

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2006, Departemen pertanian. Pusat data dan informasi pertanian. [Http//www. Deptan. Go. Id](http://www.deptan.go.id) (diakses 02 oktober 2015).
- Almunifah, M . 2014 .Sifat fungsional telur ayam ras dan aplikasinya pada pembuatan produk roti. Program Serjana Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. (Skripsi Teknologi Pertanian).
- (Aptindo) Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. (2015). Info Tepung Terigu.
- Ahza, A.B. 1998. Aspek pengetahuan material dan diverifikasi produk sorgum sebagai substitutor terigu/pangan Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996.Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta alternatif. Laporan lokakarya sehari prospek sorgum sebagai substitusi terigu. PT. ISM Bogasari flour mills, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- .Fadhilah, Tri Marta. 2011. *Studi Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu (Ipomea Batatas)*.
- Husna, N. EI, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya.
- Hastuti, P., Kartika, B. dan Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta. Tidak diterbitkan.
- Imzalfida, m. 2016. Pengaruh substitusi tepung gembili (*Dioscorea esculenta* Linn.) Terhadap sifat organoleptik *chiffon cake*.
- Koswora, sutrisno. 2013. Teknik pengolahan umbi-umbian pengolahan umbi talas.Modul. Bogor.
- Matz, S.A. 1972. Bakery Technology and Engineering. Second Edition, The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Mudjajanto Dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Swadaya. Jakarta.

- Nurdjanah, S, dan N, yuliana. M. Lies Suprapri. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatan. Kanisius: Yogyakarta 2013. Produksi Tepung Ubi Ungu termodifikasi secara fisik menggunakan Rotary Drum Dryer. Laporan penelitian hibah bersaing Tahun pertama. Dikti. Universitas Lampung. Lampung.
- Prabhavat, S., S. Reungmanneptoan, dan D. Hengsawadi. 1995. Production of High Protein snack from Sweet Potato. *Kasetsart Journal*.
- Pomeranz & Meloan. (1971). *Food analysis: Teory and practice*. The AVI Publising. CO, INC, Wesport. Connecticut.
- Ratnawati, I,. 2003. Pengayakan Kandungan B-karoten mie ubi kayu dengan tepung labu kuning (Curtubita Maxima Dutchenes), Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gaja Madah, Yogyakarta.
- Rozi dan Krisdiana. 2005. Prospek Ubi Jalar Ungu Sebagai Makanan Sehat Dalam Mendukung Ketahanan Pangan. *Laporan penelitian*. Malang: Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Royani, F. 2012. Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake dan Fruit Cake. Proyek Akhir. Yogyakarta: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional, Jakarta.
- Sarwono, B. 2005. Ubi jalar ; Cara budidaya yang tepat, Efisien dan Ekonomis. Penebar swadaya, jakarta.
- Saparinto C, Hidayati C. 2006. *Bahan tambahan pangan*. Yogyakarta; Kanisius.
- Supardi dan Sukanto. 1999. *Mikrobiologi, Pengolahan Dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Alumni.
- Sunaryo, E. 1985. Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyowati, W.A.E dkk. (2014). Skrining Fitokimia dan identifikasi Komponen Utama Ekstra Metanol Kulit Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Varietas Petruk. *Jurnal Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VI*. ISBN.

- Soekarno, S.T. dan M. Hubies. 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, R, dan Irawati, 1988. *Pengolahan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Jakarta : Mudiyatama Sarana Perkasa.
- Sjahmin, Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Industri Dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhratara.
- Tarwotjo C.S .1998. Dasar-dasar gizi kuliner. Jakarta: Grasindo.
- U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djembatan. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. (2021). Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi Ph Dan Kadar Air. *Bioedukasi (Jurnal Pendidikan Biologi)*.
- Yulianti, lilik noer. 2004. Membuat Aneka Roti. Jakarta; Penebar Swadaya.