

DAFTAR PUSTAKA

- Alwie, J. 2007. *Mempelajari Karakteristik Tepung Siap Pakai (Cake Mix) Berserat yang diperoleh dari Imbangan Terigu dan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Jatinagor.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. (2009). *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Ungaran.
- Arief, Melita Diana. 2012 “ *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas (L.) lam) v. Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit*”. Skripsi S-1. Program Studi Biologi). Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Arpah, M. (1993). *Pengawasan Mutu Pangan. Transito*. Bandung
- Astawan, M. (2004) *Bersahabat dengan Kolesterol*. Solo: Tiga Serangkai
- Astawan, Made. 2010. *Tepung tapioka. Manfaatnya, dan Cara Pembuatannya*. <http://www.aremmainpb.wordpress.com>. Diakses tanggal 23 Februari 2018
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2002. SNI 01-3741-2002. *Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. SNI 01-3741-2013. *Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. *Kerupuk*. SNI 01-0272-1991. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Tepung Tapioka SN-1995*. <http://www.bsn.or.id>. Diakses 5 Oktober 2011
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Gula Kristal Putih (Pantatiton White Sugar)* SNI 01-3140-2001. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3451-2011. *Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 004-2013. *Lada Putih*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Basuki, Sulistyono. 2006. *Metode Penelitian*. Jakarta. Wedatama Widya Sastra
- Bogasari. 2011. *Seputar Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2012

- Bradbury, S. H. and W. D. Halloway. 1988. *Chemistry of Tropical Root crops of the South Pacific*. Journal of Food Science. 51, 975-978
- Buchari Alma, 2004, Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa, Edisi Revisi, Bandung: Penerbit CV. Alfabeta
- Cahyadi, W. (2006). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. Hal 4-7, 9-15.
- Daftar Kompisis Bahan Makanan. 2008. Jakarta. LIPI
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- de Man, John. M. 1989. Kimia makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung
- deMan, M John. 1997. Kimia Makanan. Bandung : ITB
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1993. *Daftar Kompisisi Bahan Makanan*. Bharata Jakarta.
- FAOSTAT. 2004. *Major Food and Agricultural Commodities and Producers*. (<http://fao.org/es/es/country>. Diakses pada tanggal 16 Desember 2014)
- Faridah, Anni. 2008. Pati Seri untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid II. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Ginting, E. and. J. S. Utomo. 2010. *Anthocyanins and Total Phenolic Contents of Fleshed Sweet Potato Cultivars and Their antioxidant Activity*. Paper Presented at International Confrence Of Nutraceutical and Funtional Food In Denpasar. Bali
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo.2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Hasym, A. (2016). *Pengaruh Perendaman dalam Ekstrak Teh Hitam dan Teh Hijau (Camelia sinensis) Terhadap Kadar Antioksidan pada Telur Asin*. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan UMM. Malang
- Heriyanto dan A. Winarto. 1998. *Prospek Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. Makalah disampaikan pada Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Subtitusi Terigu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang
- Iriyanti, Yuni. 2012. *Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. Proyek Akhir. Yogyakarta: Fakultas TEknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- K'osambo, L. M., Carey, E. E., Misra, A. K., Wilkes, J., and Hagenimana, V., 1999, *Influence of Age, Farming Site, and Boiling on Pro-Vitamin A Content in Sweet Potato (Ipomoea batatas (l.) Lam.) Stotage Roots, J. Food Technology* 4(3) : 23-32

