

## Daftar pustaka

- Aptindo. 2013. **Industri Terigu Nasional**. Jakarta
- Astawan M. 2004. **Sehat bersama aneka sehat pangan alami**. Tiga Serangkai Solo
- Astawan, M. dan S. Widowati. 2006. **Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional**. Laporan Penelitian RUSNAS, Bogor.
- Cauvain., Stanley, P., Linda SY. 2006. **Baked Products: Science, Technology and Practice**. Blackwell Publishing Ltd. Garsington Road.
- Cauvain., Stanley, P., Linda, SY. 2006. **The Chorleywood Bread Process** Woodhead Publishing. Cambridge.
- Daftar **Komposisi Bahan Makanan**. 2005. Persagi. Jakarta.
- Fellows, P. J. 2000. **Food Processing Technology, Principle and Practice**. 2nd Ed. CRC Press, England.
- Fitnaningrum, Dewi. 2009. **Kadar Kalsium, Kemekaran linier, dalam daya terima kerupuk udang yang dibuat dari udang putih (*Litopenaeous vanemel*)**. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hartoyo, 2004. **Olahan Dari Ubi Jalar**. Trubus Agrisana. Surabaya
- Haris dan Karmas, 1989. **Evaluasi Gizi Pada pengolahan bahan pangan**. ITB. Bandung.
- Hartoyo, A. 2006. **Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro Vitamin A**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Irfansyah. 2001. **Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) serta Pemanfaatannya untuk Pembuatan Kerupuk**. Tesis. Program Pascasarjana, IPB, Bogor.
- Juanda dan caahyo. 2000. **Ubi Jalar budidaya dan analisis usaha tani**. Kanisius: Yogyakarta.
- M. Lies Suprpti. 2003 **Tepung Ubi Jalar pembuatan dan pemanfaatannya**. Kanisius: Yogyakarta.
- Marta, H., Saripah Hudaya dan Tensiska 2006. **Pengaruh Subtitusi Tepung Ubi Jalar**
- Meilgaard, dkk. 2000. **Sensory evaluation. Tachnuques**. Bastom: CRC
- Memil, Kuri H. 2006. **Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Dasar Bolu**. Tugas Akhir. Fakultas Teknik, UNNES. Semarang