

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 333 hal.
- _____. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amini, A. 2012. *Pemanfaatan tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Anonim. 2011. *Pembuatan Tepung Labu Kuning*.
<http://www.doctortani.com/2011/04/pembuatan-tepung-labu-kuning.html>.
[diakses tanggal 27 Desember 2012].
- _____. 2014. *Susu Full Cream (Dancow)*.
<http://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=4669690>
[diakses tanggal 03 Mei 2014].
- AOAC. 1995. *Official Methode of Analysis. 16th Edition. Chapter 12, Microchemical Method*. Githersburg. Asociation of Official Analytical Chemistry Internasional.
- _____. 1999. *Official Methode of Analysis*. Asociation of Official Analytical. Washington. USA.
- Asterini, W. 2011. *Karakteristik Mutu Flake Campuran Tepung Umbi garut (Maranta arundinaceae, L) dan tepung Jagung (Zea may)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Belitz, H. D. dan W. Grosch. 1993. *Food Chemistry. 2nd Edition*. Springer. Berlin.
- Chotimah, S dan Fajarini, D. T. 2013. *Reduksi Kalsium Oksalat dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan untuk Meningkatkan Kualitas Sente (Alocasia macrorrhiza) sebagai Bahan Pangan*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol 2. No. 2. Maret 2013, (76-83).
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB Press. Bandung.
- [DepKes]. Departemen Kesehatan RI. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- _____. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Indonesia*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

- Desrosier, N. W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Fardiaz, D., Andarwulan, N. dan N. L. Puspitasari. 1991. *Pigmen Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Hadiningsih, N. 1999. *Pemanfaatan Tepung Jagung sebagai Bahan Pensubstitusi Terigu dalam Pembuatan Mie Kering yang Difortifikasi dengan Tepung Bayam*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Harris, R. S. 1998. *Evaluasi Nilai Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi Kedua ITB. Bandung.
- Hartati, N. S. dan Prana, T. K. 2003. *Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott)*. *Jurnal Natur Indonesia* 6(1):29-33.
- Haryadi. 1993. *Teknologi Pengolahan Beras*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada . Yogyakarta.
- Hendrasty, H. K. 2007. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Jakarta.
- Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies*. [Skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. FATETA. IPB. Bogor.
- Juprianto. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung talas (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schott) dan Tepung Ampas Tahu pada Tepung Terigu terhadap Mutu Mie Kering*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Suprtono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahaan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kay, D. E. 1973. *Root Crops. The Tropical Products Institut.. Foreign and Common Wealth Office. London*.
- Khomsan, A. 2002. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. PT Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Koswara, S. 2014. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bgian 1 : Pengolahan Umbi Talas*. UNSAID. Bogor.
- Kusharto, Clara, M. dan Amalia, F. 2013. *Formulasi Flakes Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral untuk Lansia*. *Jurnal. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor*.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta.

- Latifah, Titi, S. dan Tri, R. E. 2012. *Flake Labu Kuning Dengan Kadar Vitamin A Tinggi*. Departemen Teknologi Makanan UPNV. Jawa Timur.
- Lestario, L. N., Maria, S. dan Yohanes, M. 2012. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Lingga, P. dan Sarwono. 1992. *Bertanam Ubi-Ubian*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Marsetio, M. dan Setia, H. 2006. *Pengaruh Jumlah Air Dan Lama Pengukusan Terhadap Beberapa Karakteristik Flakes Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz)*. Hal R. 103-109. Prosiding Rekayasa Dan Teknologi Pengolahan. 2-3 Agustus 2006. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Yogyakarta.
- Mayasari, N. 2010. *Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam Sebagai Upaya Reduksi Oksalat pada Tepung Talas (Colocasia esculenta (L.) Schott)* [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Muchtadi, T.R, Purwiyatno dan A. Basuki. 1987. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. Bogor. Institut Pertanian Bogor. 129 hal.
- _____, T. R. dan Sugiyono. 1988. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Murdijati, A. 2006. *Pengkayaan Betakaroten Mi Ubi Kayu dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita maxima Dutchenes)*. Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian, Vo., XXVI, No. 2 : 81 – 82.
- Murtius, W. S. 2012. *Bahan Ajar Teknologi Umbi – Umbian*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Nip, W. K. 1997. *Taro, Processing Vegetable: Scince and Technology*. Technomic Publishing Company, Inc. Hawaii.
- Nur, M. 1955. *Tanaman Talas (Colocasia dan Beberapa Genus Yang Lain)*. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Nurjanah, E. 2000. *Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Pangan Sarapan*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- [PERSAGI] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elexmedia Komputindo. Jakarta.
- Potter, N. N. dan Hotchkiss, J. H. 1997. *Food Science, 5th edition*. Chapman & Hall. New York.
- Purseglove, J. W. 1972. *Tropical Crops, Mono-cotyledon*. Longman Publications.

- Rahmawati, W., Kusumastuti, Y. A. dan Aryanti, N. 2012. *Karakteristik Pati Talas (Colocasia esculenta (L.) Schott) sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri 1(1):347-351.
- Ridal, S. 2003. *Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (Colocasia esculenta) dan Kimpul (Xanthosoma sp.) dan Uji Penerimaan α -amilase terhadap Patinya*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 60 hal.
- Rukmana. 1997. *Budidaya Waluh*. PT Kanisius. Yogyakarta.
- Soedarya, M. P., Drs. Arief Prahasta., 2006. *Agribisnis Labu Kuning*. CV Pustaka Grafika. Jawa Barat.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata. Jakarta.
- Sudarmadji., S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bogor.
- Whistler, F. R., Miller, J. N. dan Paschall, E. F. 1984. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. Academica, Inc. London.
- Walsh, G. 2002. *Protein Biotechnology*. John Willey and Sons. New York.
- Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

