

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMk: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Antarlina. S. S dan Utomo .J.S. 1999. Proses Pembuatan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan. Dalam Edisi Khusus Balitkabi
- Atmojo, Sutoro Wongso. 2007. Mencari Sumber Pupuk Organik.
- Bradbury, J.H. dan Holloway W. D. 1988. Chemistry of Tropical Root Crops :Significance for Nutritional and Agriculture in Pacific. ACIAR Monograph Series No. 6, Canberra.
- Fitriani, Dewi. 2009. Kadar Kalsium, kemekaran linier, dalam daya terima kerupuk udang yang dibuat dari udang putih.(litopenaeous vanemel.Universitas Diponegoro. Semarang.
- Furuta, S. I. Suda, Y. Nishiba, and Yamakawa. O. 1998. High teri-butylperoxyl radical scavenging activities of sweet potato cultivars with purple flesh.Food Science and Technology International Tokyo 4:33-35.
- Hasim, A., dan M. Yusuf. 2008. Ubi Jalar Kaya Antosianin: Pilihan Pangan Sehat. Sinar Tani Edisi XX
- Hartoyo, A. 1999. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro Vitamin A. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Hartoyo,2004.Olahan Ubi jalar. Trubus agrisana. Surabaya
- Koswara, S., Subarna dan Rohmatul. 2003. Diversifikasi Pangan Tahun 1 2002/2003 Pusat Studi Pangan dan Gizi, Insititut Pertanian Bogor, Bogor
- Lies Suprpti, 1996. Dasar-dasar Teknologi Pangan. Vidi Aresta Surabaya

Murtingsih dan Suyanti 2011. Mebuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya, Jakarta: AgroMedia Pustaka.

Meilgraad dkk. 2000. Sensory evaluation. Technuques. Bostom; CRS.

Murthado, T. 2007. Seni Makanan Favorit Bolu Gulung. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Rahayu dan Winarni, P. 1997. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. UI Press. Jakarta

Richana, N. 2012. Ubi Kayu & Ubi Jalar, Bandung: NUANSA

Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar: Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis. Penebar Swadaya, Jakarta

Santosa, B.A.S., Widiowati dan S. Damajanti 1994. Evaluasi Sifat-sifat dan Kimia Tepung Dua Varietas Ubi Jalar. Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri Balittan, Malang

Suprpti, L. 2003. *Tepung Ubi Jalar, pembuatan dan pemanfaatan*. Kanisius. Yogyakarta

Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Kanisius. Yogyakarta

Sri Kumalaningsih. 2006. Antoksidan Penangkal Radikal Bebas. Trubus agrisarana. Surabaya

Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung

Siti Hamidah dan Sutriyati Purwati. 2009. Patiseri. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.

Seokarto, T. Soewarno, P. 1985. Penilaian. Organoleptik. Bharats karya aksara: Jakarta

Sutisno, E dan E. Ananto. 1999. Peralatan Industri Tepung Ubi Jalar untuk Bahan Baku Industri Olahan. Balitkaki, Malang.

Sunarti, T.C. dan Richana, N. (2004). *Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Indonesia sebagai Tepung Komposit*. Prosiding Seminar Nasional, Bogor, 6 Agustus 2004

Winarno, F. G. 1982. Sweet potato processing and by-product utilization in the tropics. Di dalam : Vilareal , R.L. dan Grig, T.D. (eds). 1982. Sweet Potat: Proceedings of The first Internasional symposium. P. 373-384. AVRDC Center. Taiwan. R.O.C

Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi: Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Sinar Tani Pengolahan Tepung Sereal dan Umbi-umbian. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Insitut Pertanian Bogor, Bogor

Zulaikah, S., Widyaningsih, EN. 2005. Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun The Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri Dan Daya terimanya. Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi