6. DAFTAR PUSTAKA

Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. (2009). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Ungaran.

Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. (2005). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. The Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington, Virginia, USA.

Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. H. Puspitasari, Sedapnawati, dan S. Budiyanto. (1989). *Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi-IPB. Bogor.

Artan, M. Y., A. A. Ariffin, B. H. Chern, R. Karim, Y. Che Man, and N. L. Chin. (2010). Changes in the Quality Characteristics of White Bread Made Using Different Shortening Formulations During Storage. *http://www.idosi.org/wasj/wasj10(2)/1.pdf*. Diakses pada tanggal 1 April 2013.

Astawan, M. dan S. Widowati. (2006). Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional. *Laporan Penelitian RUSNAS*. Bogor.

Bennion, M. and O. Hughes. (1975). *Introductory Food, 6th Edition*. Collier Macmillan Publisher. London.

Bourne, M. C. (1982). *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement*. Academic Press, Inc. New York.

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. (1981). *Food Sciene*. (*Ilmu Pangan*, *diterjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono)*. UI-Press, Jakarta.

Catrien, Y. S. Surya, dan T. Ertanto. (2008). Reaksi Mailard pada Produk Pangan. *Program Kreativitas Mahasiswa*. Bogor.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1996). *Komposisi Kimia Tepung Terigu*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

_____. (1981). *Kandungan Gizi Daun dan Umbi Ubi Jalar*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.

Djuanda, V. (2003). *Optimasi Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomea batatas) Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor. Skripsi.

Hoseney, R. C. (1998). *Principle of Cereal Science and Technology 2nd Ed.* American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul, Minnesota, USA.

Erawati, C. M., T. R. Muchtadi, dan P. Hariyadi. (2006). Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.). *Forum Pascasarjana* Vol. 29 No. 4 hal 289-299.

Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Fennema, O. R. (1985). *Food Chemistry 2nd Ed*. Marcel Dekker., Inc., Westport, Connecticut.

Ginting, E., Y. Widodo, S. A. Rahayuningsih, dan M. Jusuf. (2005). Karakteristik pati dari beberapa varietas ubijalar. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan (in press)*.

Gunawan, H. (2012). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Madu (Ipomea Batatas var Kretek) sebagai Pengganti Tepung Terigu dan Gula dalam Formulasi Cookies Kaya Betakaroten*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, UNIKA Soegijapranata. Semarang. Skripsi.

Harris, R. S. dan R. S. Karmas. (1989). *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit ITB. Bandung.

Hartono, A. D. (2012). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Madu (Ipomea Batatas var Kretek) sebagai Pengganti Tepung Terigu dan Gula dalam Pembuatan Roti Tawar Kaya Betakaroten*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, UNIKA Soegijapranata, Semarang. Skripsi.

Hendry, G. A. F. and J. D. Houghton. (1996). *Natural Food Colorants 2nd Ed*. Chapman & Hall. Glasgow.

International Diabetes Federation (IDF). The Global Burden-Top 10 Countries/Territories of numer of people with diabetes (20-79 yeras) 2011 and 2030. (2013). *Available from: http://www.idf.org/diabetesatlas/5e/the-global- burden.* Diakses pada tanggal 4 Januari 2014.

Juanda, D. J. S. dan B. Cahyono. (2000). *Ubi Jalar, Budi Daya, dan Analisa Usaha Tani*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. *http://books.google.co.id/books*. Diakses pada tanggal 2 April 2013.

Kunia, K. (2009). Yuk, Makan Kudapan Sehat. *http://www.agrina-online.com/show_article.php?rid=12&aid=1680*. Diakses pada tanggal 1 April 2013.

Lebesi, D. M. dan C. Tzia. (2009). Effect of the Addition of Different Dietary Fiber and Edible Cereal Bran Source on the Baking and Sensory Characteristic of cupcakes. *Journal Food Bioprocess Technology.*

Lukman, A. H. (1992). *Pengaruh Perajangan dan Lama Pengukusan Biji Saga Pohon (Adenanthera pavonine L) Terhadap Rendemen dan Mutu Minyak yang Dihasilkan*

pada Proses Ekstraksi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.

Matz, S. A. (1972). *Bakery, Technology and Engineering 2nd Ed*. AVI Publishing Company Incorporation. Westport, Connecticut.

_____. (1992). *Bakery, Technology and Engineering 3nd Ed*. Van Nostrand Reinhold. Texas.

Meilgaard, M., G. V. Civille, and B. T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques 3rd Ed*. CRC Press, Boca Raton.

Meyer, L. H. (1973). *Food Chemistry*. Affiliated East-West PVT. Ltd., New Delhi.

