

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A., Ansari, S.H., Ahmad, J., dan Naquvi, K.J., 2013. Pharmacognostic Specifications of Roots of *Beta Vulgaris* Cultivated in India. *Asian Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*, 3(26), 5-10.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Anonim, 1992. SNI 01-2973-1992 Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional
- Anonim, 1992. Standar Mutu Tepung Terigu SNI 01-2974-1992. Badan Standarisasi Nasional
- Belitz, H.D. dan Grosch, W., 1987. *Food Chemistry* 2nd Ed Springer. Page 232
- Faridah, A., Kasmita, S., Yulastri, A., dan Yusuf, L., 2008. *Patisari Jilid 2 Untuk Smk*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Hsu C.C., Y.C., Huang, M.C., Yin, S.J., dan Lin., 2006. Effect of Yam (*Dioscorea Alata* Compared to *Dioscorea Japonica*) on Gastrointestinal Function and Antioxidant Activity in Mice. *J of Food Sci.* 71(7): 513–516.
- Keristasia, L., dan Tamaroh, S., 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Uwi Ungu dan Bubuk Teh Hijau Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Kesukaan Cookies. Skripsi. Fakultas Agroindustri. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Lebot V, R Malapa, T Molisale and JL Marchand. 2005. Physico-Chemical Characterisation of Yam (*Dioscorea alata* L.) tubers from Vanuatu. *Genetic Resources and Crop Evolution* 00: 1–10.
- Lubag, A.J.M., Laurena, A.C., dan Mendoza, E.M.T., 2008. Antioxidants of Purple and White Greater Yam (*Dioscorea alata* L.) Varieties from the Philippines. *Philippine J of Sci.* 137 (1): 61–67.
- Lutfika, E., 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sefiana, M., 2016. Pembuatan Bolu Kukus Mekar dengan Variasi Tepung Ubi Jalar Ungu. Jurusan Teknologi Pertanian. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Pontianak.

- Nana.2012. Pegolahan Kue Kering dan Roti:// [www.Namakan. Blogspot. Com](http://www.Namakan.blogspot.com)-pengolahan-kue-kering.htm. Diakses: 19 Agustus 2020.
- Paran, Sangkan.2009. *Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*.Jakarta: Kawanpustaka.
- Sakthidevi, G., dan Mohan, V.R., 2013. Total Phenolic, Flavonoid Contents and In Vitro Antioxidant Activity of *Dioscorea alata* L. Tuber. *J. Pharm. Sci. & Res.* 5(5): 115–119.
- Susanti, D. 2010. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Uwi Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Biskuit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Denpasar.
- Sutomo, B. 2006. Memilih Tepung Terigu yang Benar Untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering. <http://www.gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html>. Diakses pada tanggal 8 Agustus 2020.
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A. dan Anggrahini S. 2018. 'Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7 (1) 2018.
- Tejasari, S. Hartanti, Herlina, B.H. Purnomo. 2001. Laporan Penelitian Kajian Tepung Umbi-Umbian Lokal Bahan Pangan Olahan. Badan Ketahanan Pangan Jawa Timur dan FTP Univ. Jember, 121 hlm.
- Udensi, E.A., H.O. Oselebe, and O.O. Iweala. 2008. The Investigation Of Chemical Composition and Functional Properties Of Water Yam (*Dioscorea Alata*): Effect Of Varietal Differences. *Pakistan J. of Nutrition* 7(2): 342–344.