

DAFTAR PUSTAKA

924

- Anonim. 2008. **Kandungan Serat dan Gizi pada Roti Unggul Mi dan Nasi.** <http://www.gizi.net/egi-bin/berita/fullnews.egi?newsid>. Diakses tanggal 7 September 2008
- Anonim. 2009a. **Pengembangan Tanaman Sagu di Kabupaten Bengkalis Riau.** [http:// Perkebunan.litbang.Deptan.Go.id](http://Perkebunan.litbang.Deptan.Go.id). Diakses tanggal 13 Februari 2009.
- Anonim. 2009b. **Sagu.** <http://id.wikipedia.org/wiki/Sagu>. Diakses tanggal 12 Februari 2009.
- Anonim. 2009c. **Ubi Jalar.** <http://www.pusatagroindustri.com/2007/12/01/sagu-potensial-perkaya-keragaman-pangan.akses> tanggal 14 Februari 2009.
- Astawan Made, 2008. **Roti Lebih Oke Ketimbang Mie dan Nasi.** <http://www.gizi.net/egi-bin/berita/fullnews.egi?newsid>. Diakses tanggal 7 September 2008.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. 2003. **Riau Dalam Angka.** Pekanbaru
- Broto W dan Prabawati S. 2008. **Teknologi Pengolahan untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan.** Balai besar penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Chan L.V. 2008. **Panduan Wirausaha Roti Modern.** Agromedia pustaka. Jakarta.
- Desrosier, N, W. 2008. **Teknologi Pengawetan Pangan.** Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Fatmah E. 2005. **Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Roti Manis.** Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru. (Tidak dipublikasikan).
- Hartoyo. T. 2004. **Olahan dari Ubi Jalar.** Trubus Agisarana. Surabaya.
- Haryanto P dan Pangloli P. 1992. **Potensi dan Pemanfaatan Sagu.** Penerbit Kanisius. Jakarta.
- Kartika, B., Puji Hastuti dan Wahyu Saputro. 1998. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.** Jakarta.
- Lahiya AA. 1983. **Sagu dan Produk-produk Sagu.** Bandung.



- Mahmud, MK., Hermana., Zulfianto, NA., Apriyanton, R., Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus., Tixnexcelly. 2009. **Tabel Komposisi Pangan Indonesia**. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Marliyati, SA., Sulaeman, A., Anwar, F. 1992. **Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ningsih P.U. 2004. **Pengaruh Persentase Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) didalam Tepung Terigu Serta Lama Pengembangan Terhadap Mutu Roti Tawar**. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru. (Tidak dipublikasikan).
- Pato. U dan Yusmarini. 2004. **Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan**. Unri Press. Pekanbaru.
- Purnomo.E.A. 2000. **Pembuatan Pati Termodifikasi dan Berkonsentrat Protein Secara Enzimatis**. <http://web.ipb.ac.id>. Diakses tanggal 13 Februari 2009
- Purwani, E.Y., Widaningrum, H. Setiyanto, E. Savitri dan R. Thahir. 2006. **Teknologi Pengolahan Mi Sagu**. Jurnal Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Rahmiyati. 2006. **Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sagu dalam Pembuatan Mi Kering**. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru. (Tidak dipublikasikan).
- Soemartono. 1984. **Ubi Jalar (*Ipomoea batatas poir*)**. CV yasaguna. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1982. **Bahan-bahan Pemanis**. Penerbit Agritech. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yokyakarta.
- Susilawaty dan Mestika. 2008. **Kajian Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Non-Flaky* dan *Crackers***. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II, Universitas Lampung, 17-18 November 2008.
- Winarno, FG. 2008. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia. Jakarta.

