

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1997. *Kamus Besar Bahasa Indonesia : Edisi Kedua*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Anonim. 2015. *The American Dictionary of Food and Drink*.
- Basuki N. 2003. *Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar*. IKAPI : Kanisius.
- Cahyana dan Artanti. 2010. *Roti dan Kue*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta
- Cahyana dan Artanti. 2012. *Modul Pengetahuan Bahan dalam Pengolahan Roti*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Gardjito, Murdijati, Anton D dan Harmayan E. 2013. *Pangan Nusantara : Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Grup.
- Ginting E. 2011. *Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup*. Prosiding Seminal Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi
- Indriani. 2006. *Burger : favorit ala cafe*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Iriyanti Y. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Bread*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta
- Rahmah. 2005. *Roti dan Masakan Yis*. Kuala Lumpur : Dewan Bahasa dan Pustaka
- Richana. 2013. *Menggali Potensi Ubi Kayu & Ubi Jalar : Botani, Budidaya, Teknologi Proses dan Teknologi Pascapanen*. Bandung : Nuansa Cendekia
- Sangjin. 2012. *Rahasia Membuat Roti Sehat dan Lezat dengan Ragi Alami*. Jakarta : Indonesia Tera
- Sufi, SY. 1999. *Kreasi Roti*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Suismono. 1995. Direktorat Gizi Depkes RI
- Suprapti, Lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius
- Syarbini, Husin. 2013. *A-Z Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan dan Panduan Menjadi Bakerpreneur*. Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri

- Yudiono, K. 2011. *Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas Cv. Ayamurasaki) dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water*. Teknologi Pangan, Vol.2 No.1: 1-30
- Yogha, Sudewi. 2010. *Karakteristik Roti*. Bandung : Universitas Pendidikan Indoensia