

DAFTAR PUSTAKA

- Abshar, Ulil. 2016. Analisis Tegangan Kinematik dan Dinamik pada Mesin Adonan Kue Ladu Arai Pinang dengan Menggunakan Autodesk Inventor. [skripsi]. Padang: Fakultas Teknik Universitas Andalas. hlm. 1-2.
- Aini, N. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. Makalah Pribadi Falsafah Sains (PPS 702) Sekolah Pasca Sarjana /S3.Institut Pertanian Bogor.
- Allidawati dan Bambang K. 1989. Metode uji mutu beras dalam program pemuliaan padi. Dalam M. Ismunadji, M. Syam, danYuswadi (Ed.). Padi Buku 2. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. hlm. 363-375.
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa Dalam Beras. Bul. Tek. Pert. 8: 82-84.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah.8 hal.
- Amelia, Riska. 2015. Karakteristik Kue Kembang Loyang Beras Merah, Beras Hitam dan Beras Putih Di Sumatra Barat. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. hlm 43.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat. 328 hal.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist.Inc. Washington D.C. p. 185–189.
- Apriliyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas Blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. 91 hal.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati., dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Astawan, M., Andreas, L. 2008.*KhasiatWarna-WarniMakanan*.Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 320 hal.
- Ben, E.S. 2008. *Teknologi Tablet*. Padang: Universitas Andalas. 154 hal.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Barat.2015. Tanaman Pangan, Produksi Ubi Jalar Provinsi Sumatra Barat Menurut Kabupaten / Kota Sumbar.bps.go.id.
- [BSN]. Badan Standarsasi Nasional. 2009. SNI 01-2894-1992. Syarat Mutu Tepung Beras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- _____. Badan Standarsasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. Badan Standarsasi Nasional. 1996. SNI 01-4305-1996. Syarat Mutu Keripik Singkong. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Damardjati, D.S. 1983. Physical and Chemical Properties and Protein Characteristic Of Some Indonesian Varieties. [disertasi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. 293 hal.
- Damodaran, S. and Paraf, A. 1997. Food Proteins and Their Applications. Marcel Dekker Inc. New York .
- Fadli, Gushairon. 2016. Budidaya Ubi Jalar Ungu. <http://www.gushaironfadli.com>. Diakses pada tanggal 20 April 2017, jam 14.30 WIB.
- Fattah, M. A, dan Y. Bachtiar. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta: Agromedia Pustaka. 86 hlm.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*, Second Edition. Woodhead Publishing Limited, England. 563 p.
- Fennema O. R. 1996. Lipids. In Nawar, W.W, Food Chemistry. New york: Marcel Dekker. p:225-319.
- Giusti, M.M., Wrosted, R.E. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanin by UV-Visible Spectroscopy. In R.E. Wrosted TE, Acree EA, Dekker MH, Penner DS, Reid SJ, Schwartz CF, Shoemaker D, Smith PS (eds). *Handbook of Food Analytical Chemistry: Pigments, Colorants, Flavors, Texture, and Bioactive Food Components*. Hoboken. New Jersey. John Wiley Sons. 624 p.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Heriansya, D. 2008. Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) pada Produksi Donat (Kajian dari Aspek Fisik Organoleptik dan Ekonomi). [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. 64 hal.
- Husna, N.E., Novita, M., dan Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech* 3: 3-5.
- Hutabarat, T.S. 2001. Koefisien Difusi Tepung Beras pada Berbagai Suhu dan Kelembaban Udara Lingkungan yang Berbeda. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. hal. 12-13.
- Intitut Pertanian Bogor. 2006. Prosiding Lokakarya Nasional Peningkatan Daya Saing Beras Nasional Melalui Perbaikan Kualitas. Bogor: IPB Press. hal 135.

