

DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S.S. 2009. Peningkatan kandungan protein tepung ubi jalar dan pengaruhnya pada hasil produk. Risalah Seminar. Penerapan Teknologi Produksi dan Pascapanen Ubi Jalar Mendukung. Agroindustri. Edisi khusus (3). Balai Penelitian Tanaman Pangan. Malang.
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, Budiyanto, S. 2002. Analisis Pangan: Petunjuk Laboratorium. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Arditagarini, L. 2018. Pembuatan Roti Tawar dengan Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Sorgum Termodifikasi serta Penambahan *Gliserol Monosterat (GMS)*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- Atmarita. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Direktorat GiziDepkes RI
- Baah, F.D., Maziya, D., Asiedu, R., Oduro, I and Ellis, W. O. 2009. *Nutritional and biochemical composition of D. alata (Dioscorea spp.) tubers*. Hal 373–378.
- Bailey, C. H. 2004. *Measuring fermentation rate and gas losses in dough*. Cereal Chemistry, 16, 665–670.
- Bello, B. K. 2013 *Effect of processing method on the point proximate and mineral composition of prawn (panaeus notialis)*. Journal Global Biosci.2(2):42-46
- Cahyono, B. 2007. Kacang Buncis:Teknik Budidaya Dan Analis Usaha Tani. Kanisius Yogyakarta. 129.
- Deshpandhe. 2003. *Bread*. Encyclopedia of Food Science and Nutrition 2nd Edition. New York Press.
- Dwidjoseputro. 2005. Dasar-dasar mikrobiologi. Malang:Djambatan.
- Eskin, N.A.M dan Henderson, H. M. 2012. *Biochemistry of Food*. New York : Academic Press.
- Estiasih, T. 2013. Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi:pati jagung dan penambahan margarin. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1) : 138-147.

- Fennema, O. R. 2017. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker Inc. New York
- Fessenden, R.J. dan J.S. Fessenden. 2011. Kimia Organik Dasar Edisi Ketiga. Jilid 1. Terjemahan oleh A.H. Pudjaatmaka. Erlangga. Jakarta.
- Gaman, P.M. dan KB Sherrington. 1994. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Yogyakarta: UGM Press.
- Hadi, Y. 2006. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk Roti. Food review Indonesia Bogor.
- Harijono., Setiasih, T., Saputri, D and Kusnadi, J. 2013. *Effect of Blanching on Properties of Water Yam (Dioscorea alata) Flour*. Advance Journal of Food Science and Technology, 5(10), 1342- 1350.
- Helen O.T., Olusola, A.E., Eghosa, I., dan Bond, A.U . 2013. *Dioscorea alata L. reduces body weight by reducing food intake and fasting blood glucose level*. British J. of Medicine & Medical Res. 3(4): 1871–1880.
- Hidayat, R. 2006. Pembuatan Roti Tawar (Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat). Jurnal Teknologi Pangan. Hal : 130 – 136.
- Hui, Y. H. 1996. *Bailey industrial oil and fat products Edible Oil and Fat products. Product and Application Technology*. John Wiley & Sons. Inc. New York.
- Keetels, C. J. A. M., van Vliet, T., and Walstra, P. 1996. *Relationship between the sponge structure of starch bread and its mechanical properties*. Hal 24:27-31.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti (Seri Teknologi Pangan Populer). Produksi: eBookPangan.com.
- Mar'atirrosyidah R. dan Teti E,. 2015. Aktivitas antioksidan senyawa umbi-umbian lokal inferior. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (2) : 594-601.
- Marleen, H. 2002. Efek substitusi tepung terigu oleh tepung campuran kedelai dan ubi jalar serta penambahan gliseril monostearat pada pembuatan roti tawar. Malang. Hal B29 – B74.
- Marsono, Y. 2004. Serat Pangan Dalam Perspektif Ilmu Gizi. Pidato Pengukuhan Guru Besar. Majelis Guru Besar Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Martin, T. F.W. 1976. *Tropical Yams and Their Potential Part 3. Dioscorea alata*. Agriculture Handbook no 495. United State Departement of Agriculture. Washington.

