

## DAFTAR PUSTAKA

- Alyanti, Patang, Nurmila. *Analisis Pembuatan Dodol Berbahan Baku Tepung Melinjo dan Tepung Beras Ketan*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3 (2017) : S40-S51
- Anton, G. 2012. Preferensi Panelis Pada Tiga Klon Kentang Terhadap Kultivar Granola Dan Atlantik. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* 14 (1) 2012: 11-16.
- Arifin, M.S., A. Nugroho dan A. Suryanto. 2014. Kajian Panjang Tunas dan Bobot Umbi Bibit terhadap Produksi Tanaman Kentang (*Solanum tuberosum*L.) Varietas Granola[skripsi]. *Jurnal Produksi Tanaman* 3 (2): 222
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Astawan M. 2004. *Sehat Bersana Aneka Sehat Pangan Alami*.Tiga serangkai. Solo.
- Atmadja, G.S. 2006. *Pengembangan Produk Pangan berbahan Dasar Jagung Quality Protein Maize (*Zea mays* L.) dengan Menggunakan Teknologi Ekstrusi*(Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Aulina, Risqie. 2001. *Gizi Dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Karya Nusa.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Data Luas Panen,Produksi, dan Produktivitas Tanaman Kentang Provinsi Jambi Tahun 2013-2017. [www.jambi.bps.go.id](http://www.jambi.bps.go.id) . (akses tanggal 01 November 2019)
- Badan Pusat Statistik. 2018. Data Luas Panen,Produksi, dan Produktivitas Tanaman Kentang Provinsi Jambi Tahun 2013-2017. [www.kerincikab.bps.go.id](http://www.kerincikab.bps.go.id) . (akses tanggal 01 November 2019)
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 1992. *SNI 01-2891-1992. dodol*.
- Balitsa Litbang Pertanian. *Kentang Varietas Cipanas*. 2018
- Broto, Wisnu., dondy a setyabudi., Sunarmani., Qanytah., dan Irpan badrul Jamal. 2017. *Teknologi Penyimpanan Umbi Kentang (*Solanum Tuberosuml.*) Var. Gm-05 Dengan Rekayasa Pencahayaan Untuk Mempertahankan Kesegarannya*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Volume 14 No.2 September 2017 : 116 - 124
- Damayanti W. 2002. *Aneka Panganan*. Trubus Agrisarana, Surabaya

- Eka, S. 2010. *Penghambatan Reaksi Pencoklatan Enzimatis dan Non-Enzimatis pada Pembuatan Tepung Kentang*. Skripsi. Diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian. ITB:Bogor.
- Erwinda, M.D. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2 No.3 p.56-64. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ferdinand, 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar. Skripsi. USU, Medan.
- Gautara dan Soesarsono Wijardi. 2005. *Dasar Pegolahan Gula*. IPB, Bogor.
- Gea, Saharman, Sebayang K., T. Alief Aththorick. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner di Kota Medan. *Jurnal Abdimas Talenta* 1(1) 2016:92-96.
- Gunawan, C. 2015. *Budidaya Sayuran Umbi Wortel dan Kentang Organik*. Swadaya. Jakarta. Hal 86.
- Gunawan, H. 2009. *Inovasi Baru Perbanyak Bibit Kentang G-0 Sistem Aeroponik*. Pusat Inkubator Agribisnis BBPP Lembang.
- Hartati E. 1996. *Pengembangan Teknologi Proses Pembuatan Dodol Makanan Tradisional Sulawesi Tengah*. Departemen Perindustrian BPPI, Palu.
- Hartati, N.S. dan T.K Prana. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta*, L. Schott). *Jurnal Natur Indonesia* 6(1):29-33.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Haryati, Idrus. 2004. *Pembuatan Dodol*. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri.
- Idawati, N. 2012. *Pedoman Lengkap Bertanam Kentang, Langkah Mudah Bertanam Kentang dan Kiat Bisnis Olahan Kentang*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- International Potato Center (2013). Tanaman Kentang*. Dikutip 20 September 2019 dari Tanaman Kentang: <https://cipotato.org>.
- Juiwati, Anggraeni T., Prayuginingsih, Henik., Saptya P. 2018. Analisis Komparatif Usahatani Kentang Atlantik dan Kentang Granola di Kecamatan Sempol. *Jurnal Agribest* 2(2):134-135