Miliauskas G., P. R. Venskutonis, and T. A. Van Beek. (2003). Screening of Radical Scavenging Activity of Some Medicinal and Arometic Plant Extracts. *Food Chemistry, Article in Press.*

Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media Pustaka. Jakarta.

Nisviaty, A. (2006). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Klon BB00105.10 sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya.* Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.

Onggo, T. M. (2009). Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar "Cilembu" Selama Penyimpanan. *http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/11/perubahan_komposisi_pati.pdf*. Diakses pada tanggal 1 April 2013.

Penfield, M. P., and A. M. Campbell. (1990). *Experimental Food Science 3rd Ed*. Academic Press. San Diego, California.

Piga, A., P. Catzeddu, S. Farris, T. Roggio, and E. Scano. (2005). Textural Evaluation of Ammaretti Cookies during Storage. *Food Res. Technol* Vol. 221: 387-391.

Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press, Inc., New York.

Prosky, L and J. W. De Vries. (1992). *Controlling Dietary Fiber in Food Product*. Van Nostrad Reinhold, New York.

Rahardjo, J. (2012). *Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan Pengganti Tepung dan Gula dalam Pemuatan Roti Manis.* Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, UNIKA Soegijapranata. Semarang. Skripsi.

Resurreccion (1998). *Consumer Sensory Testing Product Development*. An Aspen Publication. Maryland.

Richana, N. (2012). *Ubi Kayu & Ubi Jalar*. NUANSA. Bandung.

Santoso, U., T. Murdaningsih, dan R. Mudjisihono. (2007). Produk Ekstrusi Berbasis Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 18 (1) Yogyakarta.

Sarwono, B. (2005). *Ubi Jalar: Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Seo, M. J., J. E. Park, and M. S. Jang. (2010). Optimization of Sponge Cake Added with Tumeric (Curcuma longa L.) Powder Using Mixture Design. *Journal Food Science Biotechnology* Vol. 19(3): 617-625.

Singh, S., C. S. Riar, and D. C. Saxena. (2008). Effect of incorporating sweetpotato flour to wheat flour on the quality characteristics of cookies. *African Journal of Food Science*. Vol (2) pp. 065-072, June, 2008.

Smith, A.C. (1999). Starch-based foods. In A.J. Rosenthal (ed). *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

SNI 01-3840-1995. *SNI Roti*. Dewan Standarisasi Nasional. Departemen Perindustrian.

Subagio, A., W. S. Windrati, dan Y. Witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Terhadap Karakteristik Cake. *http://www.akademik.unsri.ac.id/download/journal/files/bai-journal/Achmad_Subagio-Pengaruh.pdf.* Diakses pada tanggal 23 November 2013.

Subarna. (1992). Baking Technology. *Pelatihan Singkat Prinsip-Prinsip Teknologi Bagi Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

_____. (1996). Formulasi Produk-Produk Serealia dan Umbi-Umbian untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan. *Makalah. Disampaikan pada Pelatihan Produk-produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Kantor Menteri Urusan Pangan. Jakarta.

Suganuma, T. and K. Kitahara. (1998). Sweet potato starch: Its properties and utilization in Japan. In D. R. LaBonte, M. Yamashita and H. Mochida (ed). *Proceedings of International Workshop on Sweet Potato System toward the 21th Century.* Miyakonojo, Japan, December 9-10, 1997. Kyushu National Agricultural Experimen Station. p. 285-294.

Sukamto. (2012). Perbaikan Tekstur dan Sifat Organoleptik Roti yang Dibuat dari Bahan Baku Tepung Jagung Dimodifikasi oleh Gum Xanthan. *Agrika*, volume 4 No.1.

Sunaryo, E. (1985). *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Suparman (2007). Bercocok Tanam Ubi Jalar. Azka Mulia Media. http://books.google.co.id/books. Diakses pada tanggal 9 Maret 2012.

Sutejo, M. (2012). *Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan Pengganti Tepung dan Gula dalam Pemuatan Sponge Cake.* Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, UNIKA Soegijapranata. Semarang. Skripsi.

Widodo, Y. dan E. Ginting. (2004). Ubi jalar Berkadar Betakaroten Tinggi sebagai Sumber Vitamin A. *Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. Malang.

Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno, dan O. Komalasari. (2002). Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal. *Balai Penelitian Pascapanen Pertanian*. Jakarta.

Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____. (1981). Bahan Pangan Terfermentasi. *Kumpulan Pikiran dan Gagasan Tertulis*. Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Woolfe, J. A. (1999). *Sweet Potato an Untapped Food Resource*. Chapman and Hall, New York.

Zuraida, N. (2003). Sweet Potato as an Alternative Food Supplement During Rice Storage. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 22(44).