

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni Herliani. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Afrianto, Eddy. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Aini, Nur. 2002. *Penganekaragaman Pengolahan Ubi Jalar untuk Pengembangan Industri Rumah Tangga dan Masyarakat Pedesaan*. Jurnal Pembangunan Pedesaan Vol. II No. 3 Desember 2002: 21-27 ISSN : 1411-9250. Purwokerto.
- Alamsyah, Yuyun. 2006. *Warisan Kuliner Indonesia kue basah dan jajan pasar*. Gramedia. Jakarta.
- Annisa. 2010. *Cake Lapis Panggang*. Gramedia. Jakarta.
- Aryatna, Alifa. 2013. *125 Cerita Fakta Islam*. Anak Kita. Jakarta.
- Bovell-Benjamin, A.C. (2007). "Sweet potato: a review of its past, present, and future role in human nutrition". *Advances in Food and Nutrition Research*, 52: 1-59. Amerika.
- Carpenter, Roland P, Lyon, David H, Hasdell, dan Terry A. 2000. *Guidelines for Sensory analysis in Food Product Development and Quality Control*. Aspen Publisher. Maryland.
- Chandler, L.A. dan S.J. Schwartz. 1988. "Isomerization and losses of trans- $\beta$ -carotene in sweet potatoes as affected by processing treatments". *J. Agric. Food Chem.*, 36: 129-133. Amerika.
- Chayati, Ichda. 2011. *Peningkatan Karoten dalam roti Manis dengan Substitusi Pure Ubi Jalar Oranye pada Tepung Terigu*. Jurnal penelitian Saintek, Vol 16, Nomor 2, Oktober. Yogyakarta.
- DeMan, Jhon M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Day, R.A, Underwood, Harius Wibi, Lemeda Simarmata. 2002. *Analisis Kimia Kuantitatif*. Erlangga. Jakarta.
- Emmanuel, Hacineza, Vasanthakaalam, Jean Ndirigwe dan Cristine Mukwantali . 2011. *A Comparative Study on The  $\beta$ -carotene content and its Retention in Yellow and Orange Fleshed Sweet Potato flours*. Journal Dept of FST, KIST. Rwanda.

- Erawati, Cristina mumpuni. 2006. *Kendali Stanilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Erliana, Ginting, Joko S Utomo, Rahmi Yulifianti dan M jusuf. 2011. *Potensi Ubi Jalar sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Iptek Tanaman Pangan Vol 6. No 1. 2011.
- Hasyim, Ashol, dan M. Yusuf. 2008. *Diversifikasi Produk Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras*. Badan Litbang Pertanian dimuat dalam Tabloid Sinar Tani ,30 Juli 2008. Malang.
- Hagenimana, vital, Karuri EG, dan Oyunga MA. 2000. *Potential of orange-fl eshed sweet potatoes for raising vitamin A intake in Africa*. Food and Nutrition Bulletin, vol. 21, no. 4, The United Nations University.
- Hoesni, Albertin. 2000. *Kue basah*. Gramedia. Jakarta.
- Immaningsih, Nelis. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan sifat Pemasakan*. Panel Gizi Makan. 2012, 35(1):13-22 . Jakarta. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI.
- Juanda, Dede, Bambang Cahyono. 2000. *Budidaya dan Analisis Usaha Tani Ubi Jalar*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Suprpto, 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Meilgard, Morten C, Thomas Carr dan Gail Vance Viville. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. US: CRC Press Taylor &Francis Group. Amerika.
- Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhratara. Jakarta.
- Murtiningsih, Suryanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro. Media Pustaka. Jakarta.
- Murtiningrum. 2012. *Pengaruh Preparasi Ubi Jalar (IPOMEA BATATAS) sebagai Bahan Pengental terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Saus Buah Merah (PANDANUS CONOIDEUS L)*. Jurnal Agrointek vol 6, no.1. Papua.
- Nopianto. 2009. *Pengawasan Mutu Makanan*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Novalinda Sari dan Nur Asni. 2013. *Teknologi Pengolahan Pangan Lokal*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi Balai Besar dan Pengembangan Teknologi Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian ISBN : 978-602-1276-04-4. Jambi.

