

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, LH. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Afrianto, Eddy. 2008. *Pengawasan Bahan/Produk Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Aini, N. 2002. Penganekaragaman Pengolahan Ubi Jalar untuk Pengembangan Industri Rumah Tangga dan Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* 2(3) : 21-27.
- Akubor, P. I. and M.U. Ukwuru. 2003. Functional properties and biscuit making potential of soybean and cassava flour blends. *Plant Foods for Human Nutrition*, 58 (3):1–12.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anonimus. 2007. *Bolu Kukus*. Diakses : 01 Agustus 2016. <http://www.kompas.com/Widipedia/news/0207/08/011205.htm>
- Anshari, H., Olenka, D., dan Marlina, M. 2010. Pemanfaatan Biji Cempedak Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu dengan Kualitas dan Gizi Tinggi. *PKM-GT*. Universitas Negeri Malang. Malang.
- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). 2014. *Overvie Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. APTINDO. Jakarta
- Arief, WR., Yani A., Asropi., Dewi F. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi"*. 6-7 Agustus 2014. Banjarbaru: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Lampung.
- Aryani. 2012. Kajian Penambahan Tepung Jagung (*Zea mays*) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangaius Pangasius*) yang diolah Menggunakan Bahan Dasar Tepung Tapioka (*Cassava sp*). *Journal of Tropical Fisheries*. 7(1): 558-600.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang Dengan Biji-bijian. Cetakan pertama. Penebar Swadaya. Jakarta

- Badan Pusat Statistik. 2015. *Ubi Jalar*. http://www.bps.go.id/tnmn_pgn.p hp. Accessed 2015/05/30.
- Chavan, J. K., and S. S. Kadam. 1993. Nutritional enrichment of bakery products by supplementation with non-wheat flours. *Critical reviews in Food Science and Nutrition*, 33: 189-226.
- Damayanti, D A., Wahyuni, W., dan Wena, M. 2014. Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Dasar Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 37 (1): 73-82.
- Damardjati, D.S., S. Widowati dan Suismono. 2000. *Sistem Pengembangan Agroindustri Tepung Kasava di Indonesia: Studi Kasus di Kabupaten Ponorogo*. Bogor: Penelitian dan Pengembangan Tanaman pangan.
- Direktorat Gizi Kesehatan Republik Indonesia. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Djuanda, V. 2003. *Optimasi Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomea batatas) Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Erwin, LT. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Faridah, A, Pada, K , Yulastri A, Yusuf, L. 2008. *Patisari Jilid I Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.
- Fitrianingrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Kerupuk Udang Putih*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Hardoko, Hendarto, L., Marsillam, T., 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol XXI No. 1 Th. 2010.
- Hastati, MK. 2005. *Pemanfaatan Singkong sebagai Bahan Dasar Bolu*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Hastuti, AY. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi. Jakarta.
- Herawati, H dan Widowati, S. 2009. Karakteristik Beras Mutiara dari Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* vol. 5
- Indri HP. 2015. *Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Singkong (Manihot Esculenta Creantz) Yang Disubstitusi*

Tepung Daun Katuk (Sauropus Androgynus). Tugas Akhir Thesis. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Irfansyah. 2001. *Karakteristik Fisiko-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) serta pemanfaatannya untuk Pembuatan Kerupuk.* Tesis. Program Pascasarjana, IPB, Bogor.

Jisha S. dan G. Padmaja. 2011. *Whey Protein Concentrate Fortified Baked Goods from Cassava-Based Composite Flours : Nutritional and Functional Properties.* *Food Bioprocess Technol* 4:92–101

Juanda, D dan Cahyono, B. 2000. *Budidaya dan Analisis Usaha Tani Ubi Jalar.* Kanisius.

Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.* PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

Kay, D.E. 1997. *Crop and Product Digest No-3 Food Legumes.* London: Tropical Product Institute.

Khaerunnisa. 2015. *Evaluasi Jenis Pengolahan Terhadap Daya Terima Organoleptik Pada Telur Infertil Sisa Hasil Penetasan.* Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Komah, IR dan Kristiastuti, D. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong.* *E-Journal Boga.* 02(03): 18-24.

Lilis KM. 2015. *Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Singkong (Manihot Esculenta Creantz) Yang Disubstitusi Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus).* Tugas Akhir Thesis. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Lubis, NI. 2010. *Pembuatan Abon Ikan Gulamah (Johnuls spp.) dan Daya Terimanya.* Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Lutfika, Erwin. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar.* Skripsi. Fakultas teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Margareth J. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Klon BB00105.10 Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Goreng Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya.* Skripsi. Bogor: Institute Pertanian Bogor.

