

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* Blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. 91 Hal.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Pertanian Tanaman Pangan. <http://sumbar.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/316> [16 Desember 2015].
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. (SNI 01-2891-1992). 36 Hal.
- Departemen Kesehatan. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhatara Karya Aksara. 77 Hal.
- Ekanayake, I.J., D.S.O. Osiru and M.C.M. Porto. 1997. Morphology of cassava. https://www.researchgate.net/publication/295903283_Morphology_of_Cassava_IITA_Research_Guide_61 [16 Januari 2016]
- Feliana, F., A.H. Laenggeng dan F. Dhafir. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal e-Jipbiol* (2): 3 14 Hal.
- Firdaus, N. R. 2016. Karakterisasi Morfologi dan Fisikomia Ubi Kayu Lokal (*Manihot esculenta* Crantz) Sumatera Barat. Padang: Fakultas Pertanian Universitas Andalas. 55 Hal.
- Franck, H., M. Christian, A. Noël, P. Brigitte, H.D. Joseph, D. Cornet, and N.C. Mathurin. 2011. Effects of cultivar and harvesting conditions (age, season) on the texture and taste of boiled cassava roots. *Food Chemistry* (126): 1 127-133 Hal.
- Hamsah. 2013. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. 81 Hal.
- Hidayat, B., A. B. Ahza, dan Sugiyono. 2007. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Varietas Shiroyutaka serta Kajian Potensi Penggunaannya sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* (21): 1 32-39 Hal.
- Kartika, Bambang, P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM Press. 116 Hal.
- Lembar Informasi pertanian (LIPTAN). 1995. Budidaya Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz). Jayapura: Balai Informasi Pertanian Irian Jaya. 4 Hal.

- Radjit, B.S., Y. Widodo, N. Saleh dan N. Prasetyaswati. 2014. Teknologi untuk Meningkatkan Produktivitas dan Keuntungan Usahatani Ubikayu di Lahan Kering Ultisol. *IPTEK Tanaman Pangan* (9):1 51-62 Hal.
- Roja, A. 2009. Ubi Kayu: Varietas dan Teknologi Budidaya. Payakumbuh: Makalah Pelatihan Spesifik Lokalita Kabupaten 50 Kota Sumatera Barat, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sumatera Barat. 15 Hal.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Kayu, Budidaya dan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius. 82 Hal.
- Sunarto. 2002. Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai. Yogyakarta: Kanisius. 36 Hal.
- Sundari, T dan R. Yulifianti. 2011. Karakteristik Agronomis dan Fisikokimia Umbi Klon Ubikayu Genjah. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* (30): 3 210-218 Hal.
- Suprpti, M. L. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius. 80 Hal.
- Susilawati, S. Nurdjanah dan S. Putri. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* (13):2 59-72 Hal.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 251 Hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang: Universitas Andalas Press. 122 Hal.

