

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbot, J.A and F. R. Harker. 2001. *Texture*. The Horticulture and Food Research Institute of New Zealand Ltd. New Zealand.
- Anonymous, 2006. <http://infomesin.com/alplus-fg-pengganti-air-kapursirih.html>. [11 November 2014]
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methode of Analysis of Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC: AOAC International.
- Bahalwan. 2006. *Membuat Air Kapur Sirih*. [www.ncc.blogsome.com](http://www.ncc.blogsome.com). [10 November 2014].
- Bloom, J. H. 1988. *Chemical and Physical Water Quality Analysis A Report and Practical at Training at Faculty of Fisheries*. Universitas Brawijaya, Malang.
- DeMan, M.J. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press. Bandung.
- Eskin, N.A.M. 1990. *Plant Pigments, Flavors and Textures*. Academic Press. New York
- Fellows, P.J. 2000, *Food processing technology principles and practice*, 2nd edn, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England
- Gaspersz, Vincent, 1994, *Sistem Informasi Manajemen*, Bandung: Armico
- Ginting, E., Ratnaningsih, dan Suprpto. 2007. *Pemanfaatan ubijalar kaya antosianin dan betakaroten menjadi beberapa produk olahan pangan*. Laporan Teknis Penelitian No: K.5/ROPP/DIPA/2007. Malang: Balitkabi.
- Ismadi, M., 1993. *Biokimia : Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Jarod, R., 2007. *Keripik Buah*. [http://www.Forum Komunikasi dan Konsultasi Universitas Semarang.com](http://www.ForumKomunikasi.com). [10 November 2014].
- Jusuf, M., St. A. Rahayuningsih, dan E. Ginting. 2008. *Ubijalar ungu*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30(4):13-14.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Suparsono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.*
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan.* UI Press, Jakarta.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami. Trubus Agrisarana.* Surabaya.
- Nollet, L.M.L. 1996. *Handbook of Food Analysis: physical Characterization and Nutrient Analysis.* Marcell Dekker Inc, New York.
- Nurdin, E. S., 2015, *Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Biji Durian*, Tugas Akhir, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, USU, Medan.
- Rahmat, Rukmana. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pasca Panen.* Kanisius, Yogyakarta. SNI 01-4493-1998. ICS.
- Ratnawulan, N.R. 1996. *Pengaruh jenis dan konsentrasi larutan kalsium serta metode Pengeringan Terhadap Mutu Keripik Kentang.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB : Bogor
- Rukmana, H, R, 2001, *Aneka Keripik Umbi*, Kanisius, Yogyakarta.
- Satuhu, S., 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah.* Penebar Swadaya, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Syarat mutu keripik ubi jalar.* SNI 01-4306-1996. Dewan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Keripik Pisang.* SNI 01-4315-1996. Dewan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. *Kandungan Nutrisi Ubi Jalar Ungu.* SNI 01-4493-1998. Dewan Standarisasi Nasional.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y. dan Furuta, S. (2003). *Review: Physiological functionality of purple-fleshed seet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods.* Japan Agricultural Research Quarterly 37: 167-173.
- Sudarmadji, Slamet, Haryono, Bambang, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta.

- Suhardi dan Y. Marsono, Marsono, 1982. *Penanganan Lepas Panen 2*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Sukandarrumudi,. 1999. *Bahan Galian Industri*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wagiyono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Whistler, R. L., J. N. BeMiller. 1997. *Starch : Chemistry and Technology*. Academic Press Inc, Florida.
- Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yusuf, M., Rahayuningsih, St.A. dan Pambudi, S. (2003). *Pembentukan Varietas Unggul Ubi Jalar Produksi Tinggi yang Memiliki Nilai Gizi dan Komersial Tinggi*. Laporan Teknis. Balitkabi