Meilgaard, M., G.V. Civille dan B.T. Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques.* CRC Press. Boca Raton. Florida.

Memil, KH. 2006. *Pemanfaatan Singkong sebagai Bahan Baku Bolu.* Tugas Akhir. Fakultas Teknik, UNNES. Semarang.

- Mudjajanto, E dan Yulianti, L. 2004. *Membuat Kue*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Mulyadi, A.F., Wijana, LA. Dewi, W.I. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15 (1): 25-36.
- Murtiningsih dan Suryani. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Murtiningsih., Latifah., dan Andriyani. 2013. Kajian Kualitas Biskuit Jagung. *Jurnal Rekapangan*. 7(1): 111-122.
- Nurapriyani, R. 2010. *Optimasi Formulasi Brownies Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau dan Pisang, Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Nur, A. 2008. *Komposisi Kimia dan Sifat Jagung Berdasarkan Varietas yang Diekstrak Dengan Natrium Bikarbonat*. Palu: Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako.
- N. Sri H dan Prana, KT. 2013. Analisa Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia Esculenta L. Schott*). *Jurnal Natur Indonesia*. 6(2): 29-33.
- Putri, S. 2010. *Substitusi Tepung Biji Nangka pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Ditinjau dari Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan, dan Daya Terima. SKRIPSI*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Purwanti, 2008. *Kandungan dan Khasiat Kacang Hijau*. UGM-Press. Yogyakarta.
- Pratama, IA dan Nisa FC. 2014. Formulasi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 4: 101-112
- Qanytah. 2012. *Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung*. Diakses tanggal 19 Feb 2014. [Http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung.pdf](http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung.pdf).
- Rahmah, Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L)*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Richana, N dan Widaningrum. 2009. Penggunaan Tepung dan Pasta dari Beberapa Jenis Varietas Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mie. *Jurnal Pascapanen* 6(1): 43-53.
- Rohimah, E, 2008. *Bolu Kukus*. http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/196005041986012

ADE_JUWAEDAH/Bolu_kkus.pdf. Akses Tanggal 31 oktober 2012, Makassar.

Rosidah, 2010. *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. TJP Vol 2 No. 2. Fakultas Teknik. UNNES.

Rosidah. 2010. *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal dari TWKNUBUGA Volume 2 No 2- April 2010. Semarang.

Rukmana, R. 1997. *Budidaya ubi jalar dan pasca panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf*. Gramedia. Jakarta.

Sarwono, B.2005. *Ubi Jalar Cara Budidaya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sidabutar, RDW., Naiggolan, JR., Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 1(4): 67-75

Suami dan Widowati. 2005. Struktur, Komposisi, Nutrisi Jagung. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Bogor.

Suami dan I. U. Firmansyah. 2005. *Beras Jagung. Proseding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung*. Makasar: Pusat Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Suami. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*. Vol: 28, No.2 Tahun 2009.

Sudaryani, 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Suhardjito, YB. 2006. *Pastry dan Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.

Suismono, 2001. Teknologi pembuatan tepung dan pati ubi-ubian untuk menunjang ketahanan pangan. *Majalah Pangan* 10(37): 37-49.

Suprpti, L. 2003. *Tepunng Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.

Suryani, I. 2000. *Pemanfatan Tepung Cantel Sebagai bahan Pembuatan Cake*. Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan. Yogyakarta.

Waniska RD, Yi T, Lu J, Xue Ping L, Xu W, Lin H. 1999. *Effects of preheating temperature, moisture, and sodium metabisulfite content on quality of noodles prepared from maize flaoor or meal*. J Food Sci. Technol 5: 399-346.

- Widayati, E dan Damayanti, W. 2001. *Aneka Makanan dan Talas*. Trabus Agri Sasana. Surabaya.
- Widianto, B., Ch Retnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, Pratiwi, R. A., Lestari S. 2002. *Tips Pangan Teknologi, Nutrisi dan Keamanan Pangan*. PT. Grasindo. Jakarta.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. *Tabloid Sinar Tani*. 6 Mei 2009.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zulaekah, S. dan E.N. Widiyaningsih. 2005. Pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh pada pembuatan telur asin rebus terhadap jumlah bakteri dan daya terimanya. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*. 6(1): 1-13.