

6. DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2008). Kandungan Ubi Jalar. <http://www.whandi.net>
- Almatsier. S. (2006). Prinsip Dasar Ilmu Gizi Cetakan Keenam. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan dan Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali Pers. Jakarta
- Anonim. (2002). Efek Pengolahan Terhadap Gizi Pangan. Food Science and Technology. UNS Social Network
- Anonim. (2003). Wortel Penjernih Mata dan Pemutih Kulit. <http://www.sinarharapan.co.id/ipitek/kesehatan/2003/034/kes4.html>
- Anonim. (2004). Flour. British Nutrition Foundation 2004.
- Apraidji W.H. (2006). Khasiat Ubi Jalar. <http://www.pitoyo.com/mod.php?mod=publisher&op=viewarticle&artid=101>
- Apriantono; D. Fardiaz; N. L. Puspitasari; Sendarnawati dan S. Sudyanto. 1989. Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Arthey, D and Colin, D. (1998). Vegetable processing. UK.
- Bennion, M & Hughes, O. (1975). Introductory Foods. Sixth edition. New York
- Bourne, E. K. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement 2nd Edition. Academic Press. New York.
- Curic, D; D. Novotni; D. Tusak; I. Bauman & D. Gabric. (2006). Gluten-free Bread Production by The Corn Meal and Soybean Flour Extruded Blend Usage. University of Zagreb, Faculty of Food Technology and biotechnology.
- de Man, J.M. (1997). Kimia Makanan. Edisi Kedua. ITB. Bandung.
- Esti & Prihatman. (2004). Tepung Tapioka. <http://www.ristek.go.id>

Fellows. (1990). Food Processing Technology: Principles and Practices. Ellis Horwood. New York.

Fennema, O. (1985). Food Chemistry 2nd edition. University of Wisconsin-Madison. New York.

Gaman, P.M & Sherrington. (1994). Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi 2nd Edition. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Harris, H. (2001). Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia. Vol 3 No 2 Hal 99-106.

Harli, M. (2000). Ubi Jalar Kurangi Resiko Buta. <http://www.kompas.com/kompascetak2210/20/htm>

Hidayat, B; Ahza, A; Sugiyono. (2007). Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) Varietas Shiroyutaka serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Pangan. Vol XVIII No. 1 Tahun 2007.

Hoseney, R.C. (1994). Pasta and Noodles : Principles of Cereal Science & Technology 2nd Edition. American Assosiation of Cereal Chemist. Minnesota.

Kendall, P. & J. Sofos. 2003. Preparation : Drying Fruits. Colorado State University Cooperative Extension. www.ext.colostate.edu.

Koswara, S. 2006. Lebih akrab dengan kue basah. <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/LEBIH%20AKRAB%20DENGAN%20KUE%20BASAH.pdf>

Larrauri, J.A. (1999). New Approaches in The Preparation of High Dietary Fiber Powder from Fruit By-Products. Trends in Food Science and Technology 10 (1999) 3-8. Elsevier.

Latapi, G and D. M. Barret. (2006). Influence of Predrying Treatments on Quality and Safety of Sundried Tomatoes Part I : Use of Steam blanching, Boiling Brine Blanching an Dips in Salt or Sodium Metabisulfite. Journal of Food Science Volume 71 No 1 Institute of Food Technology. USA.

Mahindru, S.N. (2000). Food Additives Characteristic, Detection and Estimation. Tata MC Graw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi.

National Institutes of Diabetes and Digestive and Kidney Disease (NIDDK). (2008). Celiac Disease. NDDIC. US

Padmawinata, K. (1997). Kimia Makanan. ITB. Bandung

Park, C.S and B.K. Baik. (2002). Flour characteristics Related to Optimum Water Absorption of Noodle Dough for Making White Salted Noodles. Journal of Cereal Chemistry vol. 79 No.6.

Piliang, W.E dan S. Djojosoebagio; Alhaj. (2002). Fisiologi Nutrisi. Vol 1. Edisi ke-4. IPB Press Bogor.

Raghupaty, R and K. Thangavel. (1995). Dehydration of Fruit and Vegetable. <http://www.tecno-preuner.net>

Riana, A. (2000). Nutrisi Tepung Beras. <http://www.asiamaya.com/nutrients/tepungberas.htm>

Ressureccion, A.V. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. ASPEN Publisher, Inc. Maryland, USA.

Rukmana, R. (1997). Ubi Jalar : Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.

Rodriguez-Amaya, Van Jaarsveld, P., De Wet Marais, Eldich Armes. (2004). Evaluation of The Retention of β -Carotene in Boiled, Mashed Orange-Fleshed Sweet Potato. Nutritional Intervention Research Unit, Medical Research Council, Parow, South Africa, and *Depto. de Ciênciade Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Brasil.

Rosenthal, A.J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Saloko, S; W.S. Yasa & B.R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Biji-bijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Hal 308-325.

Santoso, U; Murdaningsih, T; Mudjisihono, R. (2007). Produk Ekstruksi Berbasis Tepung Ubi Jalar. Jurnal teknologi dan Industri pangan vol XVIII No I tahun 2007.

Siswono. (2004). Kaya Karbohidrat dan Protein, tapi Rendah Lemak. <http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1075436866,71832>.

Standar Nasional Indonesia. (1995). Bihun Kering SNI 01-39742-1995. Dewan Standardisasi Nasional – DSN.

Sudarmadji, S; B, Haryono & Suhardi. (1984). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi 3. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Sudarmadji, S; B, Haryono & Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Suprpti, L. M. (2003). Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan pemanfaatannya. Penerbit Kanisius Yogyakarta.

Sutomo, B. (2006). Gizi dan Kuliner by Budi: SEJARAH DAN ANEKA JENIS MIE. budiboga.blogspot.com/2006/05/sejarah-dan-aneka-jenis-mie.html - 40k.

Sutomo, B. (2007). Ubi Ungu Cegah Kanker dan Kaya Vitamin A. <http://budiboga.blogspot.com/2007/06/jangan-salah-pilih-inilah-ubi-jalar.html>

Syarief, R dan H. Halid. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. ARCAN. Jakarta.

Swanberg, M ; Suortti, T ; Nyman, M. (1999). Intestinal Degradation of Dietary Fibre in Green Beans – Effect of Microwave Treatments. International Journal Of Food Science and Nutrition page 245-253

Tarwiyah & Kemal. (2001). Tepung Ubi Jalar. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat.

Taub, T.A and R.P. Singh. (1998). Food Storage Stability. CRC Press. USA.

Widiastoety dan Purbadi. (2003). Pengaruh Bubur Ubikayu dan Ubijalar terhadap Pertumbuhan *Plantlet* Anggrek *Dendrobium*. J. Hort. 13(1):1-6.

Widowati, S; M.G. Waha dan B.A.S. (1997). Ekstraksi dan Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Beberapa Varietas Talas (*Colocasia esculenta L.Schott*). Prosiding Seminar Teknologi Pangan :181-195.

Winarno, F. G. (1984). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen Cetakan Keempat. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1997). Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zuraida, N dan Yati S. (2001). Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. Buletin AgroBio Vol 4 No. 1(13-23).

