

## DAFTAR PUSTAKA

- Grahitto, A. 2007. Root and Tuber Crops. Available at: <http://indonesian-food-forage.blogspot.com/2007/12> (diakses tanggal 08 Januari 2022).
- Haming, M., & Mahmud Nurnajamuddin. 2011. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Handoko, T. Hani. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia, Edisi Kedua*. BPFE: Yogyakarta.
- Hasan, V. 2012. Kajian Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Ubi Garut, Suweg dan Singkong. *Tesis*. Lampung: FP Universitas Lampung.
- Hidayat, N., Nurika, I., Purwningsih, I., & Eva, N.W. (2012). A study of consumers' acceptance of Instant Tiwul and its financial analysis. *Journal Agric Food Tech* 2(12) : 178-183.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (Anonim). 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, Mulyani, S. 2013. Pengaruh Berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (Warna) *Chicken Nugget*. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2, No. 1: 370- 376.
- Masniah, Y. 2013. *Potensi ubi kayu sebagai pangan fungsional*. Dalam: Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Balai Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (Balitkabi), Malang (ID), Jawa Timur, 22 Mei 2013.
- Prabawati, S. 2011. *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Edisi 4-10 Mei 2011 No. 3404 Tahun XLI.
- Purbani, D. 2000. Proses pembentukan kristalisasi garam. [www.oo.cities.c om/triska ktig eo lo gy 84 / Garam.pdf](http://www.oo.cities.c om/triska ktig eo lo gy 84 / Garam.pdf). Diakses pada tanggal 10 Juni 2010.
- Rukmini, H.S, Naufalin, R., & Agustia, F.C. 2015. *Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein*. Yogyakarta (ID): Plantaxia.
- Siswono. 2005. Nutrisi Tidak Hanya Ada di Nasi. [www.republika.co.id](http://www.republika.co.id). (Diakses April 2015).
- Suhardi & Suhardjo. 2006. *Teknologi Produksi Tiwul Instan dari Tepung Ubi Kayu Komposit*. Jawa Timur : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Sukria, H. A. dan K. Rantan. 2009. *Sumber dan Ketersediaan Bahan Baku Pakandi Indonesia*. Bogor: IPB Press.
- Tjiptono, F. 2000. Strategi Pemasaran Edisi 3. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Wibowo, I. T. 2009. Produksi Polisakarida Ekstraseluler oleh *Acetobacter xylinum* pada Medium Cair Ekstrak Onggok untuk Produksi Nata de cassava. *Skripsi*. Fakultas Biologi, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Widyastuti, E. 2012. *Karakteristik Umbi-Umbian*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.