

DAFTAR PUSTAKA

- Agustawa, R. 2012. Modifikasi Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomea Batatas L*) Varietas Sukeh dengan Proses Fermentasi dan Metode *Heat Moisture Treatment* (HMT) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Pati. (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Andarwulan, N. 2011. *Garam dan Gula dalam Adonan Roti*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Antarlina, S.S. dan E. Ginting. 2001. Substitusi tepung ubijalar dalam pembuatan roti tawar. Dalam B. Prayudi, M. Sabran, I. Noor, I. Ar-Riza, S. Partohardjono dan Hermanto (Ed). *Pengelolaan Tanaman Pangan Lahan Rawa*. Puslitbangtan. Bogor. Hal 553-566.
- AOAC. 1990. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. AOAC. Washington DC. USA.
- AOAC. 1995. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. North Ninetenth Street Suite 210. Virginia. Pp 1497.
- Apriyanto, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni, dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor (IPB Press), Bogor. 233 hlm.
- Arifin, S. 2011. Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*). (Skripsi). Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Astawan , M. 2004. Kandungan Serat dan Gizi pada Roti Ungguli Mie dan Nasi. Diakses tanggal 10 Februari 2014. <http://www.gizi.net>.
- Badan Pusat Statistik. 2012. Luas Panen- Produktivitas- Produksi Tanaman Kimpul Seluruh Provinsi. Diakses tanggal 8 April 2014. http://webbeta.bps.go.id/tmn_pgn.php.
- Belitz, H. D. dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry Translation*. 2nd Ed. Header verlag Berlin. German.

- Bogasari. 2003. Resep Roti Manis. Diakses tanggal 19 Februari 2014. <http://www.bogasari.com/produk/aplikasi-resep.aspx?a=7> .
- Bogasari. 2010. *Pengolahan Roti*. Arsip Bogasari Baking Center. Palembang.
- Bukabi-Deptan. 2009. *Umbi-umbian*. Direktorat Budidaya Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Departemen Pertanian.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet., dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* Edisi kedua. Diterjemahkan H. Purnomo dan Adiono,. UI Press. Jakarta.
- Candra, D. dan S. S. Yuwono. 2014. Pengaruh suhu blansing dan lama perendaman terhadap sifat fisik kimia tepung kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2):110-120.
- Dahal, N. dan B. Swamylinappa. 2006. Effect of blanching and EDTA treatment on the oxalate level in colocasia tuber. *Jurnal of Food Science and Technology-Mysore* 43: 194-195.
- Damodaran, S., K.L. Parkin, dan O.R Fennema. 1996. *Fennema's Food Chemistry*. 3rd Ed/Revised and Expanded. Dept. Food Science. University of Wincosin. Madison, Wincosin.
- Dean, J. 2007. *Soft Bread*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- de Mann, J. 1997. *Kimia Makanan*. Cetakan Pertama. Penerbit ITB. Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta. 320 hlm.
- Edema, M.O., L.O Sanni dan A.I Sanni. 2005. Evaluation of maize-soybean flour blends for sour maize bread production in Nigeria. Africa. *Jurnal Biotechnology* 4(9):911-918.
- Ermayuli, H. Ismono, dan S. Setyani. 2011. Analisis teknis dan finansial agroindustri skala kecil pada berbagai proses pembuatan keripik talas di Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 16(1):82-90.
- Fahrudin, D. 2009. Pengaruh Penambahan Tepung Daging-Tulang Leher Ayam Pedaging Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Roti Tawar Berbahan Terigu Dan Tepung Ubi Jalar. (Skripsi). Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Fais. 2010. Proses Baking dalam Pembuatan Roti. Diakses tanggal 19 Februari 2014. <http://kutankrobek.wordpress.com/2010/08/23/proses-baking-dalam-pembuatan-roti/>.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry (4th Ed)*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Ginting, E. dan Suprpto 2005. Pemanfaatan pati ubi jalar sebagai substitusi terigu pada pembuatan roti manis. Dalam J. Munarso, S. Prabawati, Abubakar, Setyadjit, Risfaheri, F. Kusnandar, F. Suaib (Ed.). *Prosiding Seminar Nasional Inovatif Pascapanen Untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Buku 1: Proses Dan Pengolahan Hasil*. Hal 86-97. Bogor, 7-8 Sep 2005.
- Hadi, Y. 2006. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk roti. *Food Review Indonesia Vol 1(3):46-48*. PT Media Pangan Indonesia.
- Hanafiah, K.A. 2001. *Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi Edisi Kedua*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta. 238 hlm.
- He, H. dan R.C. Hosney. 1991. Gas retention in bread dough during baking. *Jurnal Cereal Chemistry* 68(5):521-525.
- Hudaya, S., Marsetio dan S.D. Savitri. 2002. Pengaruh imbalanced tepung terigu dan tepung ganyong (*Canna edulis Kerr.*) terhadap beberapa karakteristik roti tawar. Dalam S.B. Wijanarko, M.C. Padaga, N. Hidayat dan S.S. Yuwono (Ed). *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Hal. B93-B101. Malang, 30-31 Juli 2002.
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iwuoha, C.I. dan F.A Kalu. 1995. Calcium oxalate and physico-chemical properties of cocoyam (*Colocasia esculenta* and *Xanthosoma sagittifolium*) tuber flours as affected by processing. Dalam D. Indrasti. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Diakses pada 26 Maret 2014. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>.
- Latifah dan Febriyanti. 2000. Penggunaan gluten pada pembuatan roti manis dengan bahan baku tepung komposit (tepung terigu dan tepung gaplek). Dalam L. Nuraida, R.D. Hariyadi dan S. Budijanto (Ed). *Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan*. Volume I. Hal. 384-395. Surabaya, 10-11 Oktober 2000.

