

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M. 2004. **Sehat bersana aneka sehat pangan alami**. Tiga serangkai. Solo.
- Astawan,M.2005.**Membuat Mie dan Bihun**. Penebaswadaya.yogyakarta. Direktorat gizi, DepkesRI,1994.
- Fitnaningrum, Dewi.2009. **Kadar kalsium, kemekaran linier, dalam daya terima kerupuk udang yang dibuat dari udang putih.(Litopenaeous vanemei)**. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gaman dan sherington.1994. **Ilmu pangan pengantar ilmu pangan nutrisi dan Mikrobiologi**. Fakultas tehnik pertanian Universitas Gadjah mada. Yogyakarta.
- Hartoyo, 2004. **Olahan Dari Ubi Jalar**. Trubus Agrisana. Surabaya
- Juanda dan cahyo. 2000. **Ubi jalar budidaya dan analisa usaha tani**. Kanisius : Yogyakarta.
- Lies suprapti. 1996.**Dasar-Dasar Teknologi pangan**. Vidi Ariesta, Surabaya.
- Marliyat, SA, Sulaeman, A, dan anwar, F.1992.**pengolahan pangan tingkat rumah Tangga**. Pusat antar universitas pangan dan gizi institute pertanian Bogor.Bogor.
- Meilgaard, dkk. 2000. **Sensory evaluation.technuques**. Bastom: CRC.
- Rukmana, R.2001. **Ubi jalar budidaya dan pasca panen**. Kanisius. Yogyakarta.
- Soekarto, T.Soewarno, P. 1985. **Penelian. Organoleptik**. Bhrata karya aksara: Jakarta.

Soharto,Dina.1999.**DAYA TERIMA**.agriwidia.yogyakarta.

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

Wahyudi dan M.snawi 1999.**materi pelantikan uji cita rasa** .Jember.

Zulaeikah, Siti dan Endang Nur Widyaningsih.2005. **Pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh pada pembuatan telur asin rebus terhadap jumlah bakteri dan daya terimanya.** Jurnal penelitian Sains dan tehnologi. Vol. 6 no. 1.2005: 1-13.