DAFTAR PUSTAKA

Anggiarini, A.N. 2004. *Formulasi Flakes Ubi Jalar Siap Saji Kaya Energi dan Protein*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.

Astuti, M., Meliala, M., Dalais, F.S., Wahlqvist, M.L. 2000. Tempe, A Nutritious and Healthy Food from Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr (2000) 9 (4): 322–325*

Almatsier, S. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Jakarta : PT Dian Rakyat.

Atmarita. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM).* Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI)

Bakara, HMM. 1996. *Karakteristik dan Kandungan Isoflavon Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor

Brotodjojo, L.C. 2010. *Semua Serba Ubi Jalar : 25 Resep Olahan Ubi Jalar*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Bouvier, J.M., Clextral, F. 2000. *Breakfast Cereals*. Di dalam Guy, Robin. 2000. Extrusion Cooking : Technologies and Applications. Woodhead Publishing Limited. Cambridge

Devi, N. 2010. *Nutrition and Food, Gizi untuk Keluarga*. Jakarta: Penerbit Buku KOMPAS

Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Majalengka. 2012. *Ubi Jalar* (*Ipomea Batatas*). (Online), (http://distan.majalengkakab.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=85:ubi-jalar-ipomea-batatas&catid=18:tanaman-pangan&Itemid=30, diakses 24 Desember 2012)

Fatkurahman, R., Atmaka, W., Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1 Oktober 2012.*

Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice, 2nd Ed*. New York: CRC Press

Hardoko., Novita, L., Siregar, T.M. 2008. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poir)* sebagai Sumber Antioksidan Alami pada Produk Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 6 No.1 April 2008*

Harnani, S. 2009. *Studi Karakteristik Fisikokimia Dan Kapasitas Antioksidan Tepung Tempe Kacang Komak (Lablab Purpureus (L.) Sweet).* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

Hasz, L.A and Lamport, M.A. 2012. Breakfast and Adolescent Academic Performance : An Analytical Review of Recent Research. *European Journal of Business and Social Sciences, Vol. 1, No. 3, pp. 61 - 79, June 2012.*

Hidayah, T.N., Mangunwijaya, D., Sunarti, T.C., Sutrisno. 2005. Pengaruh Suhu Proses Ekstrusi Dan Campuran Ubijalar Merah (Ipomoea Batatas L) dengan Kacang Bogor (Voandzeia Subterranea L Thouars) Terhadap Beberapa Karakteristik Fisik Ekstrudat. *Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 6 No. 2 (Agustus 2005) 121-130*

Juanda, D dan Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar: Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta

Kalsum, N., Hidayat, B., Surfiana. 2008. Kajian Optimasi Proses Pengolahan Produk Beras Instan Ubi Jalar (*Ipomoea Batata L.)* Varietas Shiroyutaka. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 13, No. 2, September 2008*

Khasanah, U. 2003. *Formulasi, Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (Sweet Potato Flakes)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor

Khomsan, A. 2005. *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan 2*. Bogor : Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.

Khomsan, A dan Herawati, T. 2010. *Pola Asuh Anak di Berbagai Provinsi dan Kabupaten*. Bogor : Institut Pertanian Bogor dan PT Nestle Indonesia

Kementerian Kesehatan RI. 2011. Makanan Sehat Anak Sekolah. *Jejaring Informasi Pangan dan Gizi. Vol. XVII No.2 tahun 2011*

Koswara, S. 1998. *Teknologi Pengolahan Kedelai.* Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Kurniawati, F.A. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis*. Journal of Nutrition College, Volume 1, Nomor 1, Tahun 2012, Halaman 299 – 312*

Kusumaningsih, E., Sukardi., Wijana, S. 2012. Studi Pengolahan Tempe Gembus Menjadi Keripik dengan Kajian Proporsi Tepung Pelapis. *Jurnal Teknologi Pertanian 3(2): 78 - 84*

Lawes, M.J. 1990. *Potato Based Textured Snacks*. Di dalam Gouth, R.E. Snack Food. Avi Book. Van Nostrand Reinhold Publisher. New York

Mardiah. 1992. *Mempelajari Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe serta Pengembangan Produk Olahannya sebagai Makanan Tambahan bagi Anak*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor

Moehji, S. 2009. *Ilmu Gizi 1 Pengetahuan Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Bhratara Niaga Media.

Muchtadi, T. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Muhajir, A. 2007. *Peningkatan Gizi Mie Instan dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

Nofitasari, A., Anggorodi, R.A, Triyanti. 2009. Perilaku Sarapan Pagi dan Kaitannya Dengan Prestasi Belajar Siswi Sekolah Mengah Pertama Di SMPN 2 Depok. *Jurnal Kesehatan Masyarakat, Maret-September, Vol.03, No.2*

Padovani, R., Lima, D., Fernando, A.B., Colugnati, Rodriguez-Amaya, D.B. 2007. Comparison Of Proximate, Mineral And Vitamin Composition Of Common Brazilian And US Food. *J. Food Composition and Analysis.* 20 (2007) 733-738

Pangestuti, D.R. 2004. *Formulasi Flakes Triple Mixed Ubi Jalar – Kecambah Kedelai – Wheat Germ Sebagai Produk Sarapan Fungsional Untuk Anak-Anak.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor

Pudjirahaju, A., Sulistyowati, E., Santoso, AH. 2008. Studi Pengembangan Tepung Tempe Sebagai Bahan Substitusi Pada Formula Enteral Rumah Sakit (*Hospital Made). Jurnal Kesehatan, Volume 6, No. 2, November 2008 : 119-129*

Roseliana, S.A. 2008. *Optimasi Formulasi Bahan Baku Flakes Kedelai dengan Menggunakan Aplikasi Program Linier*. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik. UNPAS Bandung.

Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar : Budidaya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta

Sandra, Radina Fio. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Iles-Iles Kuning terhadap Mutu Gizi dan Organoleptik Mie. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya

Sarofa, U., Mulyani, T., Wibowo, YA. 2013. *Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (Sonneratiacaseolaris).* FTI UPN “Veteran” Jatim

Sarofa, U., Yulistiani, R., Mardiyah. 2011. *Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (Bruguiera Gymnorrhiza) dalam Pembuatan Crackers dengan Penambahan Gluten.* FTI UPN "Veteran" Jatim

Sarwono, B. 2002. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sapuan dan Soetriso, 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Jakarta: Yayasan tempe Indonesia

Setyaningtyas, A.G. 2008. *Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang, dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Teknologi Intermediate Moisture Food (IMF)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor

Soegiharto, I.S. 1995. *Mempelajari Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor

Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Jakarta: Bhratara Karya Aksara

Soekarto, S. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. IPB Bogor

Suprapti, M.L. 2003. *Tepung Ubi Jalar : Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit kanisius. Yogyakarta

Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung, 17-18 November 2008.

Syarief, R., Joko H., Purwiyatno H., Sutedja W., Suliantari, D.S., Nugraha E.S., dan Y. Pieter S. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

Tejasari. 2005. Nilai Gizi Pangan. Jember : Graha Ilmu

The Sugar Association. *Sugar's Functional Role in Cooking & Food Preparation.* The Sugar Association, Inc.

Tribelhorn R.E. 1991. *Breakfast Cereals.* In : *Handbook of Cereal Science and Technology.* New York : Marcel Dekker Inc.

Vail, EG., J.A. Phillip, L.O. Rust, R.M, Griswold, M.M Justin.1978. *Foods*. Houghton Mifflin Company, Boston

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

Zuraida, N dan Supriati, Y. 2001. Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin AgroBio 4(1):13-23*