

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR dan Waysima. 2009. *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian: Bogor.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Andarwulan, Nuri., Feri Kusnandar., Dian Herawati. 2011. *Aanalisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta
- Carpenter, Roland P., Lyon., David H., Hasdell., Terry A. 2000. *Guidillines for Sensory Analysis in Food Product Development and Control*. Aspen Publisher: Maryland
- DEPKES RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuak dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proceession Technology, Principles and Practise*. 2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge: England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo
- Gardjito, Murdjati., Anton Djuwardi., dan Eni Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Deversifikasi Pangan*. Kencana: Jakarta.
- Haryadi.2006. *teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta
- Hatta, Rachmi. 2012. *Studi Pembuatan Dodol dari Rumput Laut (Eucheuma cottonii) dengan Penambahan Kacang Hijau (Phaseolus aureus)*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Idrus HA.1994. *Makanan Terlaris Untuk Home Industri*. Aneka: Solo
- Koswara, Sutrisno. *Modul Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 4: pengolahan umbi ganyong. Shotheast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFast)*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

- Lestari, Desi Wiji., Aris Sri Widiati., Eny Sri Widiyastuti. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Margareta, Putri. 2013. *Eksperimen Pembuatan Dodol Ganyong Komposit dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto*. Skripsi. Jurusan teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Meilgaard, M., Civille G. V., Carr B. T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, CRC Press : Florida.
- Mirsya. E, Mulyani. 2011. *Analisis Proksimat Beras Merah Varietas Slegreng dan Aek Sibundong*. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Surabaya.
- Murdiati, Agnes dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Kencana: Jakarta.
- Poedjiadi, A dan Supriyanti T. 2006. *Dasar-dasar Biokimia Edisi Revisi*. UI-Press: Jakarta.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Perannya Dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Rakhmah, Yaumil. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*)*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin: Makasar.
- Rauf, R., Dwi Sarbini., Rahmatika Nur Aini., Asti Nugrahani. 2015. *Laporan Penelitian Reguler Kompetitif: Sifat Elongasi Adonan dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong dengan Volume Air yang Didasarkan pada Daya Serap Air*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Richana, Nur dan Titi Candra Sunarti. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa dan Gembili*. Jurnal Pascapanen (1): 29-37.
- Rohman, A dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Setyaningsih D, A. Apriyanto dan M.P. Sari. 2010. *Analilisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press: Bogor.
- Setyawan, Budi. 2015. *Budidaya Umbi- umban Padat Nutrisi*. Pustaka Baru Press: Yogyakarta.
- SNI 01-2986-1992. *Dodol*. Badan Standarlisasi Nasional (BSN).

Sulistiyawati. 2010. *Teknologi Makanan*. Universitas negeri Semarang.

Winarno. F G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Coklat (*Theobroma cocoa*)*. Skripsi. Fakultas pertanian Universitas Syiah Kuala: Aceh.