

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, Dah Surjani. 2009. *Buku Pintar Membuat Cake*. Jakarta: Demedia.
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja*. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Apriyanto, A. 2006. *Bahan Pembuat Bakery dan Kue*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Arifin, S. 2011. *Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)*. Skripsi. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Arif, P., dan Tri, S. 2004. *Sains Biologi Kelas 1 SMA*. Jakarta: Yudhistira.
- Ariyanti, D., Budiyati, C.S., Kumoro, A.C. 2014. *Modifikasi Tepung Umbi Talas Bogor (colocasia esculentum (l) schott) dengan Teknik Oksidasi sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu*. Universitas Diponegoro.
- Astawan, M., dan Wresdiyati, T. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. Hal: 44-45.
- Ayu., dkk. 2014. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Vol.2, No.2, Hal 110-120*.
- Bukabi, D. 2009. *Umbi-umbian*. Direktorat Budidaya Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Departemen Pertanian.
- Candra, D., S. Yuwono. 2014. Pengaruh suhu blansing dan lama perendaman terhadap sifat fisik kimia tepung kimpul (Xanthosoma Sagittifolium). *Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (2):110-120*.
- Catherwood DJ, GP., Savage, SM., Masonand JJ.,Scheffer. In press. 2007. Oxalate content of cormels of japanese taro corns (Colocasia esculente (L). Schott) and the effect of cooking. *Journal of Food Composition and Analysis 2000; 20: 147–151*.
- deMan, MJ. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press. Bandung.
- Rudyatmi, E., Rahayu, ES. 2014. *Karakterisasi Talas Lokal Jawa Tengah: Identifikasi Sumber Plasma Nutfah Sebagai Upaya Konservasi Tanaman Pangan Alternatif*. Universitas Negri Semarang.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier Dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro.

- Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Tanaman Pangan. 2016. Petunjuk Teknis Budidaya Gandum. Jakarta.
- Irianto, K., dan Waluyo, K. 2004. *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Yrama Widya: Bandung.
- Jatmiko, GP., dan Estiasih, T. 2014. Mie dari umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) :Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 2 : 127-134.
- Kartika, B., Hastuti., Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Koswara., Sutrisno. 2013. *Teknik Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Talas*. Modul. Bogor.
- Kusumo, S., H. Maharani, M., Sugiono, T., Machmud., Subadriyo, H., Atmadja, N., Agus, K., Husni. 2002. *Panduan Karakterisasi dan Evaluasi Plasma Nutfah Talas*. Bogor: Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Komisi Nasional Plasma Nutfah.
- Mardinawati, M. 2012. *Daya Pembengkakan (Swelling Power) Campuran Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Terigu terhadap Tingkat Pengembangan dan Kesukaan Sensorik Cake*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Meilgaard, M., G.V Civile., dan B.T Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- Mutmainah. 2008. *Daya Terima Makanan dan Tingkat Konsumsi Energi-Protein Pasien Rawat Inap Penderita Penyakit Dalam di Rumah Sakit Dr.H.Marzoeki Mahdi*. Skripsi. Program Sarjana Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Napitupulu, DS., Terip ,KK., Zulkifli, L. 2013. Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayakan Tepung Kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, vol. 1 No. 4 tahun 2013.
- Njintang, Y.N., dan C. M. F. Mbofung. 2003. Development of taro (*Colocasi esculenta* (L.) Schott) flour as an ingredient for food processing: effect of gelatinisation and drying temperature on the dehydration kinetics and colour of flour. *Jurnal of Food Engineering* 107: 259-265.
- 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*. 1 (1) : 6-12.
- Rafika., dkk. 2012. *Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan Cake*. *Teknologi dan Kejuruan* 35(2): 213-222.
- Ridal, S. 2003. *Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung dan Pati Talas (Colocasia esculenta) dan Kimpul (Xanthoshoma sp) dan Uji PenerimaanAlfa Amylase terhadap Patinya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rohmah. 2008. *Bolu Kukus*. [http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga](http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/Jurnal_Pendidikan_Kesejahteraan_Keluarga). [diakses: 15 Agustus 2017].
- Rukmana, R. 1998. *Budidaya Talas*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- S. Basuki, EK., Yulistiani R., Hidayat R. 2013. *Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat pada Pembuatan Roti Tawar*. Hal: 131-134.
- Slamet ,DS., dan Tarkotjo. 1990. *Majalah gizi jilid 4, hal 26*. Pusat penelitian dan pengembangan kesehatan Depkes RI.
- Smith, DS. 1997. *Processing Vegetables Science and Technology*. Technonic Publishing Company Inc. London.
- Soekarto, ST. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan Dan Gizi. IPB Pres. Bogor. .
- Subagio., Achmad. 2009. *Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal*. Jember: FTP Universitas Jember.
- Subarna, 1992. *Baking Technology*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. IPB, Bogor.
- Suryani, I. 2000. *Pemanfaatan Tepung Cantel Sebagai Bahan Pembuatan Cake*. Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan. Yogyakarta.
- Tegar, T. 2010. *Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Berbasis Tepung Komposit Talas, Kacang Hijau, dan Pisang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tekle, A. 2009. *The Effect of Blend Proportion and Baking Condition on The Quality of Cookies Made from taro and Wheat Flour Blend*. Thesis. Addis Ababa University. Ethiopia.

- Triawati, NW. 2011. Evaluation of Pasteurized Chicken Egg on Albumen Foam, Stability Foam, Coagulation, and Volume Sponge Cake. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan* vol. 1 (1) hal : 1 – 3.
- Wariyah, C. 2011. *Sifat Fisik dan Akseptabilitas Banana Leather dengan Bahan Baku Pisang Raja Bandung*. Naskah dipresentasikan dalam Nasional Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal, Surakarta.
- Winarno, FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Widayati, E., dan Damayanti, W. 2001. *Aneka Makanan Dari Talas*. Trubus Agrisasana. Surabaya.
- Wipradnyadewi, PAS., Jambe, A., Puspawati, D., Ina, PT., Yusa, NM., Yusasrini, A. 2016. Kajian Perbandingan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L*) dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO. Volume 1, Nomor 1, April 2016, hal. 32-36*.
- Yokotsuka T. 1986. *Soy Sauce Biochemistry*. Adv. Food. Res. (30). 195-329.