

DAFTAR PUSTAKA

- Andi, C, H.M, Inggris, dan Herawati. 2013. Pengaruh pH dan jenis pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. Universitas Katolik Parahyangan. Perjanjian No: III/LPPM/2013-03/7-P.
- Anonim. 2010. Mentega dan margarin. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/16981/4/Chapter%20II.pdf>. [20 Setember 2016].
- Anonim. 2011a. “Bakpao”. <http://id.wikipedia.org/wiki/Bakpao>. [7 Oktober 2016].
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists, Washington D.C.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: Gramedia.
- Chairul dan Chairul, S.M. 2006. Isolasi Glukomanan dari Dua Jenis Araceae : Talas (*Colocasia esculenta*(L) Schott dan Iles-Iles (*Amorphophallus campanulatus* Blumei). *Berita Biologi* 8(3): 171-178.
- Cross, H.R. dan A. J. Overby. 1988. *Meat Science, Milk Science and Technology*. Elsevier Publisher B.V., New York.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3th Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Fitriya, F. 2012. Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) Dan Pemanfaatannya Dalam Pembuatan Cake. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hartati, N. S. dan Prana, T. K. 2003. Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivar talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Natur Indonesia* 6(1): 29-33
- Hayati, M. Desmelati, N. Ira Sari. 2015. Fortifikasi Tepung Kijing Air Tawar (*Pilsbryconcha exilis*) Pada Pengolahan Kulit Bakpao.

- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagitifollum*) dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lingga P, dkk. 1990. Bertanam Umbi-Umbian. Jakarta : PT. Penebar Swadaya.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Texas: Pan-Tech International, Inc. Hal 31-32.
- Mayasari, N. 2010. Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam sebagai Upaya Reduksi Oksalat. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian-IPB.
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Mulyati, A. 2015. Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantea* Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak Yang Berbeda. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Nurbaya,S.R, dkk. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Dalam Pembuatan *Cookies*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Pangaribuan. A. D. 2013. Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*). Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Onwueme, I. C. 1994. Taro Cultivation in Asia and the Pacific. <http://www.fao.org> [11 September 2016].
- Prananingtyas. 2016. Kajian Pembuatan Bakpao Dengan Penambahan Edamame Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. Jurusan Teknologi Pertanian. Prodi Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscorea Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Nuansa. Bandung.

- Riganakos, K.A., dan Kontominas, M.G. 1995. *Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Tehnique*. G. Charalambous (Ed). Food Flavors: Generation Analysis and Process Influence. Hal 995.
- Ridal, S. 2003. Karakteristik Sifat Fitokimia Tepung dan Pati Talas dan Kimpul dan Uji penerimaan α -amilase Terhadap patinya. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Sari, R.N. 2016. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dan lama penyimpanan terhadap bilangan peroksida dan sifat organoleptik abon ikan tongkol. [Tugas Akhir].Jember. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Bakpao*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- SNI, 2000. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan (SNI 01-3751-2000). BSN (Badan Standar Nasional Indonesia), Jakarta.
- Sukamasak, 2011. Baking Powder. <http://sukamasak.com>(2 Juli 2011).
- Supardi, dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan. Bandung : Penerbit Alumni.
- Sutomo, B. 2008. Sukses Wirausaha Roti Favorit. Jakarta: Puspa Swara.
- Waspadji, dkk.1990. Ilmu Penyakit Dalam Jilid II. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.
- Widayati, E dan Damayanti, W. 2001. Aneka Panganan Dari Talas. Trubus Agrisasana. Surabaya.
- Winarno. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari. E dan Lembong. E. 2016. Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan α -amilase dan Glukoamilase. Sumedang. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran.