

DAFTAR PUSTAKA

Apriliyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Koswara S. (2009) Teknologi Pengolahan Telur eBook Pangan

Aptindo, 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.

Logo, O. 2011. Deskripsi Morfologi Beberapa Jenis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Lam) Berdasarkan Pola Pemanfaatan Oleh Suku Dani di Distrik Kurulu.

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.

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.

Zuraida N, dan Supriati Y. 2011.Usahatani Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. Buletin Agrobi

<https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-6206037/lumpia-semarang-komplet-dari-sejarah-hingga-fakta-faktanya>

Sufi, S.Y. 2006.Aneka Lumpia dan Risoles.PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Susanti, I.E. 2015. Lumpia Semarang Pada Masa Orde Baru (Lumpia Sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Peranakan Semarang). Jurnal Pendidikan Sejarah. 3 (3) : 384-390.