

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M, dan S. Widowati. 2005. Evaluasi mutu gizi dan indeks glikemik ubi jalar sebagai dasar pengembangan pangan fungsional. Lap. Hasil Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok,IPB. Bandung
- Antarlina, S.S., 1998. Proses pembuatan dan penggunaan tepungubi jalar untuk produk pangan.Balai Penelitian TanamanKacang-kacangan dan Umbiumbian.Malang
- Ferlina, Shinta. 2010. Khasiat Ubi Jalar. <http://www.hasiatku.com/ubi-jalar-ungu/> (di akses tanggal 12 agustus 2016).
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Lingga P.1995. Bertanam Umbi-Umbian PT. Penebar Swadaya. Jakarta
- Murtiningsih dan Suyanti, 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*, Jakarta: AgroMedia Pustaka
- Pendidikan Boga Busana, 2009. *Bahan Ajar Patiseri*, Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Richana, N. 2012. *Ubi Kayu & Ubi Jalar*, Bandung: NUANSA
- Rahmat Rukmana. 1997, Ubi Jalar, Yogyakarta: Kanisius.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar Cara Budi Daya Yang Tepat Efisien Dan Ekonomis Seni Agribisnis. Jakarta;Sluaelaya
- <http://jadikoki.blogspot.co.id/2011/12/resep-minuman-susu-sereal-instan.html>,
(di akses pada tanggal 25 Juli 2016).