

## DAFTAR PUSTAKA

- Arlene, A., Witono, R.J., Fransisca, M. 2009. *Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong dan Tepung Kedelai*. Simposim Nasional RAPI VIII. ISSN 1412-9612
- Arifin, Suhartono. 2011. *Studi Pembuatan Roti Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisica Formatypica)*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Badan Standarisasi Nasional .2006. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 01-3751-2006.
- Deptan. 2009. *Tanaman Pangan*. Diakses : 8 November 2012. [http://tanamanpangan.deptan.go.id/doc\\_upload/Talas.pdf](http://tanamanpangan.deptan.go.id/doc_upload/Talas.pdf)
- Djaafar, FT., Purwaningsih, H., Rahayu, S. 2008. *Pengembangan Diversifikasi Pengolahan Umbi- Umbian Dalam Rangka Pemanfaatan Pangan Lokal*. Balai Pengkajian Pertanian Yogyakarta. Argos vol 10. 1(08) :56-72.
- Inglett, G.E. & L. Munc. 1980." *Cereal for food and Beverag* ". Dalam Khusniati (ed.), *Penambahan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Ragi*. Bogor : Puslitbang Litbang SDH.
- Indarasti, Dias. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung Dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Iriyanti, Yuni. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. Proyek akhir. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Univeritas Negri Yogyakarta.
- Jamhari, Agus. 2010. *Metode Terbaru Membuat Roti Di Rumah*, Bandung.
- Kusmono,. 2002.*Panduan Karakterisasi dan Evaluasi. Plasma Nutfah Talas*. ISBN 979-8393-02-3
- Lingga, P. 1989. *Bertanam Ubi- Ubian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mailgaard. 2002."Sensory Evaluation Techniques-CR". Dalam Ratmawati Devi (ed.), *Substitusi Tepung Tempe Pembuatan Kue Bolu Kukus Terhadap Kadar Protein, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima*. Surakarta :Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Maligan, MJ., Nurcholis, M., Esiasih, T., Saparianti, E., Zubaidah, E. 2011. *Kripik Umbi Inferior Aneka Bentuk & Rasa*. Lpm. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Manley, D. J. R. 1983. *Technology of Biscuit, Crackers And Cookies*. Ellis Horwood Limited, Chicester.
- Muchtadi., Sugiyono., Ayustaningwarno, F., 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : Alfabeta.
- Nurapriani, R. 2010. *Optimasi Formulasi Brownis Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau Dan Pisang*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Saputra, I. 2008. *Evaluasi Mutu Gizi Dan Indeks Glikemik Cookies Dan Donat Tepung Terigu Yang Disubstitusi Parsial Dengan Tepung Bekatul* .Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Suyatno. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia*. Diakses 12 November 2012. <http://suyatno.blog.undip.ac.id/files/2010/04/DKBM-Indonesia.pdf>
- Wardani, Puspita., Liviawaty, E., Junianto. 2012.*Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Donat*. Jurnal Perikanan dan Kelautan, ISBN 2088-3137
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian.
- Widyastuti, S., Permatasari, S., Suciwati. 2009. *Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional FTP UNUD, ISBN 978-602-8659-02-4.
- Winarno, F.G., 2004. *Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Utama, Jakarta
- Winarno, F.G dan Agustinah, W. 2008. *Peran Pangan Dan Autism*.
- .