- Ketaren. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Knowles, N.R., E. P. Driskill Jr., Lisa O. Knowles. *Sweetening Responses Of Potato Tubers Of Different Maturity To Conventional And Non-Conventional Storage Temperature Regimes*. *Postharvest Biology and Technology* 2009; 52 : 49–61.
- Kusdibyo, Ashandi AA. *Waktu Panen dan Penyimpanan Pascapanen Untuk Mempertahankan Mutu Umbi Kentang Olahan*. *Jurnal Ilmu Pertanian* 2004; Vol. 11, No.1
- Layuk P., L. Rori., Adnan. 2010. Variasi Penambahan Tepung Ketan Pada Pembuatan Dodol Kentang SuperJhon (*Solanum Tuberosum* L). Staf Peneliti BPTP Sulut.
- Layuk P dan M. Lintang. 2004. *Pengolahan Dodol Pala dan Analisa Ekonominya*. *Proseding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan* Singh, J., McCarthy, O.J. dan Singh, H. (2006). Physicochemical and morphological characteristics of New Zealand Taewa (*Maori Potato*) starches. *Carbohydrate Polymers* **64**: 569-581.
- Lestari, Wiji D., Widiati A., S., Widiyastuti. E., S. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Martius, 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas *Granola*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4(3):26-27.
- Nasaruddin N.L., ChinY.A., dan Yusof. 2012. *Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion*. *Int. Journal Food Pro.* Vol. 15, No. 3:495–506.
- Neni, J. 2010. *Budidaya Kentang Organik*. Gramedia. Medan. Hal 87.
- Niniek, A. 2010. *Perkembangan Saruran Umbi Kentang dan Wortel Nusantara*. Swadaya. Jakarta. Hal 117.
- Nuroso, A. 2013. *Pembuatan Dodol Susu*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 2 No. 2.
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press Inc, San Diego.
- Puspitasari. 1991. *Teknik Penelitian Mineral Pangan*. Bogor: IPB-press.
- Qinah, E. 2009. *Pengaruh konsentrasi gula pasir dan tepung ketan terhadap sifat kimia, organoleptik serta daya simpan dodol ubi jalar ungu*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.

Rodisi, Dj., I. Suryo dan S. Iswanto, 2006. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Oragonoleptik Dodol Susu. *Jurnal Peternakan Indonesia.*, 11(1): 66-73, 2006

Satuhu, S dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar swadaya. Jakarta.

Samadi, B. 1997. *Usahatani Kentang*. Kanisius, Yokyakarta.

Samadi, B. 2007. *Kentang dan Analisi Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta.

SNI 3547-2008. Syarat Mutu Makanan Semi Basah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Sudarsono, 1981. *Mempelajari Berbagai Jenis dan Sifat Pangan Semi Basah Tradisional dan Hubungannya dengan Keawetan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sukmawati, Methatias A., dan Lina W. 2014. *Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (Carica vasconcellea)*. AGRITEPA, Vol. I, No. 1, Juni 2014

Sunarjo, H. 2007. *Budidaya Kentang*. N.V. Soeroengan, Jakarta.

Sunarti, T.C., dan Richana 2002. Study on Outer Chains from Amylopectin between Immobilized and Free Debranching Enzymes. *J. Appl. Glycosci.* 48.(1) : 1- 10.

Suriani. Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*). *Jurnal Kimia* 92-93.

Taggart, P. 2004. *Starch as an ingredient: manufacture and application*. CRC Press, Boca raton. Florida.

Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Wang, S.& Copeland L. (2015). *Effect of Acid Hydrolysis on Starch Structure and Functionality: A Review*. *J Critical Rev in Food Sci and Nutr.* 55(8); 1081–97.

Winarno, F.G.2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuliasih, 2008. *Pengaruh Proses Fraksinasi Pati Sagu Terhadap Karakteristik Fraksi Amilosanya*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.