

DAFTAR PUSTAKA

- (AOAC) Association of Official Analytical Chemists. (2006). Official Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemists 16th Edition. *Virginia (US): AOAC International*.
- Ainy Justica, Evi Liviawaty, Herman Hamdani. (2012). Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. *Perikanan dan kelautan* , 17-27.
- Alina Surmacka S. (1963). Classification of Textural Characteristics. *Journal Of Food Science*, 28, 385-389.
- Almatsier,S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Anni Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktur Pembina SMK.
- Arianingrum, A. (2014). Pengaruh Gelatinisasi Sebagian terhadap Umur Simpan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Universitas Lampung* , 103 hlm.
- Astawan Made. (2008). Dipetik 10 November, 2016, dari Kandungan Serat Dan Gizi Pada Roti Unggul Mie Dan Nasi: <http://www.gizi.net>.
- Basuki, E. K., Yulistiani, R., & Hidayat, R. (2013). Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat pada Pembuatan Roti Tawar. *E-Journal UPN Jatim* , 125-137.
- Bramtarades, I. G., Putra, I. N., Puspawati, N. N., Nocianitri, K. A., & Wiadnyani, A. A. (2014). Formulasi Tepung Terigu dan Tepung Keladi Pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan Unud* , 1-10.
- Dewi, S. K. (2015). *Rancangan Pembuataan Roti Tawar dengan Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana Linn)*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Djaeni, Achmad. (1989). *Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Dian Rakyat.
- Erliana Ginting,J.S. (2011). Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan . *Iptek Tanaman Pangan* , vol.6 No.1.

Graha K.C. (2010). *100 Question & Answers Kolesterol*. Jakarta : Elex Komutindo.

Halim, Ali, A., & Rahmayuni. (2015). Evaluasi Mutu Roti Manis Dari Tepung Komposit (Teoung Terigu, Pati Sagu, Tepung Tempe). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia* , 7 (2), 48-52.

Hanum, Aprilia, W., & Trias, M. (2013). Hubungan Makan Pagi dan Tingkat Konsumsi Zat Gizi Dengan Daya Konsentrasi Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Unair Media Gizi Indonesia* , 9 (1), 49-53.

Herudiyanto, Marleen dan Hudaya. (2009). *Kajian Lengkap Teori dan praktek pengolahan Roti & Kue*. Jatinagor: Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran.

Hidayat,M.S. (2013). *Pastikan pasokan pangan lebaran*. Dipetik Oktober 2, 2016, dari <http://www.jurnas.com>

Husnah, S. (2010). *PEMBUATAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas varietas Ayamurasaki) DAN APLIKASINYA DALAM PEMBUATAN ROTI TAWAR*. Skripsi. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian.

Iriyanti,Y. (2012). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. yogyakarta: Universitas Negri Yogyakarta.

Jogiyanto. (2008). *Metodelogi Penelitian Sistem Informasi*. Yogyakarta: CV Andi Offset.

Justicia, A., Liviawaty, E., & Hamdani, H. (2012). Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* , 3 (4), 17-27.

Krisnawati, R., & Indrawati, V. (2014). Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *E-Journal Boga* , 03 (01), 79-88.

Kumalaningsih,S. (2006). *Antioksidan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Kurniali, PC., & Abikusno N. (2007). *Healthy Food for Healthy People*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Kuswardani, I., Trisnawati, A. Y., & Faustine. (2008). Kajian Penggunaan Xanthan Gum Pada Roti Tawar Non Gluten yang

Terbuat Dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* , 7 (1), 55-65.

Kunia,K. (2010). *Ubi Jalar Pangan Sederhana,Kaya Manfaat*. . Dipetik November 15, 2016, dari <http://hilmiakmal.multiply.com>

Mendosa,D. (2008). *Revised international table of Glycemic Index (GI) and Glycemic Load (GL) values-2008*. Dipetik Oktober 5, 2016, dari <http://www.mendosa.com/gillist.htm>.

Midlanda, H. M., Lubis, L. M., & Lubis, Z. (2014). Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras Terhadap MUTu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* , 2 (4), 20-31.

Moehyi, S. (1992). *Penyelengara Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.

Mudjayanto,E.S dan Yulianti,L.N. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Ningsih,N.Y. (2015). *Pengaruh Lama Pendinginan Terhadap Kandungan Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. Skripsi. Universitas Lampung.Bandar Lampung.

Nur, R. (2012). *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa.

Nurdjanah S, dan Yuliana N. (2014). *Produksi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi secara Fisik Menggunakan Rotary Drum Dryer*. Lampung: Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun Pertama.Dikti.Universitas Lampung.

Rahayu,W.P. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

Rahmawati, A., Supartono, & E, C. (2015). Kandungan Kimia Dan Potensi Beberapa Jenis Tepung Ubi Jalar Pada Pembuatan Roti. *Indonesian Journal of Chemical Science* , 4 (1), 1-10.

Rahmawati,N. (2015). Sirup Glukosa Fungsional dari Tepung Ubi Jalar Ungu. *Pangan dan Agroindustri* , vol 3.No 3.1152-1159.

- Richana, N. (2012). *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa.
- Rifani,M.M. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Komposit (Tepung Suweg Dan Tepung Kacang Hijau) Terhadap Sifat Organoleptik Mie Kering. hal 167-176.
- Satyaningtyas, E., & Estiasih, T. (2014). Roti Tawar Laktogenik, Perangsang ASI, Berbasis Kearifan Lokal Daun Katuk (*Sauvopus androgynus* (L.) Merr). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , 2 (1), 121-131.
- Soekarto S T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen pengolahan Roti Dan Kue*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Sriboga Ratu Raya. (2005). *Sekilas Tentang Tepung Terigu Dengan Aplikasinya* . Semarang.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (01-3840-1995). *Syarat Mutu Roti Tawar*. Jakarta: Dewan Standar Nasional.
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Journal Litbang Pertanian* , hal 63-71.
- Susilawati dan Medikasari. (2008). *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung Dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non- Flaky Crackers*. Universitas Lampung: Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008.
- Sutrisno,K. (2009). *Teknologi Pengolahan Jagung*. Dipetik Oktober 25, 2016, dari <http://www.ebookpangan.com//artikel gizi dan kuliner>
- Syarbini, M. (2013). *A-Z Bakery*. Semarang: PT Tiga Serangkai Pustaka.
- Tarwotjo C.S. (1998). *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta : Grasindo.
- Wijayanti, Y. R. (2007). *Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L*) Pada Pembuatan Roti Tawar*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.