

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. R. dan Yunianta. 2014. Pengaruh Lama Perendaman Na₂S₂O₅ dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 page 91-102*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Amalia, T. 2008. *Pengaruh Karakteristik Gula Merah dan Proses Pemasakan Terhadap Mutu Organoleptik Kecap Manis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anggraeni, Y. P. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol,2 No.2*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Aufari, Saltia. 2014. *Studi Pembuatan Brownies dengan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Empulur Batang Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)*. Universitas Andalas, Padang.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2016. *Data Ekspor dan Impor*. http://bps.go.id/all_newtemplate.php diakses pada 9 September 2016.
- Bakhrin, Zulhida, R., dan Seno, Deni. 2013. *Studi Pembuatan Tempe dari Biji Karet*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Cahyadi, S.,. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. PT.Bumi Aksara, Jakarta.
- Comeford, S.E. 2010. *Behavior Reserch in Bakery*. Vol. 11: 93-110.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. *Potensi dan pendayagunaan sumber daya bahan pangan lokal serealia, umbi-umbian, dan kacang-kacangan untuk panganekaragaman pangan*. Makalah pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif, Jakarta.
- 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.
- Fatimah, L. G Febrina. dan R. G Lina. 2013. *Kinetika Reaksi Fermentasi Alkohol Dari Buah Salak*. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Fathullah, Ali. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu ditinjau dari kualitas inderawi dan kandungan gizi. *Skripsi*. UNNES, Semarang.
- Gacula, M.C. 1997. *Descriptive Sensory Analysis in Practice*. Food and Nutrition Press, Inc. Trumbull, Connecticut.
- Hendrasti, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Hidayat, N., M. C. Padaga, dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. CV. ANDI OFFSET, Yogyakarta.
- Indriani. 2007. *Modern & Classic Brownies*. Gramedia, Jakarta.
- Jelita, K. 2011. Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan dengan Metode AOAC dan ASP Terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, dan Ruggedness. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Koswara, S. 2012. Teknologi pengolahan umbi-umbian bagian 1: pengolahan talas. *Modul, Tropical Plant Curriculum (TPC) Project, Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kotler, P. 1993. *Manajemen Pemasaran*. Translation of Marketing Management Analysis, Planning, Implementation, and Control. Seventh Edition. Prentice Hall International Inc. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lorri, W.S.M. 1993. *Nutritional and microbiological evaluation of fermented cereal weaning foods*. Disertasi. Swedia: Departemen of Food Science, University of Technology, Goteborg.
- Meilgaard, M. Civille, G. V. Carr, B.T. 1991. *Sensory Evaluation Techniques 2nd edition*. CRC Press, London.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd ed.* CRC Press LLC, Florida.
- Minantyorini dan I.H. Somantri. 2002. *Panduan Karakterisasi Dan Evaluasi Plasma nutfah Talas*. Komisi Nasional Plasma Nutfah.
- Nuraida, L. 2011. Peran Bakteri Asam Laktat dalam Proses Fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol.22 No.2*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nusa, M. I., Suarti B., Alfiah. 2012. Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agrium Vol.17 No.3*. Fakultas Pertanian UMSU, Medan.

- Oke, M. O., dan Bolarinwa, I. F. 2012. *Effect of fermentation on physicochemical properties and oxalate content of cocoyam (Colocasia esculenta) flour*. International Scholarly Research Network. ISRN Agronomy.
- Pambudi, N.M. 2010. *Pangan adalah hak azasi*. Kompas, 15 Oktober 2010.
- Pantzariz. 2002. *Palm Oil Uses*. Palm Oil Research Institute of Malaysia. Ministry of Primary Industries, Malaysia.
- Purwono dan P. Heni. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta.
- Raharjanti, D.S. 2006. Penghambatan Pertumbuhan *Aspergillus parasiticus* dan Reduksi Aflatoksin oleh Kapang dan Khamir Ragi Tape. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Richana, N., 2012. *Araceae dan Dioscorea: Manfaat Umbi-Umbian Indonesia*. Nuansa, Bandung.
- Rukmana, R. 1998. *Budi Daya Talas*. Kanisius, Yogyakarta.
- Salam, A.R., Haryotejo, B., Mahatama, E., dan Fakhrudin, U. 2012. Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI. *Jurnal Standardisasi BSN*. ojs.bsn.go.id diakses pada 1 Desember 2016.
- Sari, Rusmilan. 2006. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu (*Triticumaestivum*) dan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap Kadar Karbohidrat dan Daya Terima Roti Manis Ubi Jalar. *Karya Ilmiah*. Poltikes Kesehatan Jurusan Gizi, Banjarmasin.
- Sefa-Dedeh, S., Y. Kluvitze, dan E. O. Afoakwa. 2001. *Influence of Fermentation and Cow Peasteaming on Some Quality Characteristic of Maize-cow Pea Blends*. AJST.
- Setyaningsih, D.A., Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Silalahi, J. dan Hutagalung, N. 2010. Komponen-Komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Steinkraus. 2002. *Fermentation in World Food Processing*. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Subandoro, R. H., Basito, dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies terhadap Karakteristik Organoleptik. *Jurnal Teknosains Pangan Vol.2 No.4*. Universitas Sebelas Maret, Solo.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi 2. Kerjasama Liberty, Yogyakarta dengan PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Sulistiyo, C. N. 2006. Pengembangan *brownies* kukus tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) di PT. Fits Mandiri Bogor. *Skripsi*. Fakultas teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Svanberg, U., Sjogren E., Lorri W., Svennerholm A.M, Kaijser B. 1992. *Inhibited Growth of Common Enteropathogenic Bacteria in Lactic-fermented Cereal Gruels*. World J Micro and Biotech.
- Syahbania, N. 2012. Studi Pemanfaatan Talas (*Colocasia esculenta*) sebagai Bahan Pengisi dalam Pembuatan Es Krim. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Taufik, Y., Hasnelly, dan Rukmana. 2013. Inovasi Proses Tepung Talas Termodifikasi dalam Meningkatkan Nilai Produk. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Wardhani, M. K. 2015. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Talas Termodifikasi dengan Variasi Jenis Bahan Perendam dan Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.