

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. 2008. Kajian Formulasi dan Isotermik Sorpsi Air Bubur Jagung Instan. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech* Vol 36(2):160-169.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2014. Pengaruh Penggunaan Tepung Tinggi Serat dari Ampas Bengkuang dan Ampas Jagung Terhadap Karakteristik Organoleptik Kue Kering. Artikel, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Anwar, J., Shafique, U., Waheed-uz-Zaman, Rehman, R., Salman, M., Dar, A., Anzano, J. M., Ashraf, U., dan Ashraf, S. 2011. Microwave Chemistry: Effect of Ions Dielectric Heating in Microwave Ovens. *Arabian Journal of Chemistry* Vol 8: 100-104.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ardiansyah, Nurainy, F., dan Astuti, S. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus oestreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Vol 19(2): 117-126.
- Asgar, A. Kartasih, A., Supriadi, A., dan Trisdyani, H. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan, Suhu dan Lama Pengeringan Kentang Terhadap Kualitas Keripik Kentang Putih. *Jurnal Ilmu Hayati* Vol 10(2): 217-226.
- Asgar, A. dan Musaddad, D. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, Lama Blansing sebelum Pengeringan Kubis. *J. Hort* Vol 16(4): 349-355.
- AOAC. 1995. "Official Methods of Analysis" 16th ed. Associated of Official Analytical International, Washington.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis" 18th ed. Associated of Official Analytical International, Washington.
- AOAC. 2012. "Official Methods of Analysis" 19th ed. Associated of Official Analytical International, Washington.

- Bakara, T. L. 2017. Uji Mutu Fisik dan Mutu Kimia Kue Nagasari dari Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Wahana Inovasi* Vol 6(1): 44-55.
- Bourne, M. 1978. Texture Profile Analysis. *Food Technology*, 32, 62-67, dan 72.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. Biskuit SNI 2973:2011. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim pada Labe; dan Iklan Pangan.
- Brown, A. 2014. "Understanding Food: Principles and Preparation" 4th edition. Cengage Learning, Inc., Wandswoth.
- Cornelia, M., Hardoko, dan Hendra. 2011. Substitusi Tepung Bengkuang sebagai Sumber Prebiotik ke dalam Cracker. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*.
- Damayanti, Keny. 2010. Pembuatan Tepung Bengkuang Dengan Kajian Konsentrasi Natrium Metabisulfid ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Perendaman. Skripsi, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Dewi, N. S., Parnanto, N. H. R., dan Ridwan, A. 2012. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Dimodifikasi Secara Asetilasi dengan Variasi Konsentrasi Asam Asetat Selama Perendaman. *Jurnal Hasil Teknologi Pertanian* Vol 5(2): 104-112
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2008. Kegemukan Akibat Kurang Serat. Depkes RI, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Menkes, Jakarta.
- Faridah, Anni. 2009. Tepung Bengkuang sebagai Bahan Baku Cookies. *Sainstek* Vol XI (2): 113-121.
- Fassano, A. dan Carlo, C. 2012. Celiac Disease. *The New England Journal of Medicine* Vol 367: 2419-2426.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Cookies. Skripsi, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Ganorkar, P. M. dan Jain R. K. 2014. Effect of Flaxseed Incorporation on Physical, Sensorial, Textural, and Chemical Attributes of Cookies. *International Food Research Journal* Vol 21(4): 192-199.

- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., dan Jusuf, M. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* Vol 6(1): 116-138.
- Hakim, A. L., Taruna, I., dan Sutarsi. 2014. Kualitas Fisik Tepung Sukun Hasil Pengeringan Microwave. *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian* Vol 1(1): 1-5.
- Hardoko, Hendarto, L., Siregar, T. M. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L. Poir) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XXI* (1): 25-32.
- Hartulistiyoso, E., Hasbulah, R., dan Priyana, E. 2011. Pengeringan Lidah Buaya (Aloe Vera) Menggunakan Oven Gelombang Mikro (Microwave Oven). *Jurnal Keteknikan Pertanian* Vol 25(2):141-146.
- Herawati, D. 2009. Modifikasi Pati Sagu dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun. Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria Italica*). Skripsi, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hou, G.G. 2010. "Asian Noodles: Science, Technology, and Processing." John Wiley and Sons, Inc., Portland.
- Hui, Y. H. 2006. "Handbook of Food Science, Technology, and Engineering." Vol 4. CRC Press. Boca Raton.
- Hutchings. 1990. Food Color and Appearance. Blackie Academic, Glasgow.
- Johansson, M. 2012. Dietary Fibre Composition and Sensory Analysis of Heat Treated Wheat and Rye Bran. Swedish University of Agricultural Science, Sweden.
- Lai, H. M., dan T. C. Lin. 2006. "Bakery Product: Science and Technology, Chapter 1" Blackwell Publishing, USA.
- Lidiasari, E., Syafutri, M. I., Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* Vol 8(2): 141-146.
- Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo., B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol 3(3): 270-279.

