

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, R. 2010. *Pengaruh Substitusi Wortel Parut Pada Kue Bolu Kukus Ditinjau Dari Kadar Beta Karoten Dan Daya Terima*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Anonym, 2011. www.bogasari.com/zona-konsumen/baca-tips-bogasari.aspx?t=tepung-terigu diakses tanggal 20 Nopember 2012, pukul 13.45.
- Auliana, R. 2010. *Gizi Dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.
- Baliwati, Y. 2004. *Pengantar Pangan Dan Gizi*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Damayanti, E. 2010. *Kandungan Ubi Jalar Ungu*. (<http://www.early.com/manfaat-dan-kandungan-gizi-ubi-ungu.html>).
- Damayanti, W. 2001. *Aneka Pangan Dari Talas*. Surabaya : Trubus Agrisana.
- De Man, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Direktorat gizi. 1994. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Fatmaningrum, D.2009. *Kadar Kalsium Kemekaran Linier Dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Gaman, P. 2000. *Ilmu Pangan* . Yogyakarta: UGM-press.
- Kristiana, R. 2012. *Pengaruh Variasi Pencampuran Biji Munggur (Enterolobium saman Prain) pada Pembuatan Kecap Ditinjau dari Sifat Fisik*. Jurnal Teknologi Kesehatan (<http://jurnal.poltekkesjogja.ac.id/pengaruh-variasi-pencampuran-biji-munggur-enterolobium-saman-prain-pada-pembuatan-kecap-ditinjau-dari-sifat-fisik-organoleptikdan-kadar-protein.html>) Diakses tanggal 15 September 2012.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Linder. 2001. *Biokimia Nutrisi Dan Metabolism Dengan Pemakaian Secara Klinis*. Jakarta : UI-press.
- Martoharsono. 2006. *Biokimia Jilid I*. Yogyakarta : UGM-press.
- Nindyarani, A. 2011. *Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) Dan Produk Olahannya* (<http://www.jurnal-agritech.tp.ugm.ac.id/ojs/index.php/agritech/article/view/30/25>) diakses tanggal 20 September 2012.
- Rahma. 2010. *Manfaat Ubi Ungu*. (http://www.bagikisah.com/manfaat_ubi_ungu_90.htm).

- Ratmawati, D. 2012. *Subtitusi Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Terhadap Kadar Protein, Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima*. Skripsi. UMS. Surakarta.
- Safuan, S. 1990. *Tanaman Khas Pedesaan*. Yogyakarta: Sinar Jaya.
- Sediaoetama, A. 2000. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Soenardi, Tuti. 2002. *Makanan Alternative Untuk Kesehatan Dan Pangan Nasional*. Jakarta: Kompas.
- Steenis, van. 2008. *Flora*. Jakarta : PT. Pradya Paramita.
- Sudarmadji, S. 1998. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulistiyanto, E. 2005. *PKMT Pembuatan Susu dari Biji Munggur*. Bandung: STT Telkom .
- Suryowinoto, S. 2001. *Flora Eksotika Tanaman Peneduh*. Jakarta : Kanisius.
- Tjitrosoepomo, G. 2007. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: UGM- press.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2008. *Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) Sebagai Pewarna Alami*.
(ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/tekkim/article/download/102/82)
Diakses tanggal 15 September 2012. Jatim : Jurnal Teknik Kimia UPN.
- Wirahadikusumah. 2001. *Biokimia: Protein, Enzim, Asam Nukleat*. Bandung: ITB.
- Zulaekah, S. 2004. *Diktat Ilmu Bahan Makanan I*. Surakarta : Fakultas Ilmu Kesehatan UMS.