- Lee, W. 1999. Taro (*Colocasia esculenta*) [Electronic Version]. Ethnobotanical Leaflets. Dalam S. Ridal. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp*) dan Uji Penerimaan Alfa Amylase terhadap Patinya. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lingga, P, B Sarwono, I Rahardi, P.C Rahardjo, J.J Afriastini, R. Wudianto dan W.H Apriadji. 1995. *Bertanam Umbi-Umbian*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lingga, P. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mahmud, K. Mien, Hermana, A.Z. Nila, R.R. Aprianto, I. Ngaditao, B. Hartanti, Bernadus, dan Tinexcellly. 2000. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Media Elex Komputindo, Jakarta.
- Mayasari, N. 2010. Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam Sebagai Upaya Reduksi Oksalat pada Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Media Indonesia. 2007. Produk Bogasari Jakarta. Diakses tanggal 20 Februari 2014. <http://www.WacanaMitra.com>.
- Moreno-Alvarez, M.J., R. Hernández, D.R Belén–Camacho, C.A Medina Martínez, C.E Ojeda–Escalona, dan D.M García–Pantaleón. 2009. Making of bakery products using composite flours: Wheat and cactus pear (*Opuntia boldinghii* Britton et Rose) stems (cladodes). *Jurnal PACD* 11: 78–87.
- Mudjajanto, E.S. dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Mudjisihono, R. 1994. Kemungkinan pemanfaatan tepung jagung sebagai bahan dasar pembuatan roti tawar. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 13(1):19-27.
- Njintang, Y.N. dan C. M. F. Mbofung. 2003. Development of taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) flour as an ingredient for food processing: effect of gelatinisation and drying temperature on the dehydration kinetics and colour of flour. *Jurnal of Food Engineering* 107: 259-265.
- Nuraini, S. dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku cookies (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 50-58.

