

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq., 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Data Ubi Jalar Di Jawa Timur Tahun 2016*. <http://repository.ub.ac.id>.
- David, Fred R. 2002. *Manajemen Strategis: Konsep*. Edisi Ketujuh. Alih Bahasa Drs. Alexander Sindoro. PT. INDEKS. Jakarta.
- Fandy, Tjiptono. 2000. *Manajemen Jasa*. Edisi Kedua. Andy offset. Yogyakarta.
- 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 Substitusi Terigu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Heriyanto, N., Prasetiawati dan S.S. Antarlina. 2001. *Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian. 20 (2): 45-53.
- Hubeis, M. 1994. *Permasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. V (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Indiyah, S. U. 1992. *Bahan Ajaran: Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.
- Kano, M., T. Takayanagi, and K. Harada. 2005. *Antioxidative activity of anthocyanins from purple sweet potato, Ipomoea batatas cultivar Ayamurasaki*. Biosci. Biotechnol. Biochem. 69 (5): 979-988.
- Kasmir & Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis*. Cetakan ke Delapan. Kencana. Jakarta.
- Kotler, Philip. 1997. *Manajemen Pemasaran Analisis Perencanaan Implementasi Dan Kontrol*, Jilid 1. PT. Prehalindo. Jakarta
- Kotler, Philip. 2004. *Marketing Management, The Millenium Edition*. Englewood Cliffla, New Jersey. Prentice Hall.

- Kramer dan Twigg. 1983. *Mutu Produk Secara Organoleptik Diterjemahkan Oleh Adiano*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kumalaningsih, S. 2007. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Halaman 65. Surabaya.
- Mais, A. 2008. *Utilization of Sweet Potato starch, Flour and Fibre in Bread and Biscuit, Physco-Chemical and Nutritional Characteristics*. (Thesis). Massey University.
- Mamuaja, C.F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press. Manado.
- Mantilla, E. C., Hillebrand, P. Winterhalter. 2011. Anthocyanins in Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.). *Varieties Fruit, Vegetable and Cereal Science and Biotechnology* 5(2): 19-24.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. *Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Boiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. *Jurnal Zootek*. 32 (5): 1-13.
- Mudjajanto, E.S dan L.N Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti, Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Muchtadi, H. 2010. *Rahasia Membuat Roti Manis*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Nuraini. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produknya Untuk Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurmalina R. Sarianti T, & Karyadi A. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Butt Design dan Printing. Bogor.
- Puspitasari, D. 2004. *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana. 1997. *Ubi Jalar-Budidaya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta . Bandung.

- Sugiyono, E. Setiawan dan H. Sumekar. 2011. *Pengembangan Produk Retonin Kering dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas) dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Isotherm Sorpsi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 12 (2): 164-170.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kua Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sunyoto, Danang. 2014. *Konsep Dasar Riset Pemasaran dan Perilaku Kon* Cetakan ke-2. CAPS (Center for Academic Publishing S Yogyakarta.
- Truong, V.D. Hu Z., Thompson, R.L., Yencho, G.C., Pecota, K.V. 2012. *Pressurized Liquid Extraction and Quantification of Anthocyanins in Purple-Fleshed Sweet Potato Genotypes*. J Food Compos Anal 26: 96-103. DOI: 10.1016/j.jfca.2012.03.006.
- UKM Nula Abadi. 2019. *Data Penjualan Tepung Ubi Jalar Ungu*. UD Nula Abadi. Bondowoso.
- Widjanarko, S. 2008. *Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia dan Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com>.