- Jayanti, R. 2012. Substitusi Tepung Beras (*Oryza sativa* L.) dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* B.) dalam Pembuatan Tepung Siap Pakai Kue Kembang Loyang. 55 hal.
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2009. *Ubi Jalar: Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius. hal. 11-20.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia. 327 hal.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. hal 1-13.
- Kusharto, C.M. dan Amalia, F. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo Sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral Untuk Lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 8 No. 2: 137-144.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Mehlenbacher. 1960. *Analysis Of Fat and Oils*. Dalam: Sudamadji S, Hryono B, Suhardi. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. hal. 89.
- Muchlisyyah, J., Prasmita, HS., Estiasih, T., Laeliocattleya., RA. 2016. Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Vol 17 No. 3: 195-202*.
- Muchtadi, T.R., Purwiyatro dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrudat*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. hal. 40.
- Muchtadi, D. 1992. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Jendral Pendidikan Pusat Antar Universitas Panganan Gizi IPB.
- Mulyadi, E. 2015. Cegah Diabetes, Pilih Beras dengan Indeks Glikemik Rendah. Fadli, Gushairon. 2016. <http://www.agroplus.co.id>. Diakses pada tanggal 19 Juni 2017, jam 15.30 WIB.
- Mulyono. 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara. 506 hal.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Ubi dan Olahannya*. Jakarta: Agro Media Pustaka. hal. 52-57.
- Nindyariani, N., Andarwulan., Hariyadi, dan F.C. Agustina. 2011. Formulasi dan Karakteristik Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai dan Jagung. Dalam de Man. *Kimia Makanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, volume 3 (2) : 54-59.
- Norsyah, S. 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Bubuk Daging Pensi (*Corbicula sumatrana*)

- Terhadap Karakteristik *Flakes*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. hal 34.
- Palupi, N.S., F.R. Zakaria dan E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan, Topik 8. Modul e-learning ENBP. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Prihantoro, Sunu. 2003. Pengembangan Produk Nugget Berbasis Sayuran dengan Bahan Pengikat Tepung Beras sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. hal. 53-60.
- Purwonodan H. Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya. hal. 45-47.
- Raghavandra, M.P., V. Prakash. 2002. Phenylboronic acid-a potent inhibitor of lipase from *Oryza sativa*. *J. Agric. Food Chem.* 35:3514-3517.
- Rahardjo, I. 2011. Pengaruh Lama Blansir dan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Aktivitas Antioksidan, Warna, Water Absorption, dan Cooking Loss Mie Basah. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknologi Industri Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan. hal 30-32.
- Rein, M. 2005. Copigmentation Reaction and Color Stability of Berry Anthocyanins. Academic Dissertation. Thesis. University of Helsinki, Finlandia.
- Ridwansyahdan M. Nurminah. 2008. Karakteristik dan Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Kue Kering. Lembaga Penelitian USU.
- Putra, Y.H. 2012. Pengaruh Pencampuran Fillet dan Tulang Tuna Terhadap Karakteristik Nugget Yang Dihasilkan. Padang: Universitas Andalas. 8 hal.
- Rodrigues, P. B., L. Raina., Pantatico dan M.B Balt. 1998. Mutu Buah-Buahan Mentah Untuk Pengolahan Fisiologis Lepas Panen. UGM Press. Yogyakarta.
- Sari, D. A. 2005. Pengaruh Perbandingan Tepung Melinjo Dengan Tepung Terigu Terhadap Mutu Stick Melinjo. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. 50 hal.
- Sathivel, S., Bechtel P., Babbitt, J., Prinyawiwatikul, W., Negulescu, I.I., Reppond K.D. 2004. Properties of Protein Powders from Arrowtooth Flounder (*Atheresthes stomias*) and Herring (*Clupea harengus*) byproducts. *J. Agric. Food Chem.* 52, 5040-5046.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. hal 5-20.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius. 176 hal.

- Soenardi, T. dan Sriwulan. 2009. *Hidangan Nikmat Bergizi dari Bumi Indonesia Aneka Sajian Mie dan Olahan lain*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. hlm. 22-23.
- Sriwahyuni, N. 2012. *Formulasi dan Pembuatan Pangan Darurat dalam Bentuk flakes Siap Saji dengan Bahan Baku Lokal*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Sudarmadji, S, Haryono, D dan Suharni. 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. 160 hal.
- Sunarti, T.C. dan N. Richana. 2004. *Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Indonesia Sebagai Tepung Komposit*. Bogor. 120 hal.
- Weiss, T.J. 1983. *Food oils and their uses*. Di dalam: Ratnaningsih. *Kajian Penguapan Air dan Penyerapan Minyak Pada Penggorengan Ubi Jalar Dengan Metode Deep-Fat Frying*. Agritech, Vol. 27, No. 2: 3-4.
- Widowati. 2009. *Tepung Aneka Umbi Solusi Ketahanan Pangan*. Sinar Tani, 6 Mei 2009. hal 3.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Zattil Hikmah, H. 2016. 5 Kue Kering Lebaran Khas Sumatra Barat. <http://www.dodirullyandpgsd.blogspot.co.id>. Diakses pada tanggal 20 April 2017, jam 14.00 WIB.

