

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Assosiation Of Official Analitical Chemist. 1995. Official Method Of Analysis Of The Assosiation.* Washington DC.USA.
- Adam, T. 1999. *Tanaman Hias.* Penerbit Gama. Jakarta.
- Ambarsari, I., Sarjana dan Abdul, C. 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standardisasi* Vol 11, No.3 Tahun 2009 : 212-219.
- Amalia, R. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free).* [Skripsi] universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aremu, C.Y. 2007. *Nutrient Compositon of Corn Ogi Prepared by A Slightly Modified Traditional Technique.* *Food Chemistry* 46:231-233.
- Aulia, R.E., Widya, D.R.P. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Kimia dengan STTP. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No2 p. 476-482, April 2015.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet,G.H., dn Wooton, M. 1987. *Food Science.* (penerjemah) ; Purnomo, H. Dan Adiono, 2009. *Ilmu Pangan.* UI Press. Jakarta.
- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars dengan Inulin sebagai Alternatif Pangan Darurat.* [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Coppen, P.P., 1983, "The Use Of Antioxidant", editor : J.C. Allen dan R.J. Hamilton, *Rancidity in Food,* Applied Science Publishers, London, 6.
- Cucikodana, Y., Agus, S., dan Budi 2012. Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentrasi NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus. *Fishtech.* Vol.1 No.1
- Erawati. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Garcianiadalanthera Pierre Dengan Metode DPPH (1,1-Difenil Pikrihidrazil) Dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia Dari Fraksi Paling Aktif. [ Skripsi ]. UI. Jakarta.
- Fardiaz, 1986. *Mikrobiologi Pangan 1.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry.* Marcel Dekker Inc. New York.

- Feryanto, A. 2007. Membuat Tepung Secara Sederhana. Saka Mitra Kompetisi. Klaten. Hal 3.
- Hartika, W. 2008. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Manis. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Hartman dan Kester, 1983. *Plant propagation Principle and Practise Prentice Hall Internasional Inc Engelwoods Clifs New Jersey 253-341*.
- Haryani, Y.M., Siti dan Sikumbang, S. 2013. Parameter Non Spesifik Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol dari Umbi Tanaman Dahlia (*Dahlia variabilis*). Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia. Pekan baru.
- Hidayat, B., Ahza, A.B., dan Sugiono. 2007. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Varietas Shiroyutaka serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XVII NO. 1 Tahun 2007.
- Huang, D.J., Chen, H.J., Lin, C.D., dan Lin, Y.H. 2005. *Antioxidant and Antiproliferatif Activities of Water Spinach (Ipomoea Aquatica Forsk) Contituens*. Botanical Bulletin of Acamedia Sinica, vol.46,2005.
- Imnanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Jurnal Penel Gizi Makan 2012, 35(1): 13-22
- Iskandar, Y.M., Pudjiraharti, S., dan Ratnaningrum, D. 2014. Kandungan Inulin dari Umbi Dahlia Sp yang Ditanam pada Jenis Tanah *Vertisol*, *Inceptisol* dan *Andisol*. [laporan penelitian]. Pusat penelitian kimia, lembaga pengetahuan indonesia. Jakarta.
- Jane, J., Y.Y. Chen, L.F. Lee., A.E. McPherson., K.S.Wong., M. Radosavljevics., and T. Kasemsuwan. 1999. *Effect of Amylopectin Brain Chain Length and Amylose Content on The Gelatinization and Pasting Properties of Starch*. *Cereal Chem. Journal* 76(5): 625-637.
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan, November 2006 1(2): 45-54.
- Lautan, J. 197. Radikal Bebas pada Eritrosit dan Leukosit. Cermin Dunia Kedokteran, 116, 49-52.
- Lumba, R. 2012. Kajian Pembuat Beras Analog Berbasis Tepung Umbi Daluga (*Cytosperma merkusii (Hassk) Schott*). Jurnal Universitas Sam Ratulagi. Manado.
- Mangunwidjaja, D., Mulyorini, R., dan Reni, S., 2014. Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Waktu Hidrolisis Enzimatis Terhadap Mutu Frukt-

