

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Pedoman Teknis Pengelolaan Produksi Ubi Jalar dan Aneka Umbi 2013. Direktorat Jendral Tanaman Pangan Kementerian Pertanian.
- Anonim. 2014. Kategori Pangan. Indonesia : Dapertemen Kesehatan Republik Indonesia. Maret 2014 pukul 12.01 WIB di <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-daun-cincau-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Erawati, C. M., T. R. Muchtadi , dan P. Hariyadi. (2006). Kendali Stabilitas Beta Karoten selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipoema batatas L poir.*). *Forum Pascasarjana* Vol. 29 No 4 hal 28-299.
- Feng, J., Y. Zeng, C. Ma, X. Cai, Q. Zhang, M. Tong, B. Yu, and P. Xu. 2006. The surfactant tween 80 enhances biodesulfurization. *Applied and Environmental Microbiology* 72 (11) : 7390-7393.
- Ginting E, Utomo JS, Yulifianti R. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanam Pangan*. 2011;6(1):116-138.
- Handayani R, dan Aminah S. 2011. Variasi Subtitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Iriyanti, Y. 2012. Subtitusi Tepung Ubi Ungu dalam pembuatan Roti Manis , donat Dan Cake bread (Proyek akhir). Universitas Negeri Yogyakarta . Yogyakarta
- Ismayani, y. 2007. 100+ Tip anti gagal Bikin Kue. PT Kawan Pustaka. Jakarta : 1-5