

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S, 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum.
Jakarta.
- Anni Faridah dkk,**Patiseri Jilid 2**(Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah
Menengah Kejuruan, 2008), Hal.42
- Apriyantono A, dkk. 1989. Analisis Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas
Pangan dan Gizi, IPB.
- Atjung, 1981” **Tanaman Yang Menghasilkan Minyak Tepung Dan Gula”**
Jakarta. CV. Yasa Guna(hal. 56)
- Harijono, S. Wijana, N.H. Pulungan, dan S.S. Yuwono. 1994. **Pemanfaatan
Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium Schott) Untuk Pembuatan
Chip dan Tepung.** Jurnal Universitas Brawijaya 6 (2): 47- 58.
Lembaga Biologi Nasional, 1977 : 49
- Prof. Dr. Ir. Deddy Muchtadi, M.S, **Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein**
(Bandung:ALFABETA, 2009), hal.34
- Marinih,**Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado dengan tingkat Pedas
yang Berbeda.**(Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi,
Universitas Negeri Semarang , 2005), hal. 9
- Muchtadi, D.T.R dan E. Gumbira. **Pengolahan Hasil Pertanian Nabati** (Bogor:
Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi dan
Mekanisasi Pertanian. IPB, 1979)

Paran, Sangkan. 2009. *100+ Tips Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Jakarta : Kawan Pustaka

Pinus Lingga dkk, 1995” **Bertanam Ubi-ubian**” Jakarta. Penebar Swadaya (hal. 172)

Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2009

Widowati, S dan Suyanti. **Prospek dan Permasalahan Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Olahan**(Surabaya: Makalah Lokakarya Nasional Pengembangan Sukun, 2002)

<http://id.wikipedia.org/wiki/Roti>

<http://umbisehat.blogspot.com/2010/09/makanan-diet-pengidap-diabetes.html>

<http://dianape.wordpress.com/2012/01/03/140/#more-140>

Yahyono, Sufi . S. **Kreasi Roti** (Jakarta : PT. Gramedia , 1999)

Winarno, F.G . 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

www.membuatroti.info/fungsi-bahan-dasar-membuat-roti/

www.bogasariflour.com browsing on 28 Desember 2010

Departemen Kesehatan RI (1996)

<http://id.wikipedia.org/wiki/Gula>