

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes dan Lisdiana. 1994. Memilih dan Mengolah Sayur. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aini, K.H., 2012. Produksi Tepung Kentang. Skripsi. UPI- Jakarta.
- Aini, N. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-Produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. Makalah. IPB. Bogor.
- Agustyanto, P. 2004. Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Tepung. *Salam* 8:1.
- Anonim, 2010. Pengawetan dan Bahan Kimia. www.warintek.ristek.go.id. [17 Desember 2016].
- Anonim, 2010. Berkenalan dengan Aneka Bahan Kue. www.lifestyle.kompas.com [17 September 2017].
- AOAC. 2005, *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura. 2011. Produksi, Luas Panen dan Produktivitas Hortikultura di Indonesia. <http://www.deptan.go.id>. [5 Desember 2012].
- BPOM. 2003. *Lokakarya Kajian Penyusunan Standar Pangan Fungsional*. Bogor.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, OH. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press.
- Collins, W.W. dan W.M. Walter, Jr. 1982. *Potential for increasing nutritional value of sweet potato*. In Sweet Potato Proc. Of the first Int. Symp. R. L. Villareal and T. D. Griggs (eds) P. 355-363. AVRDC. Shanhua, Taiwan.
- De Garmo, Sullivan, dan Canada. 1994. *Uji Efektivitas Penentuan Perlakuan Terbaik Berdasarkan Metode Indeks Efektivitas*. Diakses pada tanggal 12 Juli 2017. <http://lordbroken.wordpress.com/2013/01/16/uji-efektifitas-penentuan-perlakuan-terbaik-ditentukan-berdasarkan-metode-indeks-efektivitasdegarmo-et-al-1984/>.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan M. Muljohardjo. Jakarta: UI-Press.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1979. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara.
- Faridah 2008. *Patiseri jilid 1*. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatma, M. T. 2006. *Pengaruh Lama Perendaman Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat – Sifat Tepung Kentang (solanum tuberosum L)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- [FAO] Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2008. International year of The Potato 2008. www.fao.org. [16 Desember 2016].
- Fellow, P.J, 1988. Food Processing Technology Principle and Practice. Ellis Horwood, New York.
- Fidyasari, A, L. K. Negri dan W. Solandjari. 2016. *Potensi Pembuatan Tepung Umbi Bentul (Colocasia esculenta (L.) Schott) dengan Penambahan Natrium Metabisulfit sebagai Fortifikasi Produk Pangan*. Malang: Akafarma Putra Indonesia.
- Goupy, P, M. J. Amiot, F. Richard Forget, F. Duprat, S. Aubret and J. Nicholas. 1995. “Enzymatic Browning of Model Solutions and Apples Phenolic Contents by Apple PPO”. *J. of Food Sci.* 60 (3).
- Gunawan, Y. 2010. Lebih Jauh Mengenal Tepung Kentang. <http://www.pastrynbakery.com>. [10 Desember 2016].
- Hamidah. 1996. Bahan Ajar Patiseri. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hidayah, 2009. Manfaat Kentang Bagi Kesehatan. www.litbang.go.id. [5 Desember 2016].
- Imran, M.S. 2000. *Prospek Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculenta) sebagai Substitusi dalam Pembuatan Donat*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Indrasti, D., 2004. Pemanfaatan tepung talas belitung (*Xanthosoma sagitifollum*) dalam pembuatan cookies. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kari D. 2010. Whats is potato starch flour?a Scandinavian cooking definition. www.about.com/http://translate.google.co.id/translate?hl=id&langpair=en|id&u=http://scandinavianfood.about.com/od/scandinavianfoodglossary/g/potatostarch.htm [6 desember 2016].

- Kartasapoetra, A.G., 1989. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: Bina Aksara.
- Lestari, D. P. (2010). *Karakterisasi Fisikokimia Tepung Sorgum Fermentasi dan Aplikasinya Sebagai Bahan Substitusi Roti Tawar*. Bogor: Institut Teknologi Bogor.
- Muchtadi, T., Sugiyono, F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan ke 3. Bogor: Alfabeta.
- Martunis. 2012. “Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola”. *Jurnal Teknologi dan Industry Pertanian Indonesia*. Vol. 4 No. 3.
- Mudjajanto, E. S dan Yulianti, L. N. 2010. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murtinah S. 1997. Pembuatan Kripik Dan Isolasi Glukomannan dari Umbi Iles-Iles. Balai Penelitian Kimia, Semarang.
- Mutmainah, Fajriyatul. 2013. “Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus Communis* Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat”. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2 No. 4.
- Pantastico, ER. B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika*. UGM-Press, Yogyakarta. Penerjemah: Kamariyani.
- Pratiningsih, Y. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. Jember: Universitas Jember.
- Prayudi, R.J. 1988. *Pengaruh Perlakuan Perendaman NaHSO_3 dan Vitamin C dalam Mencegah Pencoklatan selama Ekstraksi Pati Sagu*. Skripsi Sarjana. Bogor: IPB. 64 halaman.
- Purwanto, Dwi, Dimas. 2013. “Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$)”. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2 No. 2.
- Rukmana, R., 1997. *Kentang. Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sartika, Y. 2007. *Pengaruh Varietas dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pati Ubi Jalar*. Skripsi THP. Unsyiah, Banda Aceh.
- Satuhu, 1996. *Teknologi Buah dan Sayur*. Kanisius, Yogyakarta.

- Setyaningsih, E. 2010. *Penghambat Reaksi Pencoklatan Enzimatis dan Non-Enzimatis Pada Pembuatan Tepun Kentang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sharma, O.P., 2002. *Plant Taxonomy*. Mc. Graw Hill Company Limited, New Delhi.
- Siagian, F.Y., 2006. *Pengaruh Lama Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.)*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sunarjono H. 2007. *Petunjuk Praktis Budidaya Kentang*. Agromedia Pustaka, Jakarta. 104.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Susti. 2011. *Pengaruh proses pengeringan terhadap karakteristik kaldu nabati berflavour analog daging instan dari kacang hijau terfermentasi*. Skripsi, UIN, Jakarta.
- Syamsir, E., 2011. Learn Everything about Dietary Fiber. *Kulinologi Indonesia*.14:2.
- Widyaningsih, T. D. dan E.S. Murtini, 2006. *Pengolahan Masa Kini*. www.edukasi.net/trubusAgrisarana. [21 Februari 2017].
- Winarno, F.G, S. Fardiaz dan D. Fardiaz., 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 1998. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.