

BAB IV

KESIMPULAN

Tepung ketela (tepung ubi jalar) berperan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan biskuit. Penambahan tepung ketela (tepung ubi jalar) memberikan hasil yang berbeda terhadap warna, tekstur dan aroma biskuit. Tepung ketela (tepung ubi jalar) kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai penambah serat tubuh, pengurangan penggunaan gula dan sebagai sumber antioksidan bagi tubuh (pigmen antosianin).

DAFTAR PUSTAKA

Aini, Nur. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-Produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. <http://www.scribd.com/doc/39506163/tepung-ubi-jalar> (24 Juli 2011)

Ambarsari, I. dan Abdul Choliq. 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. <http://www.bsn.go.id/files/348256349/Litbang%202009/jsvol11no3/Mak-7%20-%20REKOMENDASI%20DALAM%20PENETAPAN%20STANDAR%20MUTU%20TEPUNG%20UB.pdf> (25 Juli 2011)

Astawan, W. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya

Astawan, W. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya

Astawan, M dan Andreas, L. K. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Astawan, M. dan Widowati. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Laporan Penelitian RUSNAS, Bogor.

Badan Standar Nasional Indonesia. 1992. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit*. <http://www.bsn.go.id/files/348256349/Litbang%202010/pr osiding%202010%20UNLAM/KAJIAN%20TEKNIS%20STANDAR%20NASIONAL%20INDONESIA%20BISKUIT.pdf> (5 Oktober 2011)

Barus, P. 2009. *Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan*. <http://www.usu.ac.id/id/files/pidato/pina.pdf> (20 Agustus 2010)

Bogasari. 2011. Kunci Biru. Available at: www.bogasariflour.com (27 September 2011)

Cita Rasa Promedia. 1990. *Aneka Kue Kering*. Jakarta: PT Gramedia

Chung, Haijung. 2009. Influence of Purple Sweet Potato Powder Addition on The Quality Characteristics and Oxidative Stability of Cookies. *Journal of Food Science and Nutrition* Vol 14, p 60-65

Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhratara

Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhratara

Departemen Pertanian Liptan. 2008. *Bithilo dari Ubi Jalar Ungu*. <http://yogya.litbang.deptan.go.id/ind/images/liptan/webbithilo.pdf>. (10 Oktober 2011)

Desrosier, N. W. 1988. *The Technology of Food Preservation*. Jakarta : UI Press

Dewanti, T., Widya Dwi, R.P., Rina Eko. 2007. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu Hasil Pengukusan, Penggorengan dan Penepungan*. Bandung: Seminar Nasional (PATPI), 1491-1503

Fennema, O., R., Parkin K. L., Damodaran. S. 2008. *Fennemas Food Chemistry 4th edition*. Great Britain: CRC Press

Haneman, L.J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London : William Heinemann, Ltd

Hendry, G.A.F. and J.D. Houghton. 1996. *Natural Food Colorant 2nd Edition*. London: Blakie Academic and Profesional

Jamriyanti, R. 2007. *Ubi Jalar Saatnya Menjadi Pilihan*. <http://www.bertaipetek.com>. (22 Juli 2011)

Li, Jian. 2009. *Total Antochyanin Content in Blue Corn Cookies as Affected by Ingredients and Oven Type*. <http://krex.k-state.edu/dspace/bitstream/2097/1673/1/JianLi2009.pdf> (7 November 2011)

Markakis, P. 1982. *Stability of Anthocyanin in Food. Ch.6. In "Anthocyanin as Food Colors"*, P. Markakis (Edu.). Academic Press. New York.

Matz dan T.D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing. Co. Inc., Westport, Connecticut

Rahayu, I. 2003. Karakteristik Fisik Komposisi Kimia dan Uji Organoleptik Telur Ayam Merawang dengan Pemberian Pakan Bersuplemen Omega-3. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XIV No 3, (199-205)

Richana, N., dan Suarni. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung. <http://pustaka.litbang.deptan.go.id/bppi/lengkap/bpp10249.pdf> (5 Oktober 2011)

Rosiana, N. 2011. *Karakteristik Granula Pati dari Berbagai Macam Jenis Sumber Pati*. <http://blog.ub.ac.id/nittaaa/2011/04/10/karakteristik-granula-pati-dari-berbagai-macam-sumber-pati/> (6 Oktober 2011)

Rukmana, H.R. 1997. *Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius

Saparinto, Cahyo dan Hidayati, Diana. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : Kanisius

Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar*. Jakarta: Penebar Swadaya

Sarwono, B. 1994. *Pengolahan Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya

Singh, S., C.S. Riar and D.C. Saxena. 2008. Effect of Incorporating Sweetpotato Flour to Wheat flour on The Quality Characteristics of Cookies, *African Journal of Food Science*. Vol 2 (065-072)

Singh, Paul dan Dennis. R. H. 2001. *Introduction to Food Engineering Third Edition*. California: Academic Press

Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Cookies*. Bogor: Jurnal Litbang Pertanian, 28(2), 2009

Sultan. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student Connecticut* : The AVI Publishing

Sutomo, B. 2011. *Mengenal Fungsi dan Kegunaan Bahan Kue untuk Pemula*. <http://budiboga.blogspot.com/2011/07/mengenal-fungsi-kegunaan-bahan-kue.html> (10 September 2011)

Steed, L. E and V. D. Truong. 2008. Antochyanin Content, Antioxidant Activity and Selected Physical Properties of Flowable Purple_Fleshed Sweetpotato Purees. *Journal of Food Science* Vol 73, Nr.5, S215-S221

Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies and Crackers*. The Principle of The Craft Vol 1. United Kingdom : Blackie Academy and Profesional, Chapmans Hall

Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London : Applied Science Publishing Ltd

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Woolfe, J. A. 1999. *Sweet Potato an Untapped Food Resource*. Chapman and Hall, New York.