

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, D., S. 2013. *Membuat aneka bolu gulung plus aneka tip anti gagal*. Cetakan pertama. Jakarta: PT ArgomediaPustaka Utama.
- Apriliyanti, Tina. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Aptindo, 2012. *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012*. Jakarta.
- Aulia N, 2010. *Pedoman Bertanam Vanili*. Tim Karya Tani Mandiri. Badung.
- Badan Standarisasi Nasional (1992), SNI 01-2980-1992 *Standart Mutu Keju Cheddar*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (2002), SNI 01-0010-2002, *Standart Mutu Vanili Bubuk*, Jakarta: Badan Stanrisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (2000), SNI 01-3751-2000, *Standart Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (2014), SNI 3541-2014, *Standart Mutu Margarin*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (2017), SNI 2971-2017, *Standart Mutu Susu Kental Manis*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (2018), SNI 3751-2018, *Standart Mutu Tepung Terigu*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (2023), SNI 3926-2023, *Standart Mutu Telur Ayam*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (2020) SNI 3140-1-2020, *Standart Mutu Gula Halus*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (2020), SNI 3727-2020, *Standart Mutu Tepung Maizena*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.

- Firmansyah, Suarni, & Aqil, M. (2013). Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian tanaman Pangan*, 32(No 1) :50-56.
- Holinesti, R. (2022). *Quality Of Pie Skin From Cornflour*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 49-55.
- Koswara S. (2009) *Teknologi Pengolahan Telur eBook Pangan*.
- Lestari, Nami. 2010. Formulasi dan Kondisi Optimum Proses Pengolahan *High Nutrive Value* Margarin dari Ikan Patin.
- Logo, O. 2011. Deskripsi Morfologi Beberapa Jenis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Lam) Berdasarkan Pola Pemanfaatan Oleh Suku Dani di Distrik Kurulu.
- Manurung B.H., Wrasiasi L.P., Yoga I.W.G.S. 2015. Strategi pengembangan usaha produksi pie susu pada skala usaha rumah tangga. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(1): 51-60.
- Pertiwi, Cininta, A.L.P. 2009. Mutu dan Umur Simpan Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) dalam Kemasan Plastik pada Berbagai Suhu Penyimpanan. Skripsi. Bogor: Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Putri NKN, Yasa NNK. 2018. Peran inovasi produk memediasi orientasi pasar terhadap kinerja pemasaran (studi pada usaha mikro, kecil dan menengah pie susu di Kota Denpasar). *Matrik: Jurnal Manajemen, Strategi Bisnis dan Kewirausahaan*. 12(2): 111- 120.
- Prakoso, P. (2012). *Pastry & Bakery Pie (1 st ed)*. Demedia Pustaka.
- Rahmania, E. A. 2015. Pengaruh Pengurangan Panjang Sulur dan Frekuensi Pembalikan Batang pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Varietas Madu Oranye. *Jurnal Produksi Tanaman*. 3(2): 126-134.
- Richna N, 2021. Pengolahan tepung ubi jalar beberapa varietas pada umur panen yang berbeda, *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Alat dan Mesin Pertanian untuk Agribisnis*, Badan Litbang Pertanian-Perteta, Jakarta, p. 227-235.
- Santoso, W. E. A., & Estiasih, T. (2014). *Jurnal Review: Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas var. Ayamurasaki) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat Dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan [In Press Oktober 2014]*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–126.

- Sari, Kartika (2022) Bolu Panggang Tinggi Serat Pangan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Untuk Alternatif Kudapan Dalam Pencegahan Penyakit Tidak Menular. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Sari, N. A., Ani, S dan Anang, M. L., 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 152-256.
- Wardana, A. S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Zuraida N, dan Supriati Y. 2011. Usahatani Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin Agrobi*