- Pacheco–Delahaye, E. dan G. Testa. 2005 Nutritional and sensory evaluation of powder drinks based on papaya, green plantain and rice bran glycemic index. *Interciencia*. 29: 46–51.
- Pangloli dan Rojangsih. 1998. Pembuatan mi basah dari campuran terigu dan tepung sagu. *Prosiding Seminar Penelitian Pasca Panen Pertanian*. Badan Litbang Pertanian. Bogor.
- Pato, U., F. Restuhadi, A. Ali, R. Ulfah dan Mukmin. 2012. Evaluasi mutu dan daya simpan roti manis yang dibuat melalui substitusi tepung terigu dengan pati sagu dan mocaf. *Agricultural Science and Technology Journal*. 11(1): 1-12.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. UI-Press. Universitas Indonesia. 472 hlm.
- Pratama, I. 2013. Formulasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dan Tepung Terigu terhadap Derajat Pengembangan Adonan dan Sifat Organoleptik Roti Manis. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh komposit tepung kimpul dan tepung terigu terhadap kualitas cookies semprit. *Food Science and Culinary Education Jurnal* 1 (1) : 6-12.
- Purseglove, J.W. 1972. *Tropical Crops Monocotyledons*. John Wiley and Sons Inc. New York.
- Rafika, T., N. Nurjanah, dan L. Hidayati. 2012. Sifat organoleptik substitusi tepung kimpul dalam pembuatan cake. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* 35(2): 213-222.
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscorea Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Nuansa, Bandung.
- Richana, N. dan Sunarti, T. C. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimiatepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubikelapa, dan gembili. *Jurnal Pascapanen* 1(1) 2004: 29-37.
- Ridal, S. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthoshoma sp*) dan Uji Penerimaan Alfa Amylase terhadap Patinya. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sartika. 2002. Pengaruh Formulasi Tepung Terigu, Singkong, dan Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik, Fisik, dan Kimia Roti Manis. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Sediaoetama, A. 1993. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Setiwan, R. 2002. Supplementasi Tepung Kedelai Bebas Lemak (*Defatted Soy Flour*) Hasil Ekstruksi Pada Formula Roti Manis. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shittu, T.A., A.O. Raji, dan L.O. Sanni. 2006. Bread from Composite Cassava Wheat Flour: I. Effect of Baking Time and Temperature on Some Physical Properties of Bread Loaf. *Food Research International* 40: 280-290.
- Smith, D.S. 1997. *Processing Vegetables Science and Technology*. Technomic Publishing Company Inc. London.
- Soeseno, S. 1966. *Kebun Sayur Pekarangan Anda*. Kinta, Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Standar Nasional Indonesia untuk roti (SNI 01-3840-1995)*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta. 7 hlm.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sufi, S.Y. 1999. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suhardjito, Y.B. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. C.V Andi Offset, Yogyakarta.
- Suismono. 2011. Teknologi pembuatan tepung dan pati ubi-ubian untuk menunjang ketahanan pangan. *Majalah Pangan* 10(37) 37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Fateta IPB. Bogor.
- Suzana, L. 1992. Mempelajari Substitusi Parsial Dedak Padi (Bekatul) terhadap Tepung Terigu (*Triticum vulgare*) sebagai Sumber Dietary Fiber Dan Niasin dalam Pembuatan Roti Manis dan Biskuit. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syamsir, E. 2010. Talas Andalan Bogor.. Diakses tanggal 16 Februari 2014. http://ilmupangan.blogspot.com/2012/06/talasandalan-bogor_427.html
- Syarief, R. dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tanudjaja, J.K. 1990. Substitusi Parsial Tepung Gandum (*Triticum vulgare*) dengan Tepung Singkong (*Manihot esculenta trants*) Pada Pembuatan Roti Manis. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Tegar, T. 2010. Optimasi Formulasi *Breakfast Meal Flakes* (Pangan Sarapan) Berbasis Tepung Komposit Talas, Kacang Hijau, dan Pisang . (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Utomo, J.S. dan S.S. Antarlina. 2002. Tepung instan ubijalar untuk pembuatan roti tawar. *Majalah Pangan (BULOG)* 11(38):54-60.
- Widaningrum, S., Widowati dan S. T. Soekarto. 2005. Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mi basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut. *Jurnal Pascapanen* 2(1): 41-48.
- Widyaningsih, T.D. dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Jakarta.
- Wijandi, S. 1976. *Ilmu Pengetahuan Umbi-umbian*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB. Bogor.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-XI. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.