidaya dan Pemanfaatan Umbi-umbian sebagai Sumber Pangan Alternatif. Laporan Hasil Penelitian Kerjasama Bapeda Propinsi Bali-Universitas Udayana, Denpasar.
- Suprpti, L. M. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan pemanfaatannya. Penerbit Kanisius Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2005. *Awetan Kering dan Dodol Waluh*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suprpto, H. 2006. Pengaruh substitusi tapioka untuk tepung beras ketan terhadap perbaikan kualitas wingko. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1):19- 23.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008*. Universitas Lampung.
- Wahyuningsih, W. 2004. Analisa Strategi pemasaran Industri Kecil Permen Karamel Susu di Daerah Pengalengan, Jawa Barat. Tesis Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wida, F. 2002. Optimasi Produk Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yam, K.L dan Papadakis, S.E. 2004. A Simple Digital Imaging Method For Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces. *Jurnal of Food Engineering*. 61: 137-142.