

DAFTAR PUSTAKA

- Alvi, Y. Tatik, K. 1992. *Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Roti Tawar Dengan Menggunakan Ragi. Prosiding Seminar Hasil Litbang SDH*. Bogor 6 Mei 1992. Bogor : Puslitbang Biologi-LIPI : 323-324.
- Anita dan Ika. 2009. Pembuatan Maltodekstrin Dengan Proses Hidrolisa Parsial Pati Singkong Menggunakan Enzim α - Amilase. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Serat Dan Gizi Pada Roti Ungguli Mie Dan Nasi*. Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi IPB. Bogor.
- Charley, Helen, 1982. *Food Science*. 2nd ed. John Willey and Sons, New York.
- Collins, W.W. 1993. *Root Vegetables: New Uses For Old Corps*. Wiley. New York.
- De Man, J. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Dialih bahasakan oleh Muljoharjo M. Universitas Jakarta. Jakarta.
- Direktorat Gizi. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI.
- Hee-Young An., 2005. *Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches*. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Jacobs, Morris B. 1951. *The Chemistry and Technology of Food and Food Product*, vol.2. Interscience Publisher. New York.
- Kartiko, Bambang. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kay, D.E. 1973. Root Crops. *The Tropical Product Institute*. Foreign and Common Wealth Office. London.
- Leach HW, Mc Cowen LD, Schoch TJ (1959). "Structure of the starch granules. In : Swelling and solubility patterns of various starches". *Cereal Chem*. 36: 534-544.

- Marinih, 2005. *Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado Dengan Tingkat Pedas Yang Berbeda*. Skripsi. Jurusan Teknologi Boga dan Produksi. Universitas Semarang. Semarang.
- Matz, S.A., 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc.Westport, Connecticut.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston. CRC
- Moningka, J. 1996. *Kajian viskositas umbi Kimpul (Xanthosomasagittifolium scott) dan kemungkinan pengaruhnya terhadap pengembangan produk olahannya*. Fakultas Pertanian Unsrat. Manado.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Mudjajanto, S dan Yulianti, N. 2010. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Murillo, dkk. 2008. *Morphological, Physicochemical and Structural Characteristics of Oxidized Barley and Corn Starches*. Starch/ Starke Vol 60. 634-645.
- Nurfarida, A dan Puspitawati, I.N. 2009. *Pembuatan Maltodekstrin Dengan Proses Hidrolisa Parsial Pati Singkong Menggunakan Enzim α –Amilase*. Jurusan Tehnik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pinus, dkk. 1995. *Bertanam Umbi-umbian*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Potter, Norman N., 1978. *Food Science*. 3rd ed. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Purseglove, J.W. 1972. *Tropical Crops Monocotiledons*. John wiley and Sons Inc. New York.
- Ratih, W. 2007. *Resistant Starch Tipe III Dan Tipe IV Pati Gnyong (Canna edulis), Kentang (Solanum Tuberosum) dan Kimpul (Xanthosoma violaceum Schott) Sebagai Prebiotik*. Skripsi. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sandjaja, dkk. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Kompas: Jakarta.
- Sasaki dan Matsuki. 1998. *Effect Wheat Starch Structure On Swelling Power*. *Jurnal cereal chemistry* Vol.75 No.4. American.
- Setiawati, E. 1987. *Pembuatan Roti Dari Tepung Beras Dan Evaluasi Sifat Fisika-Kimianya*. Skripsi. Fakultas teknologi Pertanian IPB. Bogor.

- Soekarto, T. Soewarno, P. 1985. *Penilaian organoleptik*. Bharata Karya Aksara:Jakarta
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Suburi, R. 2010. *Formulasi Tepung Kentang Hitam (Solenostemon rotundifolius) Dan Tepung Terigu Terhadap beberapa Komponen Mutu Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Mataram.
- Suhadi, dkk. 2002. *Hutan Dan Kebun Sebagai Sumber Pangan Nasional*. Kanisius: Yogyakarta.
- Sultan, W.J., 1981. *Practical baking*. 3rd ed.,revised. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Sutomo, B. 2006. *Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake dan Kue Kering*. [http://www.gizi.org/gizi/kesehatan /masyarakat.html](http://www.gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html). Diakses pada 4 Desember 2011.
- Somantri, M. H., dkk. 2002. *Mengenal Plasma Nutfah Tanaman Pangan*. Komisi Nasional Plasma Nutfah.
- Tarigan, R. 2003. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (Phaesolusradiates L)Dan Tepung Terigu Terhadap Beberapa Komponen Mutu Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Pertanian UNRAM.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta.
- Widya, R. 2006. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Menggunakan Jenis Lemak Yang Berbeda*. Skripsi. Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Tehnik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Wijayanti. 2007. *Subtitusi Tepung Gandum (Triticum aestivum) Dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceaeL) Pada Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta.
- Wirakusumah, S. 2005. *Menikmati Telur Bergizi Lezat dan Ekonomis*. Gramedia. Jakarta.
- Yovita, R. 2007. *Subtitusi Tepung Gandum (Triticumaestivum) Dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceaeL) Pada Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.