

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. (...). *KACANG HIJAU (Phaseolus radiatus L.)*. Asiamaya Dotcom Indonesia [online]. Tersedia: http://www.asiamaya.com/jamu/isi/kacanghijau_phaseolusradiatus.htm [5 juli 2007].
- Anonim. (2001). *Sereal Instant, Sarapan Praktis kaya Gizi*. Republika Online. [online] Tersedia: http://republika.co.id/koran_detail.asp?id=39063&kat_id=105&kat_id1=&kat_id2= [17 oktober 2007].
- Anonim. (...). *Seribu Manfaat Kacang Hijau*. Conectique.com. [online] Tersedia: http://www.conectique.com/tips_solution/diet_nutrition/nutrition/article.php?article_id=3158 [4 juli 2007]
- Artisna G, Siti. (2006). *Produksi dan Analisis Kandungan Gizi Sereal Berbahan Baku Tepung Beras dengan Penambahan Biji Kecapir*. Skripsi. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam UPI: Tidak Diterbitkan.
- Sutomo, Budi. (2006). *KANDUNGAN GIZI UBI JALAR MERAH, VITAMIN A-NYA MENCAPAI 2310 mcg. GIZI DAN KULINER*. [online] Tersedia: <http://budiboga.blogspot.com/2006/07/kandungan-gizi-ubi-jalar-merah-vitamin.html>. [13 Desember 2006].
- BB-Biogen. (2006). *Mengenal Plasma Nutfah Tanaman Pangan*. BIOGEN Online. [online] Tersedia: http://www.indobiogen.or.id/berita_artikel/mengenal_plasmanutfah.php. [13 Desember 2006].
- Damayanti, Nessya. (2007). *Pemanfaatan Ubi Ganyong (Canna edulis) Untuk Membuat Sereal Bayi*. [online] Tersedia: <http://www.blogger.com/feeds/5956955837532500361/posts/default>. [24 Januari 2008].
- Dong-Jiann HUANG , et al. (2004). *Antioxidant and antiproliferative activities of sweet potato (Ipomoea batatas [L.] Lam 'Tainong 57') constituents*. *Botanical Bulletin of Academia Sinica*, Vol. 45: 179-186.

Ilma, Nurul. (2006). *Pemanfaatan Biji Kecapir Dalam Produksi Sereal Serta Analisis Kandungan Gizinya*. Skripsi. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam UPI: Tidak Diterbitkan.

Jamianti, Rinrin. (2007). *Ubi jalar, Saatnya Menjadi Pilihan*. Berita Iptek. [online] Tersedia : http://rinrinjamrianti.multiply.com/journal/item/106?&item_id=106&view:replies=reverse. [4 Juli 2007]

Odilia, Winneke. (2006). *Sariumbi, Tepung Ubi Jalar Berkhasiat*. Detikfood. [online] Tersedia: <http://www.detikfood.com/index.php/detik.read/tahun/2006/bulan/01/tgl/02/time/160135/idnews/510398/idkanal/296>. [13 Desember 2006].

Riana, Apit. (2000). *Ubi rambat, mentah*. Asiamaya Dotcom Indonesia. [online] Tersedia: <http://www.asiamaya.com/nutrients/ubirambat.htm>. [14 Januari 2007].

SNI 01-4493-1998 *Ubi Jalar*

SNI 01-3751-2000 *Tepung terigu sebagai bahan makanan*

Tarwiyah, Kemal. (2001). *TEPUNG UBI JALAR*. [online] Tersedia: http://warintek.ristek.go.id/pangan/Seralia%20dan%20Umbi/tepung_ubi_jalar.pdf [13 Desember 2006].

Suriawiria, U. (2002). *Ubi Jalar*. KCM. [online] Tersedia: <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0209/25/iptek/ubij31.htm>. [13 Desember 2006]

West Java Provincial Administration. (2006). *Pengolahan Ubi Jalar Tunjang Peningkatan Nilai Tambah*. West Java Provincial Administration. [online] Tersedia: <http://www.jabar.go.id/lang/user/berita.jsp?id=1638&type=C>. [13 Desember 2006].

Wikipedia Team. (2007). *Breakfast Cereal*. Wikipedia Foundation. [online] Tersedia: http://en.wikipedia.org/wiki/Breakfast_cereal. [4 Juli 2007].

Wikipedia Team. (2007). *Cereal*. Wikipedia Foundation. [online] Tersedia: <http://en.wikipedia.org/wiki/Cereal>. [15 Januari 2007].

Wikipedia Team. (2007). *Mung Bean*. Wikipedia Foundation. [online] Tersedia: http://en.wikipedia.org/wiki/Mung_bean. [15 Januari 2007].

Wikipedia Team. (2007). *Sweet potato*. Wikipedia Foundation. [online] Tersedia: http://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_potato. [14 Januari 2007].

Winarno, F.G. (1997). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

