

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Thamrin., and Francis Tantri. 2012. Manajemen Pemasaran. PT Raja Grafindo Persada : Jakarta.
- Anonymous. 2010. Krupuk a.k.a Kerupuk. Wikipedia, the free encyclopedia. <http://en.wikipedia.org/wiki/Kerupuk> . Diakses : 19 Maret 2010. Amagse, B.I. Petesh. H. Matsuura, S Kasuga, Y. Hakuta. 2001. "Intake of Garlic and its Bioactive components". *Journal of Nutrition*. Vol. 131. Hal: 955S - 962S.
- Astawan, M dan W. Mita. 1991. Teknologi Pengolahan Nabati Tepat Guna. CV. Akademika Pressindo. Bogor.
- Astawan, M., 2003. Pembuatan Mie Bihun. Gramedia, Jakarta.
- Departemen Kesehatan, R.I., 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, 1998. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Faridah, Anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Ganjar 2003. Pembuatan Ragi Tape. <http://ganjar.blogspot.com/2003/03/pembuatan-ragi-tape.html>. Diakses Tanggal 11 Desember 2015.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. (2008). Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Kano, M., Takayanagi, T., Harada, K., Makino, K., Ishikawa, F., 2005. Antioxidant activity of anthocyanins from purple sweet potato, *Ipomea batatas* cultivar Ayamur asaki. *Bioscience Biotechnology and Biochemistry* 69, 979-988.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.
- Kumalaningsih. (2007). Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas. Jakarta: Penerbit Trubus Agrisarana.
- Permadi, A. H. 1995. Pemuliaan Bawang Merah dalam: Teknologi Produksi Bawang Merah. Suwandi dan A. H. Permadi (Editor). Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura.
- Purba, A. dan H. Rusmarilin. 1985. Dasar Pengolahan Pangan. FP-USU : Medan.

- Putrasamedja, S., dan Suwandi, (1996), Bawang Merah di Indonesia, Badan Penelitian Sayuran, Bandung.
- Owens. (2014). Indigenous Fermented Foods of diversity of Southeast Asia. Boca Raton : CRC press.
- Radiyah, T dan Augusto, 2003. TTG Pengolahan Pangan Tepung Tapioka. <http://www.ipteknet.id>. (2 Juli 2011).
- Rukmana, Rahmat. 2012. Budidaya Bawang Putih. Yogyakarta: Kanisius.
- Saparinto, C. dan Hidayati, D. 2010. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius: Yogyakarta.
- Sitepoe. 1992. Kolesterol fobia Keterkaitan dengan Penyakit Jantung. Jakarta: Gramedia.
- Simbolon, Karlina. 2008. Pengaruh Persentase Ragi Tape Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar. Sumatera: Skripsi. Fakultas Pertanian USU.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya.
- Sumantri, D. 2007. Tape Ubi jalar. <http://software-komputer.blogspot.com>. (diakses tanggal 29 Oktober 2012).
- Suprapti L. 2003. Pembuatan Tempe. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarbini, M Husin. 2013. A-Z Bakery. Solo ; Metagraf.
- Thomas, R. L. 1997. Modern Econometrics an Introduction. Addison- Wesley Longman.
- Untari, Ida. 2010. “Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan”. Jurnal Gaster, Vol.7 (1). Hal: 547 – 554.
- Yusuf, M., Rahayuningsih, St.A. dan Pambudi, S. (2003). Pembentukan Varietas Unggul Ubi Jalar Produksi Tinggi yang Memiliki Nilai Gizi dan Komersial Tinggi. Laporan Teknis. Balitkabi.
- Website Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN) <http://pustanbppi.depperin.go.id>. Jakarta.
- Widjanarko, S.2008. Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com>.
- Winarno, F.G., dan B.S. Laksmi, 1982. Kerusakan Bahan Pangan dan Pencegahan Kerusakannya. GaliaIndonesia, Jakarta.