

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, Dwi. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiacal L)*. Skripsi. FP Universitas Hassanudin Makassar.
- Ayu, Disafitri Candra dkk. 2014. *Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman terhadap Sifat Kimia Tepung Kimpul (Xanthosoma Sagottifolium)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Vol. 2, NO. 2, Hal 110-120.
- Deman, J.M., 1997. *Kimia Makanan*. Bandung . Penerbit ITB.
- Deptan. 2009. *Tanaman Pangan*.
- 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
- Hastati, M. 2005. *Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Dasar Bolu*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Indrasti, Dias. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Jatmiko, G. P dan T. Estiasih. 2014. *Mie dari Ubi Kimpul (xanthosoma sagittifolium) : Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 2 : 127-134.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Tanaman Pangan. 2016. *Petunjuk Teknis Budidaya Gandum*. Jakarta.
- Koswara, 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Mayasari, N. 2010. *Pengaruh Substitusi Larutan Asam dan Garam sebagai Upaya Reduksi Oksalat* . Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian-IPB. Bogor.

- Meilgaard, M., Civille G. V., Caar B. T 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Rton, Florida: CRC Pres.
- Putri, S. 2010. *Substitusi Tepung Biji Nangka pada Pembuatan Kue Bolu Kukus ditinjau dari kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Prihatiningrum. 2012. *Pengaruh Komposit Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit*. *Food Science and Culinary Education Journal, FSCE 1 (1) (2012)*.
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta.
- Rafika, dkk. *Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan Cake*. *Teknologi dan Kejuruan*, Vol. 35, No. 2. September 2012:213-222.
- Ridal, S. 2003. *Karakteristik Sifat Fitokimia Tepung dan Pati Talas dan Kimpul dan Uji Penerimaan a-milase terhadap Patinya*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscorea Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Nuansa. Bandung.
- Subagjo, A., 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Suryani. I 2000. *Pemanfaatan Tepung Cantel Sebagai Bahan Pembuatan Cake*. Yogyakarta. Pusat Pendidikan Kesehatan.
- Sutomo, B. 2006. *Sukses Wirausaha Jajanan Favorit*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Widayati, E dan Damayanti, W. 2001. *Aneka Panganan Dari Talas*. Surabaya. Trubus Agrisasana.
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian.

Widyani, R dan T, Suciati. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Cirebon. Swagati-Press.

Widyastuti, S. Permatasari, S., Suciati. 2009. *Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah*. Prosidang Seminar Nasional FTP UNUD, ISBN 978-602-8659-02-4.

Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia