

## Daftar Pustaka

- Ade Krisna Nindyarani, S. S. (2011). KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN INDERAWI TEPUNG UBI JALAR UNGU. *AGRITECH*, Vol. 31, No. 4.
- Aini, N. (2002). Penganekaragaman pengolahan ubi jalar untuk pengembangan industri rumah tangga dan masyarakat pedesaan. *Pembangunan Pedesaan II*, 21-27.
- Alexandra, N. (2009). Jakarta Barat: Proposal Studi Kelayakan Bisnis Bite & Crunch Waffle House di Ruko Food City Green Lake .
- Anin, S. (2017). STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Proses Pengeringan. *Biologi & Kimia*.
- Ayudya Luthfia Nintami, N. R. (2012). KADAR SERAT, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, AMILOSA DAN UJI KESUKAAN MI BASAH. *Journal of Nutrition College*, 382-387.
- Cahyaningtias, D. (2016). Semarang: Pengaruh Penggantian Sebagai Tepung Terigu Dengan Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor L*) Varietas Numbu Terhadap Kualitas Kue Waffle .
- Dewati, T. (2007). *Pengaruh Pengolahan Terhadap Zat Gizi*. Universitas Brawijaya. Malang.: THP. FTP.
- Dewi. (2007). *Komposisi Kimia Ubi Jalar Segar*. Bali. Inc: Fakultas Pertanian Unud Bali.
- Dra. Laksmi Dhamayanti, M. ., (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 2*. Depok: Tim.
- Harris, R. &. (1989). *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Hochman, K. (2009). Diambil kembali dari History.<http://www.thenibble.com/waffle-history>.
- Ir. Agus Santoso, M. (2005). SERAT PANGAN (DIETARY FIBER) DAN MANFAATNYA. *Teknologi Hasil Pertanian*.
- Lamusu, D. (2005). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Pengolahan Pangan*, 9-15.
- Loretha Natalia Samber., H. S. (2011). UBI JALAR UNGU PAPUA SEBAGAI

SUMBER ANTIOKSIDAN. *Biologi, Universitas Kristen Satya Wacana.*

- Muchtadi TR, S. (2013). *Kerusakan Bahan Pangan*. Bogor.
- Palupi.N.S. Zakaria, F. &. (2007). *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R. (1997). *Ubi Jalar Budidaya Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- S, B. (2012). *Proses Pembuatan Gula Pasir*. Mataram: Mataram Web.
- Sarwono, B. (2005). *Ubi Jalar, Cara Budidaya Yang Tepat, Efesiens dan Ekonomis*. Penebar Swadaya, Depok: Seri Agribisnis.
- Septian. (2013). *Sejarah Waffle*. Diambil kembali dari [Http://mademoisellejoanne.co.id/resep-kue-original-waffle-house](http://mademoisellejoanne.co.id/resep-kue-original-waffle-house).
- Sudirga, S. K. (2013). Pentingnya Karbohidrat . *BIOLOGI*.
- Syahribin, B. S. (2015). *Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut Euchema Cottoni*, 12 - 14.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan –. *Jurnal Pangan dan Agroindustr Vol.5 No.2:66-73, 68-73*.
- TKPI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Yaningsih, H. B. (2012). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.: Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Pada Beberapa Umur Panen.