- Mudjajanto, E. S. dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Mudjisihono., Munarso, J., dan Noor, Z. 1993. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Gliserol Monostearat pada Tepung Jagung Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Roti Tawar. BPTP Sukamandi.
- Nurhidajah , Waysima dan Wulandari, N. 2010. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Kacang Hijau Instan dan Sifat Fisik. Bogor : Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 01 No. 01.
- Onis, T.S., Rudi, H.M dan Sri, T. 2014. Hasil dan Mutu Enam Galur Terung (*Solanum melongena L.*). *Vegetalika* Vol.3 No.2, 2014 : 45 - 58
- Pomeranz, Y and Meloan, C. E. 1971. *Food Analysis : Theory and Practice*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Prabowo, A.Y., Estiasih, T dan Purwantiningrum, I. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3) : 129–135.
- Prawiranegara, D. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta
- Purnomo, A.E. 1994. Pengaruh Penambahan Gliseril Monostearat Pada Pembuatan Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Selain Terigu. Laporan Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian – IPB. Bogor.
- Rahayu, E. A. 2001. Pengembangan Produk Modifikasi Kacang Hijau. Skripsi. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Reily, M. 2018. Kebutuhan Meningkat, Impor Gandum Diprediksi Capai 11,8 Juta Ton
. <https://katadata.co.id/berita/2018/02/20/kebutuhan-meningkat-imporgandum-diprediksi-capai-118-juta-ton>. Yang diakses 16 April 2018.
- Richana, N dan Titi , C. S. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili dalam jurnal *J.Pascapanen* 1(1) 2004: 29-37.
- Rubatzky, V.E dan Yamaguchi, 1998. *Sayuran Dunia I Prinsip, Produksi dan Gizi*. Edisi II. Penerbit ITB. Bandung.
- Sari, I.P., Lukitaningsih, E., Rumiati, I.M dan Setiawan. 2013. *Glycemic index of uwi, gadung, and talas which were given on rat*. *Trad. Med. J.* 18(3): 127–131.

- Sarwono, B. 2003. Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta : Penebar Swadaya
- Setyo, E dan Noor, L. 2012. Membuat Aneka Roti. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sidabutar, W. D. R., Rona J. N dan Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talasan dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu *Cookies*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Soeprapto, A. S dan Sutarman. 1990. Bertanam Kacang Hijau. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840. 1995. Syarat Mutu Roti Tawar. Dewan Standar Nasional, Jakarta.
- Subarna. 2014. *Baking Technology*. Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi Pangan Bagi *Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Sufi, S. Y., 2009. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suhardjo. 2005. Perencanaan Pangan dan Gizi. Bumi Aksara. Jakarta.
- Susanto, T dan Saneto, B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT Bina Ilmu. Surabaya.
- Susiloningsih, E. K. B., Yuistiani, R dan Hidayat, R. 2013. Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan *Gliserol monostearat* pada pembuatan Roti Tawar. E-Journal. <http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/download/412/313>. Yang diakses pada tanggal 28 Juni 2019.
- Swa. 1999. *Diabetes research focuses on local foods*. Jakarta Post. <http://www.thejakartapost.com>. Diakses 5 Juni 2018.
- Syarif, R. dan Halid, H. 2010. Teknologi Penyimpanan Pangan. Jakarta: Penerbit Arcan.
- Triwitono, P., Yustinus, M., Agnes, M dan Djagal, W. M. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Beberapa Varietas Lokal Indonesia. AGRITECH, Vol. 37, No. 2, Mei 2017, Hal. 192-198
- U.S. Wheat Associates, 2011. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue : Djembatan
- Wahyudi. 2013. Memproduksi Roti. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah dan Departemen Pendidikan Nasional.

- Widowati, S. 2002. Identifikasi bahan makanan alternatif dan teknologi pengolahannya untuk ketahanan pangan nasional. *Bul. Agrobio* 3(2): 42–50.
- Widyaningsih, T.D. dan Murtini, E.S. 2006. Alternatif pengganti Formalin pada Produk Pangan. Agrisarana, Jakarta.
- Winarno, F.G., F. Srikandi dan F. Dedi. 2008. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S dan Erwan, A.S. 2013. Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea spp*). *Jurnal Teknik Kimia* 8(1): 17-21.
- Yokotsuka, T. 2008. *Soy Sauce Biochemistry*. *Adv. Food. Res* (30) 195-329.
- Yan, H., and Zhengbiao, G.U. 2010. *Morphology of modified starches prepared by different methods*. *Food Research International*, 3, 767-722
- Yeh, A. I., Chan, T.Y, and Chuang, G. C. 2009. *Effect of water content and mucilage on physico-chemical characteristics of yam (Dioscorea alata Purpurea) starch*. *Journal of Food Engineering* 95: 106–114
- Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.