

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisman, Novelina dan Halimahtussahdiah, D. 2012. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Kentang Ready To Cook Setelah Proses Pembekuan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Limau Manis Padang. Padang.
- Apriliyanti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisiko Kimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aristyowati, D. 2010. *Pengaruh Jumlah Penambahan Rumput Laut (Eucheuma cottoni) dan Variasi Lama Pengukusan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.
- Danuarsa, Zalnati, Agustinisari, I, Sriwidowati, dan Yasni, S. 2009. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Sebagai bahan Produk Pangan Fungsional*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Deman, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1991. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Effendi, Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. : Bandung.
- Fahrizal, Eva, Murlida EI dan Husna. 2008. *Kajian Pembuatan Roti Tawar dari Pasta Ubi Jalar*. Laporan Penelitian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Ginting, E. Joko, S. Yulifianti dan Jusuf, M. 2011. *Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional*. Balai Penelitian Tanaman Kacang – Kacangan dan Umbi – Umbian. Malang.
- Hanafiah. A. K. 2012. *Rancangan Percobaan : Teori dan Aplikasi*. Rajawali pers. Jakarta.
- Husnah, S. 2010. *Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Varietas Ayamursaki) dan Aplikasinya dalam pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Hasibuan, S. Mardiah dan Saptuti. 2008. *Aplikasi Pewarna Alami Antosianin dari Kelopak Rosela pada Produk Yoghurt dalam Rangka Penganekargaman Produk Pangan Fungsional*. Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Indriani dan Sumiarsih. 2005. *Mengenal Rumput Laut, Budi Daya, Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut*. Cetakan XII. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Iriyanti, Y. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis Donat Dan Cake Bread*. (Proyek Akhir) Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Junianto, 2012. *Modul Manajemen dan Teknologi Produksi Kerupuk Ikan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjajaran Bandung.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014. *Data Statistik Hasil Rumput Laut Tahun 2014*. Kementerian kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com.
- Koswara, S. 2008. *Modul Teknologi Pengolahan Umbi – Umbian*. Bogor Agricultur University. Bogor.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, F. Andarwulan, N. Fardiaz, D. Mahmadatussa'adah. 2014. *Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusumaningrum, I. 2009. *Analisa Faktor Daya Kembang dan Daya Serap Kerupuk Rumput Laut pada Variasi Proporsi Rumput Laut ( Eucheuma cottonii )*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Lavlinesia. 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik Dan Kerenyahan Kerupuk Ikan*. Tesis. Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lestari dan Angka S. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Cetakan Pertama. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lindrianti, Fauzi, M. Komar, M. Agustina, F dan Sari, P. 2005. *Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (Syygium cumi)*. Jurnal Tekno dan Industri Pangan Vo. Xv1 no 2. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember. Jember.

- Muliawan, D. 1991. *Pengaruh Berbagai Tingkat Kadar Air Terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Nugrahawati. R. 2010. *Pengaruh Berbagai Variasi Suhu dan Warna Kemasan Terhadap Stabilitas Antosianin Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurhayati, A. 1995. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng yang diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Onggo, T, M. 2006. *Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar Nirkum "cilembu" selama penyimpanan*. Jurnal Bionatura. 8 (2) : 161 – 170. Bandung.
- Pangkulun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Puspitasari D, 2008. *Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Pada Pembuatan Bakso*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rohanah, A. 2002. *Pembekuan*. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Program Studi Mekanisasi Universitas Sumatra. Sumatra.
- Rahayu dan Asgar. 2014. *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Waktu Pengkondisian untuk Mempertahankan Kualitas Kentang Kultivar Margahayu*. Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran Bandung. Bandung.
- Rospiati, E. 2006. *Evaluasi Mutu dan Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (Thunnus Sp) yang diberi Perlakuan Titanium Dioksida*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosida, 2001. *Tepung Pra - masak : Kandungan Pati Resisten, Sifat-sifat Digesta Tikus, dan Sifat Organoleptik Crackers yang dihasilkan*. Tesis. Program Pasca Sarjana, UGM, Yogyakarta.
- Santoso, S. 2013. *Kesehatan dan Gizi*. Rineka Cipta. Jakarta.

- Setiawan, H. 1998. *Mempelajari Karakteristik Fisiko Kimia Kerupuk Dari Berbagai Taraf Formulasi Tapioka, Tepung Kentang dan Tepung Jagung*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 1994. *SNI. 01-2713-1999 Kerupuk Ikan*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1994. *SNI. 01-3924-1994 Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Suardi, D. 2005. *Potensi Beras Merah untuk Peningkatan Mutu Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian 24 (3). Bogor.
- Sudarmadji, S. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiarto dan Sugandi, E. 1994. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sulistiyo, C. N. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas) di PT. Fits. Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Sutinah dan Suyanto, B. 2005. *Metode Penelitian Sosial*. Prenada Media. Jakarta.
- Syah Dahrul, Syatya dan Zuhri. 2005. *Manfaat dan Bahaya Tambahan Pangan*. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian ITB. Bandung.
- Syamsuar. 2007. *Karakteristik Karagenan Rumput Laut Eucheuma cottonii pada Berbagai Umur Panen*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Tensika, Sukarminah dan Natalia, D. 2006. *Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (Rubus idaeus (linn)) dan Alikasinya pada Sistem Pangan*. Universitas Padjajaran Bandung. Bandung.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windi, Basito, Wahyuningtyas, N. 2014. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning*. Jurnal Teknosains. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Wirdayanti. 2012. *Studi Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (Ipomoea batatas), Pasta Kacang Tungkak dan Kacang Pasta Tempe Kacang Tungkak (Vigna unguiculata, L)*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makasar. Makasar.
- Yudiono. K. 2011. *Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas cv. Ayamurasaki)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Katolik Widya Karya Malang. Malang.
- Yulistiani, R. Murtiningsih dan Mahmud, M. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Fakultas Teknologi Industri, UPN Jawa Timur. Surabaya.
- Zulfiani R. 1992. *Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.