

DAFTAR PUSTAKA

- Adil Rangkuti, Parlaungan, Rokhani Hasbullah, dan Kaltika Setya Utami Sumariana. *Uji Performansi Mesin Penepung Tipe Disc (Disc Mill) Untuk Penepungan Juwawut (Setaria italic (L.) P. Beauvois)*. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, 2012.
- Anonim^a. 2011. *Size Reduction*. <http://kimia-industry.com/2011/03/size-reduction.html>. Diakses tanggal 1 Maret 2016.
- Anonim^b. 2008. *Ubi Jalar Kaya Zat Gizi dan Serat*. <http://www.dinkesjatim.go.id>. Diakses tanggal 12 Oktober 2009.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis*. 11th edition. Association of Official Analytical Chemists Inc., Washington, D. C.
- Apriliyanti, Tina. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Arlene, Ariestya dan A Prima Kristijarti. *Isolasi Zat Warna Ungu pada Ipomoea batatas Poir dengan Pelarut Air*. Jurnal. Universitas Katolik Parahyangan, 2012.
- Damiati. *Pengaruh Modifikasi Tiga Varietas Tepung Ubi Jalar dan Terigu terhadap Kualitas dan Daya Terima Mie Kering*. Jurnal. Fakultas Teknik dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, 2013.
- Darmadjati, D. S., S. Widowati dan Suismono. 1993. *Pembinaan Sistem Argoindustri Tepung Cassava Pola Usaha Tani Plasma di Kabupaten Ponorogo*. Laporan Penelitian Kerjasama Balittan Sukamandi dengan PT Petro Aneka Usaha. Sukamandi.
- Handerson, S. M. dan R. L. Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering 3th Edition*. The AVI Publishing Company. Inc., Westport Connecticut. USA.
- Jamriyanti, Ririn. 2012. *Ubi Jalar Saatnya Menjadi Pilihan*. <http://www.beritaipetek.com>. Diakses tanggal 12 Oktober 2013.
- Pokorny, J., Janishlieva, N. dan Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food*. CRC Press Cambridge. Inggris.
- Raharjo, M. 2013. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Purwokerto: Universitas Jendral Soedirman.

- Rahmawati, Arisna, Supartono dan Edy Cahyono. *Kandungan Kimia dan Potensi Beberapa Jenis Ubi Jalar pada Pembuatan Roti*. Jurnal. Indonesian Journal of Chemical Science. Universitas Negeri Semarang, 2015.
- Reifa. 2011. *Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker*. Majalah Kartini Nomor: 2134 Hal. 148.
- Santoso, Umar dan Murdijati Gardjito. 1999. *Hand Out Teknologi Pengolahan Buah-Buahan dan Sayuran*. TPHP UGM. Yogyakarta.
- Sarwono. 2010. *Produksi Ubi Jalar Tipe Tekstur*. <http://dokumen.tips/documents>. Diakses tanggal 12 Juli 2015.
- Sarwono. 2015. *Produksi Ubi Jalar Tipe Tekstur*. <http://dokumen.tips/documents>. Diakses tanggal 15 Juli 2015.
- Sibuea, Posman. 2013. *Antioksidan Untuk Mencegah Penuaan*. <http://eriktapan.blogspot.com/2013/antioksidanuntukmencegahpenuaan.html>. Diakses tanggal 12 Oktober 2013.
- Smith, H. P. 2011. *Farm Machinery and Equipment Inc*. Fourth Edition, New York: Mc. Graw-Hill Book Co.
- Sudarmadji, Bambang Haryono dan Suhardi. 2013. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sularso, Kiyokatsu. 1978. *Dasar-Dasar Perencanaan dan Pemilihan Elemen Mesin*. PT Pradnya Paramita: Jakarta.
- Wibawa, Indra. 2012. *Size Reduction*. <http://indrawibawads.com/2012/01/06/alat-pengecil-ukuran-size-reduction>. Diakses tanggal 1 Maret 2016.
- Widjanarko, S. 2008. *Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia dan Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com>. Diakses tanggal 3 Oktober 2009.
- Winarno, F.G, Srikandi F dan Dedi F. 2013. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2012. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulianti, Dian, Bambang Susilo, dan Rini Yulianingsih. *Bioproses Komoditas Tropis*. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, 2014.

Badan Standarisasi Nasional, SNI 01-4493-1998.