- Karida, I. K., I. B. Aribawa, Ni. P. Suratmini, D. A. Swijana, dan I M. Subagia. 2007. *Prima Tani Lahan Kering Dataran Tinggi Beriklim Basah Desa Kerta Kecamatan Pahayangan Kabupaten Gianyar*.
- Kartika, Bambang, Puji Hastuti, Wahyu Supartono. 1988. Pedoman uji inderawi bahan pangan. UGM.Yogyakarta.
- Kemal, Nathania. N., 2012. *Analisis Kandungan β -karoten dan Vitamin C dari Berbagai Varietas Ubi Jalar (*Ipomea batatas*)*. Indonesia Chimica Acta. Universitas Hasanuddin. Makasar
- Kusmawati, Aan, Ujang H., dan Evi E. 2000. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I. Central Grafika. Jakarta
- Kuswuj. R. 2009. *Sugar Technology and Research: Kualitas Mutu Gula Kristal Putih*. Institut Teknologi Surabaya. Surabaya. <http://www.risvank.com> [02 April 2010]
- Lavlinesia. 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan*. [tesis]. Bogor : Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Lindawati. 2006. *Pengaruh waktu Penyimpanan dan Pemanasab Terhadap Kadar iodium dalam Garam Beriodium*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Lingga, P. 1986. *Bertanam Ubi-umbian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Matz., S.A.1984. *Snack Food Technology*. The avi Publishing. Co. Westport Connecticut
- Moerdokusumo. 1993. *Pengawasan Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula di Indonesia*. Penerbit ITB. Bandung
- Murtiningsih dan Suyanti.2011. *Membuat Ubi dan Variasi Olahannya*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal 132
- Nindyarani, AK., Sutardi., Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) dan Produk Lainnya. Agritech. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Pangkulun, R. dan A. Budhiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta
- Partono. 2000. *Proses Penguapan Air Laut dan Prinsip Dasar Pembuatan Garam dari Air Laut*. Dinas Perindustrian. Jawa Tengah
- Purwanti, H. 2011. *Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang Subtitusi Tepung Kentang Hitam*. Skripsi Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. UNES. Semarang
- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Rismayanti, D. (2016). *Uji Kadar Protein, Kadar Air, dan Daya Simpan Telur Asin Hasil Pengolahan dengan Cara Pembuatan Serta Lama Pemeraman yang Berbeda sebagai Sumber Belajar Biologi*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rosmarkam, A., dan Yuwono N. W. 2002. *Ilmu Kesuburan Tanah*. UGM Press, Yogyakarta
- S. Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press
- Samadi, B dan B. Cahyono. 2005. *Intensifikasi Budidaya Bawang Merah*. Kanisius. Yogyakarta. 74 hal
- Siregar, C.J.P., dan Wikarsa, S., 2010. *Teknologi Farmasi. Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta. 54-58, 98-115
- Slamet Sugiri, 1994, *Akutansi Manajemen*, Edisi Kesatu, Yogyakarta: WP-AMP.YKPN.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2000. *Garam Konsumsi Beryodium*. SNI 01-3556-2000. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Suarman, W. 1996. *Kajian Pembuatan Dan Kerupuk Secara Mekanis*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sudarminto, Susanto dan Florbella. 2000. *Pengaruh Lama Perebusan pada Pembuatan Rambak Sapi*. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*.
- Sugito, J. 1992. *Sayur Komersial*. Penebar Swadaya Jakarta. 112 hal
- Supartono, W. 2000. *Pengembangan Produk dan Standarisasi Kualitas Kerupuk Rambak*. Seminar Nasional Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM..Yogyakarta.
- Suswono dan Sedyaningsih, E.R. (2010). *Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. Booklet*. Pencanaan Gerakan Nasional “Peternak Sehat Ternak Sehat”, Tenjolaya. Cicurug. Sukabumi-Jawa Barat. 1-8
- Sutomo, B. (2007). *Ubi Merah Cegah Kanker & Kaya Vitamin A*. <http://budiboga.blogspot.com/2007/06/jangan-salah-pilih-inilah-ubijalar.html>. (20 mei 2009)
- Sweli, W. 2018.<http://cookpad.com/id/resep/5878378-kerupuk-bawang> (7 Oktober 2020)
- Syah D. (2005). *Manfaat Dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Himpunan Alumni Fateta: Bogor

- Tarwiyah & Kemal. (2001). *Manisan Basah Bengkuang. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. Dewan ilmu Pengetahuan. Teknologi dan Industri Sumatera Barat. <http://www.ristek.go.id>
- Tri Radiyati dan Augusto, W.M. *Tepung Tapioka (Perbaikan)*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, 1990 Hal. 10-13
- USDA SR 21. 2008. *USDA National Nutrient Database for Standar Reference*. <http://nutritiondata.self.com/facts/spices-and-herbs/202/2>. Diakses pada tanggal 1 Mei 2018
- Wahyono, Rudi, dan Marzuki.2010. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Wibowo, S. 2005. *Budidaya Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay*, Penebar Swadaya. Jakarta. 194 hal
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2000. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta