

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. **Analisis Pangan**. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor
- Anggraeni, dkk. 2014. **Tepung Ubi Jalar Terfermentasi**. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 p.59-69
- Budiman, C. L. 1984. **Karakterisasi Buah Waluh (*Curcubitapepo L.*)**. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Bogor
- Francis, F.J. 2003. **Color Analysis**. Di dalam: Nielsen, S. S. Food Analysis 3rdEd. Kluwer Academic, New York
- Muchtadi, Tien R. Dan Sugiyono, 1992. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Siti, D., Bakri, A., Hariono, B. 2013. **Evaluasi Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Tepung Waluh Untuk Bahan Baku Berbagai Produk Olahan**. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Winarno, F.G. 1991. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirakartakusumah, M. Aman, K. Abdullah, dan A.M. Syarif. 1992. **Sifat Fisik Pangan**. IPB Press, Bogor
- Yuliani, S.,E.Y. Purwani, S. Usmiati, dan H. Setiyanto. 2004. **Penelitian Pengembangan Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Sagu, Sukun dan Labu Kuning: Kegiatan Penelitian Pengembangan Teknologi Pengolahan Berbasis Labu Kuning (Laporan Akhir)**. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Badan Litbang Pertanian, Departemen Pertanian.