

6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2002). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. (1980). Sayur – sayuran. Lembaga Biologi Nasional – LIPI. Balai Pustaka. Bogor.
- Anonim. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Anonim. (2002). Talas Mengatasi Diare. Republika Online.
- Anonim. (2003). Usaha Produksi Kripik Talas. LIPI. Vol. 2, No.3.
- Anonim. (2005). *Nutrition Facts and Food Composition Analysis – Taro, Raw*.
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito. Bandung.
- Astuti, N. (2004). Pembuatan Tepung Bentul sebagai Bahan Dasar Tiwul Bentul Instan. *Jurnal Boga dan Gizi*, Vol.1, No.1, Hal. 50-53.
- Bennion, M and O. Hughes. (1975). *Introductory Foods 6th ed.* Collier MacMillan Publisher. London.
- de Man, J.M dan Padmawinata, K. (1997). Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Hoseney, R.C. (1994). *Principles of Cereal Science and Technology 2nd ed.* American Association of Cereal Chemistry, Inc. USA.
- Juliantanti, R. (2001). Penambahan Tepung Kubis dan Tepung Wortel Sebagai Upaya Memperkaya Kandungan Kalsium dan β Karoten Pada Roti Tawar. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Karmas, E and Harris, R.S. (1997). *Nutritional Evaluation of Food Processing 3rd ed.* Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Ketaren, S. (1986). Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kristiani, E.B. (2004). Substitusi Dedak Gandum untuk Memperkaya Serat Makan Pada Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan & Hasil Pertanian*. Vol. 1, No.1, Hal. 1 – 8.
- Lewis, M.J. (1987). *Physical Properties of Food and Food Processing System*. Ellis Horwood Ltd. England.
- Lingga, P; Sarwono, B; Rahardi, F; Rahardja, PC; Afriastini, JJ; Wudianto, R dan Apriadji, WH. (1993). Bertanam Umbi – umbian. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Marliyati, S.A; A. Sulaeman dan F. Anwar. (1999). *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. IPB. Bogor.
- Matz, S.A. (1992). *Bakery Technology and Engineering 3rd edition*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Perry, J. M; R.B. Swanson; B.G. Lyon dan E.M. Savage. (2003). *Instrumental & Sensory of Oatmeal and Chocolate Chip Modified with Sugar and Fat Replacers*. Cereal Chemistry. Vol 80, No.1, Hal 45 – 51.
- Potter, N.N and J.H. Hotchkiss. (1995). *Food Science 5th ed*. CBS Publisher & Distributors. New York.
- Rosenthal, A.J. (1999). *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Rubatzky, V.E and M. Yamaguchi. (1995). *Sayuran Dunia I : Prinsip, Produksi dan Gizi*. ITB. Bandung.
- Sofro, A.S.M; W. Lestariana dan Haryadi. (1990). *Protein, Vitamin dan Bahan Ikutan Pangan*. UGM. Yogyakarta
- Subagio, A; W.S. Windrati dan Y. Witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L*) Terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIV, No. 2, Hal. 136 – 143. Th. 2003.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty dan PAU Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Widowati, S *et al.* (2003). *Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. IPB. Bogor.
- William, A. (2001). *Eagen Press Handbook Series Wheat Flour*. Eagen Press. USA.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.