

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. <http://tumoutou.net/pps7029145/nuraini.pdf>. Diakses 11 April 2016.
- Albab, S.U., dan H. S. Wahono. 2016. Pengaruh Proporsi Mocaf Dengan Ubi Jalar Oranye Dan Penambahan Baking Powder Terhadap Sifat Kerupuk Cekeremes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol.4 No.2:515-524.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Antarlina, S.S dan J.S. Utomo.1999. *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan*.Balitkabi No. 15.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Aulia, R. E. dan D. R. P, Widya. 2015. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Kimia Dengan STPP. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 2 p.476-482.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Statistik Provinsi Jawa tengah (Produksi Umbi-umbian). Jakarta : BPS.
- Balitkabi. 2016. Khasiat ubi jalar oranye untuk mata. (*On-line*) <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/kilas-litbang/1805-khasiat-ubijalar-oranye-untuk-mata.html> diakses tanggal 30 maret 2016.
- Cauvain, S.P. dan L.S. Young. 2006. *Baked Products: Science, Technology and Practice*. Blackwell Publishing. United Kingdom.
- Chevance, F.F.V. dan L.J. Farmer. 1999. Release of Volatile Odor Compounds from Full-Fat and Reduced-Fat Frankfurters. *J. Agric. Food Chem.*, 47:5161-5168.
- Comeford, S.E. 2010. *Behavior Reserch in Bakery*. Vol. 11: 93-110.
- Damardjati, D.S., S. Widowati dan Suismono. 1993. Pembinaan Sistem Agroindustri Tepung Kasava Pola Usaha Tani Plasma di Kabupaten Ponorogo. *Laporan Penelitian* Kerjasama Balittan Sukamandi dengan PT. Petro Aneka Usaha.Sukamandi.

- Devega F, M. Islamiah, K. Ulfah. 2010. Peranan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Mie dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional. Institut Pertanian Bogor.
- Dilana, I. 2008. Pembentukan Tim Panelis dan Analisis Deskripsi Citarasa Kacang Salut dengan Variasi Bawang Putih Di PT. Garudafood, Jakarta. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Gizi Depkes R.I 1981. Dalam: Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Fadhli. 2010. Buku Pintar Kesehatan Anak. Yogyakarta: Pustaka Angrek
- Fathullah, A. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu ditinjau dari kualitas inderawi dan kandungan gizi. *Skripsi*. Semarang : UNNES.
- Fatmawati, W. T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies). *Proyek Akhir*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Gacula, M.C. 1997. *Descriptive Sensory Analysis in Practice*. Food and Nutrition Press.Inc. Trumbull. Connecticut.
- Ginting, E., S.S. Antarlina, I. Sudaryono, A. Winarto, dan Sugiono. 2008. *Resep produk olahan umbi-umbian dan kacang-kacangan*. Balitkabi. Malang.
- Hendrasti, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hootman, R. C. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing For Sensory Evaluation*. ASTM Publication. Baltimore.
- Honestin, T. 2007. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indriani. 2007. *Modern & Classic Brownies*. Jakarta: Gramedia
- Iptek, Net. 2005. Pemanfaatan pati ubi kayu dalam berbagai industri. <http://www.ipteknet.com> diakses tanggal 20 Juni 2016.
- Juanda, D., dan B. Cahyono. 2000. *Ubi jalar*. Budidaya dan analisis usaha tani. Kanisius.
- Kanner, J. 1978. Carotene Oxidazing Factors in Red Pepper Fruits (*capsicum annum*, L) Ascorbid acid and Coper in a  $\beta$ -Carotene-Linoleic Acid Solid Model. *J.Food Sci.*, 43:524.

- Kearsley M.W dan S.Z. Dziedzic. 1995. The Technology of Starch Production. In: S.Z. Dziedzic and M.W. Kearsley (Eds.). *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives Blackie Academic and Professional*, London.
- Marsono. 2009. *Indeks Glisemik Ubi-Umbian*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada.
- Meilgaard, M. G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1991. *Sensory Evaluation Techniques 2<sup>nd</sup> edition*. CRC Press, London.
- \_\_\_\_\_. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3<sup>rd</sup> ed*. CRC Press LLC, Florida.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan F. Ayustaningworo. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Mulyati, A. 2015. Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantea* Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak Yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Ubi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Nugraheni, S. A. 2008. Diet & Autisme. Pustaka Zaman.
- Pambudi, N.M. 2010. *Pangan adalah hak azasi*. Kompas, 15 Oktober 2010.
- Pangki, S.A. 2009. *Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar.
- Pantzariz. 1995. *Palm Oil Uses*. Palm Oil Research Institute of Malaysia. Ministry of Primary Industries. Malaysias.
- Putri, E. P. 2015. Pembuatan Nastar Ubi jalar oranye Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L*) Varietas Jago. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rakhmah, Y. 2012. Studi pembuatan bolu gulung dari tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L*). *Skripsi*. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Reifa. 2005. *Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker*. Majalah Kartini Nomor: 2134.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar Budidaya dan Pasca panen. Kanisius. Yogyakarta.

- Rodrigues P.B. R, E.B Pantatisco dan M.B Balt. 1998. Mutu Buah-Buahan Mentah Untuk Pengolahan Fisologis Lepas Panen. Yogyakarta Gajah Mada. Univ Press.
- Rusmilan, S. 2006. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Kadar Karbohidrat Dan Daya Terima Roti Manis Ubi Jalar. Karya Ilmiah. Poltikes Kesehatan Jurusan Gizi Banjarmasin.
- Salaman. Y, S. Novianti dan D. Ratnasari. 2012. Pengaruh Jenis dan Proporsi Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Mutu dan Daya Terima Roti Manis. *Jurkessia, Vol. III, No. 1.*
- Sarwono, B. 2005. *Cara Budi Daya Yang Tepat, Efisien, dan Ekonomis Ubi Jalar.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi.* Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sibuea, P. 2006. Antioksidan. Teknologi Hasil Pertanian. Unika St. Thomas SU. Medan.
- Setyaningsih, D.A., Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* IPB Press. Bogor.
- Sutomo. 2007. *Pemanfaatan Tepung Terigu.* Jakarta : Gramedia.
- Soliha, I. 2008. Aplikasi Penggunaan Tepung Daging Sapi sebagai Bahan Substitusi Sebagian Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies. *Skripsi.* Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susilowati, E. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidasi, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Sebagai Bahan Makanan Pokok. *Skripsi.* Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Sulistiyo, C. N. 2006. Pengembangan brownies kukus tepung ubi jalar (*Ipomoea Batatas L.*) di PT. Fits Mandiri Bogor. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Tungland, B.C., dan D. Meyer. 2002. Nondigestible Oligo-and Polysaccharides (Dietary Fiber): Their Physiology and Role in Human Health and Food, *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf*, 1: 90–109.
- Usmiati, S. 2005. Karakteristik Serbuk Ubi Jalar Kuning. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fateta, IPB. Bogor.

- Utami, D., dan T. D. Widyaningsih. 2015. Pengembangan Snack Ekstrudat Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersubstitusi Tempe Kacang Tunggak Sebagai Sumber Protein. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.620-630.
- Walstra .P, J.T Wouters , dan T.J Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology Ed ke-2*. New York: CRC Pr.
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wolfe, S.L. 1995. *Molecular and Cellular Biology*. California:Wadsworth Publishing Company.

