

DAFTAR PUSTAKA

- Almaster, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2010. *Interaksi Desa dengan Kota*.
<http://www.scribd.com/doc/26233047/INTERAKSI-DESA-KOTA> ,
 diakses pada 31 Desember 2010
- Astawan. M dan Andreas L.K 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.
- Astawan, Made. 2008. *Bahaya Logam Berat Dalam Makanan*, diakses dari http://www.hayati-ipb.com/users/rudyct/PPs702/DEDIN_FR.htm. Tanggal akses 02 Februari 2011.
- BPS. Badan Pusat Statistik (BPS). 2013. *Tabel Luas Panen Produktifitas Produksi Tanaman Ubi Jalar Seluruh Provinsi*. Diunduh Tanggal 8 April 2014 dari [http://www.bps.go.id/tmmpgn/Hal: 1-2](http://www.bps.go.id/tmmpgn/Hal:1-2)
- Darmajati. 2008. *Informasi Susu Kambing Etawa*. *Buletin Pikiran Rakyat*. Himpunan Studi Ternak Produktif. Jawa Tengah.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- FAO. 2004. *Statistical Database Of Food Balance Sheet*. FAOSTAT. <http://www.fao.org>. Diakses tanggal 25 November 2009.
- Ginting, E. Antarlina, S.S. Utomo, J.S. Ratnaningsih. 2006. *Teknologi Pascapanen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan dan Pengembangan Agroindustri*.
<http://balitkabi.litbang.deptan.go.id/images/PDF/BP/bp11%20erlian.pdf>.
 Tanggal akses: 27/09/2013
- Handawi, P.S. 2010. *Kajian Keterkaitan Produksi, Perdagangan dan Konsumsi Ubi Jalar untuk Meningkatkan 30% Partisipasi Konsumsi Mendukung Proses Keanekaragaman. Pangan dan Gizi*. Seminar Nasional. <http://www.aneahira.com/ArtikelUmum/Agribisnis.htm>. Kantor Deputi Menegristek. Ubi Jalar/Ketela rambat. (*Ipomoea batatas* L).
- <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-krokot-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.htmla/m=1>

- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2000. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta
- Kartika, Hastuti, dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta. Hal. 30.
- Ketaren, S. 2008 . *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kroket kentang Kaya Gizi. Diunggah tanggal 14 oktober 2014. <http://www.superkidsindonesia.com/culinary-642-kroket-kentang-kaya-gizi.html>
- Kurniawati dan Ayustaningwarno (2012). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar kuning terhadap kadar proein, kadar β -karoten, dan mutu organoleptik roti manis*. Jurnal Gizi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Diponegoro
- Muchtadi,D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara
- Nio, O.K., 1992. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.
- Plantamor. 2012. Klasifikasi www.plantamor.com. Diakses pada tanggal 20 Maret 2012.
- Purnomo dan Heni, P., 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta. (2014). *Praktikum Uji Cita Rasa (Uji Subyektif) Produk Pangan Pada Mata Kuliah Ilmu dan Teknologi Pangan Semester V Program Dipolma III Gizi*. Yogyakarta : Penulis.
- Ridwan. 2008. *Dasar – Dasar Statistika*. Bandung : Alfabeta
- Restyawati. 2011. *Uji Kadar Protein Dan Organoleptik Biskuit Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) dengan Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus)*. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Pendidikan Biologi. Surakarta
- Saleh Eniza. 2004. “*Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*”. Universitas Sumatera Utara.

Suarni. 2010. *Jagung dan Sorgum. Teknologi Pengolahan Serta Diversifikasi Berbagai Produk Olahan. Pusat Penelitian Tanaman Pangan. Hal :34*

Winarsih, Hery M. S. 2015. *Antioksidan Alami dan Radikal. Penerbit Kanisius*