- Oligosakarida dari Inulin Umbi Dahlia (*Dahlia Pinnata*). E-jurnal Agroindustri indonesia. IPB Bogor.
- Mattjik, N.A. 2010. Budi Daya Bunga Potong dan Tanaman Hias. IPB Press, Bogor. Hal : 7.
- McLellan, Lind, dan Kim. 1994. *Hue Angel Determination and Statistical Analysis for Multiadrant Hunter L, Ab Data*. *Journal of food quality* 18 (1993) 233-240.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pangan dan Pangan Bahan PAU. Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munarso, S.J., Muchtadi, D., Fardiaz., D. Dan Syarief, R. 2004. Perubahan Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Beras Akibat Proses Modifikasi Ikatan Silang. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor*. Feb : 104-110.
- Murtiningsih, S. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Agromedia pustaka. Jakarta Selatan. Hal 3: 131
- Pane, R.S. 2012. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Gandum serta Aplikasinya pada Pembuatan Produk. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Praja, D.I. 2014. *The Miracle of Probiotics*. Diva Press. Yogyakarta.
- Prihatin, J. 2015. Uji Aktivitas Anti Jamur dan Angka Cemar Mikroba Ekstrak dan Fraksinat Metanol dari Bunga Kuning Tanaman Dahlia (*Dahlia Variabilis*). [Jurnal]. UNRI.
- Purwanto, C.C., Dwi, I., dan Dimas, R. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) dengan Perlakuan *Blanching* dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 2 April 2013.
- Rahman, M.S., dan Perera, C.O. 1998. *Heat Pump Dehumidifier Drying of Food*. *Trends Atmosphere. International Journal of Food Properties* 1(3): 197-205.
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang pada Produksi Kacang Salut [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Rahsmi, S., Dan Urooj, A. 2003. *Effect of Processing on Nutritionally Important Starch Fraction in Rice Varieties*. *International Journal of Food Science and Nutrition*.54:27-36.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Penerbit Andi. Yogyakarta. Hal 256.
- Richana, N., dan Titi, C.S. .2004. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen* 1(1) 2004:29-37. IPB. Bogor.
- Rista, Y. 2011. Bukittinggi *The City of Dahlia*. Komunitas pecinta Bukittinggi berbunga. <http://faceofindonesia.com/forum/2741/bukittinggi-city-dahlia>.

- Roberfroid, M.B. 2005. Concepts in functional foods: the case of inulin and oligofructose. *Journal of Nutrition* 129: 1398-1401.
- Robinson. T. 1995. Kandungan Kimia Organik Tumbuhan Tinggi. Terjemahan Kosasih Padwinata. Penerbit ITB, Bandung. Hal 156-157 : 367
- Rusdi, 1990. Tetumbuhan sebagai Sumber Bahan Obat. Padang : Pusat Penelitian. Universitas Andalas.
- Saryono, P. Sulistyati., Zul, D., dan Martina, A., 1997. Identifikasi Jamur Pendegradasi Inulin pada Rizosfer Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis*). *Jurnal Natur Indonesia* 11 (1): 22-27.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. IPB Press.
- Setyawan, B. 2005. Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Sikumbang, S. Dan Hindersah, R. 2009. Tanaman Dahlia. Pekanbaru : Penerbit UNRI Press.
- Soebito, S. 1988. Analisis Farmasi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty press. Yogyakarta.
- Suharto, M., Pratama, A., dan Hosea, J.E. Jovie, M.D. 2012. Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Saponin Dari Ekstrak Metanol Batang Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca Var. Sapientum L.*) [Jurnal]. UNSRAT, Manado.
- Sulistyo, S.T. 1992. Produksi Sirup Fruktosa dari Inulin Umbi Dahlia dalam Reaktor Sinambung Unggun Terkemas Menggunakan Enzim Inulase Imobil [skripsi]. Institut pertanian Bogor.
- Suryadi, A.E. 2007. Ekstraksi dari Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis*). Skripsi FMIPA Universitas Riau, Pekanbaru.
- Susilowati, E. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi Yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) sebagai Bahan Makanan Pokok. [Skripsi] Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. Cara uji makanan dan minuman Jakarta: Pusat Standardisasi Industri, Departemen Perindustrian. (SNI 01-2891-1992).
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. Tepung Singkong. (SNI 01-2997-1992).
- Suyatma, 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor, Page 8-9.

- Syarief, R. dan Irawati, A. 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Medyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tam, L.M., Corke, H., Tan, W.T., Li, J., Collado, L.S. 2004. *Production of Bihon type Noodles from Maize Starch Differing in Amylose Content. American Association of Cereal Chemist. inc.*
- Tinambunan, N., Rusmarilin, H., dan Nurminah, M. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu dengan Penambahan Cmc terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pert., Vol.2 No.2 Th.2014.
- Tungland, B.C and Meyer. 2002. *Nondigestible Oligo-And Polysaccharides (Dietary Fiber): Their Physiology and Role in Human Health and Food. Comprehensive Reviews In Food Scie And Food Safety 3(2002):73-91.*
- Vandamme, E.J., and Derycke, D.G. 1983. *Microbial Inulinases Process, Properties and Applications. Adv.Appl. Microb. 29:139-176.*
- Waspadji, S. 1989; 1990. Diabetes Mellitus dan Serat. Gizi Indonesia. Vol XIV, No 2 dan Vol XV, No.1.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 15 : 239.
- Yenrina, R., Yuliana., dan Rasymida, D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang. Hal 2-47 : 122.
- Yuliana, R., Kusdiyantini, E., dan Izzati, M. 2014. Potensi Tepung Umbi Dahlia dan Ekstrak Inulin Dahlia Sebagai Sumber Karbon dalam Produksi Fruktooligosakarida (FOS) oleh *khamir Kluyveromyces marxianus* DUCC-Y-003. [laporan penelitian] universitas diponegoro.
- Zuhra, C.F., Juliati Br. T., dan Sihotang H. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgunus (L) Merr.*). Jurnal Biologi Sumatera. Hal 7-10.