

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Y. P. dan S.S. Yuwono. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2) : 56 - 59
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aulia, R.E dan D.R. Putri. 2015. Karakteristik Sifat Fisikokimia Te-pung Ubi Jalar Orange Hasil Modifi-kasi Kimia Dengan STPP. *Jurnal Pangan dan Industri*. 3(2) : 476 – 482
- Balai Pertanian dan Tanaman Pangan (BPTP). 2011. Teknologi Budidaya Ubi Jalar. Sulawesi Selatan.
- Balitkabi. Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan. 2001. <http://balitkabi.litbang.deptan.go.id>. 4 hal.
- Balitkabi. 2011. Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang: Agroinovasi.
- Boyle MA and Roth SL, 1997. Personal Nutrition, Seventh Edition, Wadsworth Cengage Learning, USA.
- BPS. (2015). Statistik Indonesia 2013 (Produksi Umbi-umbian di Indonesia). Jakarta.
- Brooker, D.B., F.W. Bakker., and C.W. Arkema. 1974. Drying Cereal Grains. West Port. USA : The A VI Publishing Co. Inc.
- [De Mann, J.M. 1989. Principle of food Chemisry. The Avi Pub Co. Inc., Westport. Conneticut.](#)
- Dian, Ape. 2011 <https://dianape.files.wordpress.com/2011/02/blansing.pdf>. <https://zaifbio.wordpress.com/2012/12/27/proses-blanching-pada-industri-pangan/>
- Erawati, C.M. 2006. Kendali Stabilitas Beta Karoten selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea bata-tas L.*). [Tesis]. Sekolah Pascasarjan
- Fardiaz, Dedi, Nuri Andarwulan, Hanny Wijaya dan Ni Luh Puspitasari *Petunjuk Praktikum Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsi Komponen pangan*. IPB Press. Bogor.
- Heriyanto dan Winarto, A. 1999. Prospek Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Balitkabi No. 15~1999 Hal. 17-29.

- Hidayati, N.R. 2014. Pengaruh Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam Laktat terhadap Kadar Glukosa dan Uji Organoleptik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). Jurnal Florea. 1 (2) : 37 – 41.
- Kemal, N.N. (2013). Analisis Kandungan β - Karoten dan Vitamin C dari Berbagai Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). Jurnal Indonesia Chimica Acta. Makassar
- Koswara, S. 2009b . Ubi Jalar dan Hasil Olahannya (Teori dan Praktek). (<http://www.ebookpangan.com>, diakses tanggal 19 Februari 2016).
- Kartika, Bambang, Pudji Hastuti, dan Wahyu Supartono, 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Lesmayati, S. dan R. Qomariah. 2014. Teknologi Pengolahan Komoditas Ubi-ubian Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL). Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Pertanian Spesifik Lokasi”, Banjarbaru, 6-7 Agustus 2014: 619 – 627
- Loos, P. J., Hood, Z. F. dan Graham, A. J. 1981. Isolation and characteristics of starch from bread fruit. Cereal Chemistry 58 (4):282-286.
- Muchlisun, A. 2015. Karakteristik Apel Manalagi celup yang Dibuat dengan Variasi Lama Blansing dan Suhu Pengeringan. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember : Jember
- Murtiningsih dan Suyanti, 2011. Membuat Tepung Umbi Dan Variasi Olahannya. Agro Media Pustaka: Jakarta.
- Muchtadi, T.R., P. Haryadi, A.B, Ahza. 1998 Teknologi Pemasakan Ekstruksi. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor, Sequence=I&isAllowed=y.[Diakses Agustus 2016].
- Purwoko, D.O., 2009. Pengaruh Ketebalan dan Konsentrasi Larutan Gula Selama Proses Dehidrasi Osmosis terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris Manisan Kering Jambu Biji (*Psidium guajava L*). Skripsi Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata : Semarang
- Reifa. 2005. Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker Majalah Kartini Nomor: 2134 Hal.148.
- Sudarmadji, Bambang Haryono dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarief, R dan Anies I. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.

- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suprpto. 2004. Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dari Tiga Varietas. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Per-tanian Tahun 2004. 220-228
- Suryaningsih, N. L. S., Rahardjo, B., dan Suratmo, B. 2012. Kadar air kritis pada proses pengeringan dalam pembuatan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* (L) Lam.). Jurnal Agricola. 2(2):148-164.
- Tjahjadi, C dan Marta H. 2011. Pengantar Teknologi Pangan. Universitas Padjajaran, Bandung. Trubus. 2009.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.