- Manley, Duncan. 2011. "Manley's Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies" 4th ed. Woodhead Publishing, UK.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian* Vol 4(3): 26-30.
- Matz, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Springer, US.
- Mechlouch, R. F., Elfalleh, W., Ziadi, M., Hannachi, H., Chwikhi, M., Aoun, A. B., Elakesh, I., dan Cheour, F. 2012. Effect of Different Drying Methods on Physico-Chemical Properties of Tomato Variety 'Rio Grande'. *International Journal of Food Engineering* Vol 8(2).
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., dan Carr, B. T. 2015. "Sensory Evaluation Techniques" 5th ed. CRC Press, Boca Raton.
- Montilla, E. C., Hillebrand, S., dan Winterhalter, P. 2010. Anthocyanins in Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Varieties. *Fruit, Vegetable and Cereal Science and Biotechnology* Vol 5(2):19-24.
- Nielsen, S. S. 2017. "Food Analysis" 5th ed. Springer International Publishing, Cham.
- Paramita, A. H. dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flake Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 3(3): 1071-1082.
- Pardede, M. C., Julianti, E., dan Ridwansyah. 2017. Pengaruh Suhu Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Fisik Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* Vol 5(3):469-477.
- Pathare, P. B., Opara, U, L. dan Al-Said, F. A. J. 2013. Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review. *Food Bioprocess Technology* Vol 6:36-60.
- Porcel, M. V. O., Panelo, N. Q., Rinaldoni, A. N., dan Campderros, M. E. 2017. Incorporation of Ocara into Gluten-free Cookies with High Quality and Nutritional Value. *J Food Quality*: 1-8.
- Purwandani, L. 2011. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Fisikokimia Tepung Serat Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Serta Potensinya Sebagai Prebiotik. Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Puung, F. V. 2013. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* (L) var. Ayamurasaki) Termodifikasi Proses Perendaman dan Heat Moisture Treatment (HMT). Skripsi, Universitas Brawijaya, Malang.
- Rhofita, E. I. 2016. Analisis Kualitas Dasar Tepung Bengkuang Hasil Pengeringan Sistem Pemanas Ganda. Prosiding SENTIA Politeknik Nergri Malang Vol 8:11-16.
- Rosidah. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Teknobuga Vol 1(1):44-52.
- Santosa, H., Handayani, N. A., Bastian, H. A., dan Kusuma, I. M. 2015. Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) dengan Metode Moisture Heat Treatment (HMT) sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Instan. Metana Vol 11 (1): 37-46.
- Santoso, Agus. 2011, Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra XXIII (75): 35-40.
- Shannora, Y. dan Hamdan. 2012. Peluang Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Pangan Fungsional dan Mendukung Diversifikasi Pangan. Balai Pengkajiam Teknologi Pertanian (BPTP). Bengkulu.
- Sudheer, K. P. dan Indira, V. 2007. "Post Harvest Tehnology of Horticultural Crops." New India Publishing Agency, New Delhi.
- Sukerti, N. W., Damiati, Marsiti, I. R., dan Adnyawati. 2013. Pengaruh Modifikasi Tiga Varietas Tepung Ubi Jalar dan Terigu Terhadap Kualitas dan Daya Terima Mi Kering. Jurnal Sains dan Teknologi Vol 2(2): 231-237.
- Suwikatmono, Seno. 2013. Modifikasi Fisik Tepung Ubi Jalar Ungu dan Aplikasinya dalam Pengembangan Produk Bihun. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Symond, D., Oenzil, F., Darwin, E., dan Lipoeto, N. I. 2016. Efikasi Suplementasi Formula Tempe Bengkuang Terhadap Kadar Albumin dan Z-Skor Berat Badan Menurut Umut (BB/U) Pada Anak Gizi Kurang. Jurnal Gizi Pangan Vol 11(1): 51-58.
- Tamam, B., Ashandi, R. W., dan Ramdani, H. 2015. Optimasi Suhu dan Waktu Pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah Menggunakan Tuner Dehidrator. Jurnal Pertanian Vol 6(1): 42-55.
- Thompson, Tricia. 2006. "Celiac Disease Nutrition Guide" 2nd ed. Diana Faulhaber, United States.

- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., dan Putra, N. K.. 2014. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol 3(4): 135-140.
- United States Department of Agriculture. 2016. National nutrient database: sweet potato, raw, unprepared. Diambil dari <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/3207>. Diakses 13 Oktober 2017.
- United States Department of Agriculture. 2016. National nutrient database: yambean (jicama), raw. Diambil dari <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/3268>. Diakses 13 Oktober 2017.
- United States Department of Agriculture. 2016. Natural resources conservation service: Classification report for *Pachyrhizus erosus* (L.) Urb. Diambil dari <https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=display&classid=PAER3>. Diakses 18 Oktober 2017.
- United States Department of Agriculture. 2016. Natural resources conservation service: Classification report for *Ipomoea batatas* (L.) Lam. Diambil dari <https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet>. Diakses 18 Oktober 2017.
- Wardani, E. N., Sugitha, I. M., Pratiwi, I. D. P. K. 2016. Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Bahan Pangan Sumber Serat dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol 5(2): 162-170.
- Widowati, S. 2011. Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *PANGAN* Vol 20(1):49-61
- Winarno, F. G. 1993. "Gizi,, Teknologi dan Konsumen" Gramedia Pusaka Utama, Jakarta.