

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana dan Abdul Choliq. 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi jalar*. BPTP. Jawa Tengah.
- Anonim. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. Departemen Kesehatan RI, Jakarta
- Anonim.2008. *Statistik Indonesia*. Badan Pusat Statistik Indonesia, Jakarta.
- Anonim.2009. *Common Beans*. <http://en.wikipedia.org/wiki/commonbeans>, Diakses Tanggal 2 Januari 2016
- Anonim. 2010. <http://www.Sinergifitness.com/site2/kumpulan-artikel-fitness-a-kesehatan/34-artiket/105-nutrisi-tinggi-dari-kacang-merah>, diakses tanggal 04 Januari 2016.
- Apriantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, dan S. Budianto. 1989. *Petunjuk Analisa pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Bovell-Benjamin, A.C. 2007. *Sweet potato: a review of its past, present, and future role in human nutrition*. *Advanced in Food and Nutrition Research* 52:1-59.
- Chen, Z., Sagis, A., Linssen, J.P.H., Schols, H.A. and Voragen, A.G.J., 2002. *Evaluation of Starch Noodles Made from Three Typical Chinese Sweet-Potato Starches*, *Journal of Food Science* 67 (9) : page 3342-3347.
- Choong C., Truong, Van D., McFeeters, R.F., Thompson, Pecota K. V., Yencho, G.C. 2006. *Antioxidant Activities, Phenolic and β -Carotene Contents of Sweet Potatoes Genotypes with Varying Flesh Colours*. *Journal of Food Chemistry*2006; 09:033
- Damardjati,D.S., WidowatiS. dan Suismono. 1993. *Pembinaan SistemAgroindustri Tepung Kasava Pola Usaha Tani Plasma di KabupatenPonorogo*. Laporan Penelitian Kerjasama Balittan Sukamandi dengan PT.Petro Aneka Usaha. Sukamandi.
- Fast, R.B. and Caldwell, E.F., 2005. *Breakfast Cereal and How Are They Made*, American Association of Cereal Chemist, Inc, St. Paul Minnesota, USA.
- Felicia, A. 2006. *Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap Santap Berbasis Sorghum*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Fennema, R. O. 1985. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker, inc. New York

- Ferlina, Shinta. 2010. *Khasiat Ubi Jalar Ungu*. <http://www.khasiatku.com/ubijalar-ungu/>, Diakses Tanggal 2 Januari 2016).
- Harris dan Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi kedua. ITB. Bandung
- Iriani, E. dan N. Meinarti. 1996. *Seri Usaha Tani Lahan Kering "Ubi Jalar"*. Departemen Balai Penghijauan Teknologi Pertanian. Ungaran.
- Jamriyanti, Ririn. 2007. *Ubi Jalar Saatnya Menjadi Pilihan*. <http://www.beritaipetek.com>. Diakses Tanggal 4 Januari 2016.
- Juliano, B.O. 1971. *A Simplefied Assay for Milled Rice Amylose*. The AVI Publishing Company Inc. Wesport. Connecticut
- Kay. 1973. *Root Crops*. The Tropical Product Institute Foreign amd Commenwealth Office. England.
- Kulp, K. and Ponte, J.G. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technoligy*, 2nd edition, Marcel Dekker, Inc., USA.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Larmond, E. 1977. *Laboratory Methods for Sensory Evaluation of Food*. Food Research Institute, Ottawa.
- Lehninger, A. L. 1982. *Dasar-Dasar Biokimia (Terjemahan)*. Erlangga. Jakarta.
- Marsono, Y., Wiyono P. dan Noor Z., 2001. *Penentuan Indeks Glisemik Kacang-kacangan Faktor Determinan dan Uji Efek Hipoglisemiknya*. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Meyer, L. H. 1960. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation. Chapman and Hall Ltd. New York.
- Miller, J.N., and Whistler, F.R., 1984. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. Academica, Inc. London
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food, Funtion, and Aplication*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Pitijo, S. 2004. *Benih Buncis*, Kanisius, Yogyakarta.
- Rahmi, E. 2004. *Pengaruh Perubahan Suhu Oven terhadap Mutu Produk Biskuit Kelapa di PT. Mayora Indah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Rukmana, R. 1994. *Buncis*. Kanisius : Yogyakarta

- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal 34-37.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Jogjakarta.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Suprihana, Sumaryati, E. dan Ekayanti, R.H. 2009. *Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena*.
- Tribelhorn, R.E., 1991. Breakfast Cereals (dalam *Handbook of Cereal Science and Technology*, Lorenz, K.J dan K. Kulp (Eds.)), Marcel Dekker, Inc., New York. Pp : 741-762
- Utami, I.S., Hastuti, P., dan Raharjo, S. 2000. *Pengawasan Mutu*, Jurusan TPHP, UGM, Yogyakarta.
- Valencia, G., 2010. *Formulasi dan Evaluasi Sifat Produk Tepung Bubur Kacang Merah Pratanak dengan Penambahan Tepung Agar-Agar*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Walter, W. M. And Purcell, A.E. 1978. *Preparation and Storage of Sweet Potato Flakes Fortified With Plant Protein Concentrates and Isolates*, Journal of Food Science, 1978; Vol. 43 : 407 – 411
- Wang, S., Gao, W., Chen, H. and Xiao, P. 2006. *Studies on The Morphological, Thermal and Crystalline Properties of Starches Separated from Medicinal Plants*. Journal of Food Engineering 76 : 420 - 426
- Watts, B.M., Ylimaki, G. L., Jeffery, L. E., and Elias, L.G. 1989. *Basic Sensory Methods for Foods Evaluation*. The International Development Research Centre, Ottawa.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit: PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit: PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit: PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Laksmi. 1973. *Pigmen dalam Pengolahan Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pangan dan Mekanisasi Pertanian IPB Bogor. Bogor:22-23

Williams, C.N., Uzo, J.O. dan Peregrine, W.T.H., 1993. *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Yuwono, M., Nur B. dan Lily A. 2010. *Pertumbuhan Dan Hasil Ubijalar (*Ipomoea Batatas* (L.) Lam.) Pada Macam Dan Dosis Pupuk Organik Yang Berbeda Terhadap Pupuk Anorganik.*

<http://images.soemarno.multiply.multiplycontent.com/>, Diakses Tanggal 2 Januari 2016.