**DAFTAR PUSTAKA**

Abdillah. Rahmat, 2007, **Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Bisulfit (NaHSO3) dan Konsentrasi Larutan Kapur (Ca(OH)2) Terhadap Karakteristik *French Fries* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*)**. Universitas Pasundan, Bandung, Skripsi, Hal 4-6.

Adiyogya, 1999, ***French fries***, [www.infoadie.blogspot.com/french-fries](http://www.infoadie.blogspot.com/french-fries), diakses 01/16/2013

Anonim, 2004, ***French Fries***. [www.arie.blogspot.com/french-fries](http://www.arie.blogspot.com/french-fries), diakses 01/16/2013

Tsuno, 2013, **Tinjauan Pustaka**, <http://digilib.usu.ac.id/files/disk1/12/jbptusupp-gdl.doc>, Universitas Sumatra Utara, hal 5

AOAC, 1995, ***Official Methods Of Analysis of The Association of Analytical Chemists***, Washington D.C. pp 395 .

Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., and Wootton, M. 1987. **Ilmu Pangan**. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Hal 500.

Cahyadi. Wisnu, 2008, **Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan**, Bumi Aksara, Jakarta, Hal 211.

Daniawan. Idan, Andalusia. dan Ira, 2011, **Studi Tentang Pembuatan French Fries Ubi Jalar Kajian Perlakuan *Blanching* dan Konsentrasi CaCl2 Sebagai Larutan Perendam**. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP-Universitas Brawijaya, Malang. PKM, Hal 2-4.

Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Majalengka, 2012, **Ubi Jalar**, <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 30 Juni 2013.

Direktorat Gizi Dep.Kes. RI., 1995, **Komposisi Kimia Ubi Jalar**, PT. Bhatara Karya Aksara, Jakarta. Hal 3.

Direktorat Gizi Dep.Kes. RI., 1993, **Komposisi Kimia Ubi Jalar**, <http://digilib.unila.ac.id/217/3/4._TINPUS.pdf>, diakses 30 Juni 2013.

Fellows. P, 1990, ***Food Processing Technology Principles and Practice***, Departement Catering Management, Oxford, Ellis Horword, New York, pp 505.

Firdaus, 2001, ***French fries***, [www.pondokrenungan.com/firdaussy/french-fries](http://www.pondokrenungan.com/firdaussy/french-fries), diakses 01/16/2013.

Gaspersz, V., 1995, **Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan,** Tarsito, Bandung, Hal 226.

Isnaini. Lailatul dan Khamidah. Aniwatul, 2010, **Kajian Lama *Blanching* dan Konsentrasi CaCl2 Terhadap Sifat Fisik Pembuatan *French Fries* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*)**, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Timur. Jurnal Penelitian, Hal 2.

Kartika. Tika, 2010. **Pengaruh Metode Blanching dan Perendaman dalam Kalsium Klorida untuk Meningkatkan Kualitas *French Fries* dari Kentang Varietas Tenggo dan Crespo.** Skripsi, Hal 10, 56.

Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono, 1987, Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. 2013, **5 Manfaat Sehat dari Ubi Jalar**, <http://lppm.ipb.ac.id/manfaat-sehat-dari-ubi-jalar>, diakses 2 September 2013.

Leni, 2013. **Pengaruh Metode Blanching dan Konsentrasi Asam Askorbat untuk Meningkatkan Kualitas *French Fries* dari Kentang Varietas Tenggo dan Crespo.** Skripsi, Hal 7.

Muchtadi, Tien. R., Hariyadi, P., Ahza, A. B., 1988, **Teknologi Ekstrusi**, Penerbit Institut Pertanian Bogor (IPB-Press), Bogor. Hal 30.

Neni, 2011, **Pengaruh Konsentrasi CaCl2 dan Jenis Varietas Kentang Terhadap Karakteristik Keripik Kentang**, Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jendral Soedirman. Skripsi, 15-18 hal.

Pradana, Asep. D., Cahyadi, Chepy., Melyna, Elsi., *dkk*, 2013, **Sistem Pakar Penentuan Kadar Gizi Ubi Jalar Berdasarkan Karakteristik dengan Metode *Forward Chaining***, Jurusan Ilmu Komputer, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Jurnal Penelitian, Hal 5.

Prayitno, 2002, **Fungsi Air Kapur Dalam Pengolahan Makanan**. [www.scribd.com/doc/115986702/Fungsi-Air-Kapur-Dalam-Pengolahan-Makanan](http://www.scribd.com/doc/115986702/Fungsi-Air-Kapur-Dalam-Pengolahan-Makanan), diakses 20 Juni 2013.

Priani. Reny, 2002, **Tinjauan Pustaka**, <http://digilib.unpas.ac.id/files/disk1/12/jbptunpaspp-gdl-renypriani-587-2-iitinja-a.doc>, diakses 28 Juni 2013, Hal 36-38.

Rahayu, 2009, **Kapur Putih**, [www.chem-is-try.org/kapur-putih](http://www.chem-is-try.org/kapur-putih), Diakses 03/17/2013.

Ratnasari. Dety, 2004, **Optimasi Proses Pengolahan Cassava (*Manihot esculenta Crantz*) French Fries Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen**, Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Skripsi, Hal 33-34.

Sarwono. B, 2005, **Ubi Jalar, Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis**, Seri Agribisnis, Penebar Swadaya, Depok. Hal 12.

Silvia. Putri, 2013, **Kajian Waktu Pengukusan dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar**, Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung, Skripsi, Hal 40

Soekarto. S. T., 1985, **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Pertanian**, Bhratara Karya Aksara, Jakarta. Hal 79.

Sudarmadji, S., 1989, **Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian,** Penerbit Liberty, Yogyakarta. Hal 92.

Suherman. Maman, 2012, **Pedoman Teknis Pengolahan Produksi Ubi Jalar dan Aneka Umbi**, Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi, Ditjen Tanaman Pangan, Jakarta. Hal 1-8.

Tim, 1998, **SNI Ubi Jalar**, [www.sisni.bsn.go.id/ubi-jalar](http://www.sisni.bsn.go.id/ubi-jalar), diakses 02/04/2013.

Tim, 1992, **SNI *French Fries***, [www.sisni.bsn.go.id/french-fries](http://www.sisni.bsn.go.id/french-fries), diakses 02/20/2013.

Wikipedia, 2012, **Ubi Jalar**, [www.wikipedia.org/ubi-jalar](http://www.wikipedia.org/ubi-jalar), diakses 01/14/2013

Wikipedia, 2012, **Pembekuan**, [www.wikipedia.org/pembekuan](http://www.wikipedia.org/pembekuan), diakses 02/02/2013

Wikipedia, 2012, **Air Kapur**, [www.wikipedia.org/](http://www.wikipedia.org/)air-kapur, diakses 03/22/2013

Winarno, F.G., 1997, **Kimia Pangan dan Gizi,** Cetakan Kedelapan, Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal 4, 17.

Yajis, Rossy. 2012, **Analisis Kandungan Vitamin A pada Varietas Ubi Jalar Merah, Kuning dan Putih**, [www.rossyyajis.wordpress.com](http://www.rossyyajis.wordpress.com), diakses 25 Juli 2013