



DAFTAR PUSTAKA

- Adam, T. 1999. Tanaman Hias. Penerbit Gama. Jakarta.
- Ambarini.2005. Seri Makanan Favorit Brownies.PT. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.
- Ambarsari,I., Sarjana, dan Abdul Choliq. 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. BPTP. Jawa Tengah.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Antarlina. SS. 1993. Kandungan Gizi, Mutu Tepung Ubi Jalar serta Produk Olahannya. Laporan bulanan. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Malang.
- Apriliyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dengan Variasi Proses Pengeringan [Skripsi] Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- [AOAC] *Assosiation Of Official Analitical Chemist. 1995. Official Method Of Analysis Of The Assosiation. Washington DC.USA.*
- Apriyantono , Anton.1988. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB : Bogor.
- Desroiser, Norman W. 1988.Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III.Universitas Indonesia Pers. Jakarta.
- Enes, Ria. 2012. Pembuatan Tepung Siap Olah dari Campuran Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutiosa*) dengan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) [Skripsi] Universita Andalas. Padang.
- Fardiaz. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- Feronia, Irene. 2012. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) sebagai Bahan Baku Subtitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis [Skripsi] Universita Andalas. Padang.
- Haryani, Muthmainah dan Sikumbang, S. 2013. Parameter non Spesifik Antioksidan Antibakteri Ekstrak Metanol dari Umbi Tamanan Dahlia (*Dahlia variabilis*). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesi*. ISSN 2302-187X. Hal 43-46
- Huang, D.J., Chen, H.J.m Lin, C.D., dan Lin, Y.H. 2005. Antioxidant and Antiproliferatif Activities of Water Spiach (*Ipomoea aquatica forks*) Contituens. *Botanical Bulletin of Acamedia Sinica*, vol.46,2005.

- Iskandar. 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.
- Mattjik. 2010. BudiDaya Bunga Potong Dan Tanaman Hias. IPB Press, Bogor.
- Matz, S.A. dan Matz, T.D. 1978. *Cookies and Crackers Technology and Edition*. AVI Publishing.Co.Inc. Westport.
- Putri, E.R.P. 2002. Suplementasi Tepung Kedelai Lemak Penuh (full fat soy flour) Hasil Pengeringan Slinder pada Formula Roti. [Skripsi] Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, P., 1997, Uji Organoleptik Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rista, Y. 2011. Bukittinggi *The City of Dahlia*. Komonitas Pecinta Bukittinggi Berbunga. <http://faceofindonesia.com/forum/2741/bukuktinggi-city-dahlia>
- Rukmana, 2008 . Ubi Jalar. Budi Daya dan Pascapanen: Kansinus. Yogyakarta (http://www.google.com, diakses 15 April 2016)
- Saryono, P. Sulistyati., D. Zul, dan A. Martina. 1997. Identifikasi Jamur Pendegradasi Inulin pada Rizosfer Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis*). Jurnal Natur Indonesia. Vol. 11(1) : 22-27
- Setyaningsih, D., Apriyantono dan M.P Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Sikumbang. S dan hindersah. R. 2009. Tanaman Dahlia : Penerbit UNRI Press. Pekanbaru
- Suryadi, A.E.2007. Ekstraksi dari uji aktivitas antimikroba ekstrak umbi dahlia (*Dahlia variabilis*). Skripsi FMIPA Universitas Riau, Pekanbaru.
- Sulistyoy, S.T. 1992. Produksi Sirup Fruktosa dari Inulin Umbi Dahlia dalam Reaktor Sinabung Unggun Terkemas Menggunakan Enzim Inulase Imobil [Skripsi]. Insitut Pertanian Bogor. Bogor
- Suprapti, M. lies. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan pemanfaatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta.
- Sutomo, B. 2007. Jangan Salah Pilih, Inilah Ubi Jalar Ungu yang Benar/http://budigoga.com. [24 Agustus 2016].
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. Tepung Singkong. (SNI 01-2997-1992).

Teow, C.C., Truong, V.D., McFeeters, R.F., Thompson, R.L., Pecota, K.V. dan Yencho, G.C. (2007). Antioxidant activities, phenolic and β -carotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours. *Food Chemistry* 103: 829-838.

Vandamme EJ, Derycke DG. 1983. *Microbial Inulinases Process, Properties and Applications. Adv.Appl. Microb.* 29:139-176.

Widjaya, C.H., 2003. Peran Antioksidan Terhadap Tubuh. *Healthy Choice*. Edisi IV.

Winarno, F.G 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yenrina, R., Yuliana., Rasymida.D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Andalas Press. Padang.





