

DAFTAR PUSTAKA

- Aliem, M. I. 1995. *Teori Pastry*. Penerbit Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita. Yogyakarta.
- Anonim. 2009. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* vol.18, NO. 69, Tahun XVIII, September 2012. Universitas Negeri Medan.
- Arlene, A., Witono, RJ., Fransisca, M. 2009. *Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong dan Tepung Kedelai*. Simposim Nasional RAPI VIII. ISSN 1412-9612
- Astawan, M. Dan Widowati, S. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Laporan Penelitian RUSNAS. Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- BPOM. 2003. *Lokakarya Kajian Penyusunan Standar Pangan Fungsional*. Bogor.
- Dalimunthe, H., Novelina, Aisman. 2012. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Donat Kentang Ready to Cook Setelah Proses Pembekuan*. Padang.
- Deman, M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung: Bandung
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).
- Faridah, A., Kasmita, S. Pada, Asmar Yulastri, dan Yusuf Liswanti. 2008. *Buku Patiseri*. Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Hernawati, F. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Imran, M.S. 2000. *Prospek Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculenta) sebagai Substitusi dalam Pembuatan Donat*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Inglett, G.E. & L. Munc. 1980." *Cereal for food and Beverag* ". Dalam Khusniati (ed.), *Penambahan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Ragi*. Bogor : Puslitbang Litbang SDH.

- Mudjajanto, E. S dan Yulianti, L. N. 2010. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Murtiningsih & Suyanti, Bsc. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia
- Silalahi, N. 2009. *Tampilan Kentang Hitam (coleus tuberosum) Pada Tanah Mineral Masam Bengkulu*. Bengkulu.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhataksara.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Gajah Madah University Press. Cetakan IV, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widyaningsih, T. D. dan E.S. Murtini, 2006. *Pengolahan Masa Kini*. www.edukasi.net/trubusAgrisarana. diakses pada tanggal 30 Juni 2015
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.