- Oluwole. Dkk. Oluwatoyin Bolanle, Kosoko, Sulaimon Babatunde dan Owolabi . *Development and Production of Fermented Flour from Sweet Potato (Ipomea Batatas L.) as a Potential Food Security Product*. Journal of Food Science and Engineering 2 (2012) 257-262.
- Prihandana, Rama. 2008. *Energi Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pudjiatmoko. 2007. *Ubi Jalar sebagai Bahan Makanan Pendamping Beras*. Jurnal Atani Tokyo, Vol. 18(27):13.
- Rangel, CN, Silva EMM da, Salvador L, Figueiredo R, Watanabe E, Silva JBC da dan Carvalho JLV.. 2011. *Sensory Evaluation of Cakes Prepared With Orange-fleshed Sweet Potatoes Flour (Ipomea batatas L.)* Jurnal of Perspectivas en nutricion Humana ISSN 0124-4108 Vol 13 Julio-Diciembre.
- Rao, M,AM. 1997. *Food Engineering: Food Rheology and Texture*. Departement of Food Science And Technoloy, Cornell Universuty Geneva, NY, USA.
- Richana, Nur. 2012. *Ubi kayu dan Ubi jalar, Botani – Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Nuansa. Bogor.
- Rosidah. 2010. *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal dari TWKNUBUGA Volume 2 No 2-April 2010. Semarang.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf*. Gramedia. Jakarta.
- Saloko S. Yasa IWS, WS Yasa dan BR Handayani. 1997. *Pemanfaatn Produk Biji-bijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat*. Prosiding Seminar Teknologi Pangan, hal 308-325.
- Sari, Debora Febrina. 2012. *Pengaruh Subtitusi Tepung Beras dengan Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Klepon yang dihasilkan*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan FakultasTeknologi Pertanian UNUD. Bali.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi jalar Cara Budidaya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, dwi, Apriyantono dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Pres. Bogor.
- Shih, JJ., Truong, V. D., Daigle, K. W. 2006. *Physicochemical Properties of Gluten – free Pancakes From Rice and Sweet Potato Flours*. Journal of Food Quality, 29 (2006), 97 – 107.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB press. Jakarta.
- Soewitomo. 2014. *85 Resep Kue-kue Indonesia*. Gramedia. Jakarta.

- Sukardi. 2012. *Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Fermentasi*. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Susanto, Sisca. 2006. *Variasi Kue Apem*. Gramedia. Jakarta.
- Susanto, Sisca. 2007. *Apem, Carabikang & Serabi*. Gramedia. Jakarta.
- Susenas. 2011. *Data Susenas*. Susenas-Eko. Jakarta
- Sutardi, Kapti Rahayu Kuswanto, Tatsuyuki Sugahara dan Hideo Kawai. 2001. *The Indonesian Traditional Snack Foods*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sutardi, Kapti Rahayu Kuswanto dan Tatsuyuki Sugahara. 2001. *The Indonesian Traditional Snacks Food*. Faculty of Agricultural Technology Gadjah Mada University.
- Sutomo, Budi. 2007. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Puspa Swara. Depok.
- Van Jaarsveld, Faber M Tanumihardjo, Nestel P, Lombard CJ dan Benade AJ. 2005.  *$\beta$ -karotene-rich Oranye-fleshed Sweet Potato Improves The Vitamin A Status of Primary School Children Assessed With The Modifiedrelative- Dose-Response Test*". Am. J. Clin. Nutr. 81(5): 1080-1087. Afrika Selatan.
- Van Jaarsveld, P.J. De Wet Marais, E. Harmse, P. Nestel dan Rodriguez.Amay. 2006. *Retention of  $\beta$ -carotene in boiled, mashed oranye-fleshed sweet potato*. J. Food Composition and Analysis, 19(4): 321-329. Afrika Selatan.
- Winarno,F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yahyono, Sufi.S. 2006. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusuf. 2012. *Indonesia Punya Cerita*. Cerdas Interaktif. Jakarta.