

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R dan M.O. Moss, 2008. *Food Microbiology: Third Ed.* Cambridge : The RSC Pub
- Adawiyah D. R. 2006. *Hubungan Sorpsi Air, Suhu Transisi Gelas, dan Mobilitas Air Serta Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Produk Pada Model Pangan.* [DISERTASI]. Bogor : Fakultas Pasca Sarjana, IPB
- Adebisola, J.A. dan Kolawole O.F. 2010. *Physicochemical Properties of Caribbean Sweet Potato (Ipomoea batatas (L) Lam) Starches.* Food Bioprocess Technol (2012) 5: 576–583. Nigeria,
- Adisarwanto T, Widyastuti YE. 2003. *Meningkatkan Produksi Jagung.* Jakarta : Penebar Swadaya.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan : Buku Ajar Ilmu Gizi.* Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Astawan, M. dan S. Widowati. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional.* [LAPORAN PENELITIAN]. RUSNAS, Bogor
- Astuti M, Meliala A, Dalais F S, Wahlqvist M L. 2000. *Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia.* Asia Pacific Journal of Clininc and Nutrition Vol 9(4):322-325
- [BNPb] Badan Nasional Penanggulangan Bencana. 2017. *Data Kejadian Bencana di Indonesia.* diakses pada tanggal 15 April 2017 di www.bnpb.go.id [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. *Data Produksi Kedelai Indonesia.* [ONLINE]. tersedia di www.bps.go.id
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2012. *Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia.* Jakarta : Badan Standardisasi Nasional
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Biskuit.* SNI 2973-2011. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Cemaran Mikroba,* SNI 01-2897-1992, Jakarta.
- [BALITKABI] Balai penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2008. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.*
- Basuki, Wasito Wahyu., Windi Atmaka, dan Dimas Rahadian Aji Muhammad. 2013. *Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas).* Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 1 Januari 2013 (2)

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Jagung Menurut Provinsi (Ton), 1993-2015*. diakses dari www.bps.go.id
- Brooker, D. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. [BUKU ELEKTRONIK]. tersedia di www.books.google.com
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2013. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Carito, Purbo. 2016. *Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Growol Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang*. [SKRIPSI]. Yogyakarta : akultas Teknologi Pertanian UGM
- [Depkes]. Departemen Kesehatan RI. 1998. *Daftar Kandungan Bahan Makanan*. Jakarta : Bhatara.
- Fardiaz, S.1993. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Fardiaz,S. Laksmi BS. 1989. *Mikrobiologi Pangan II*. Bogor: Laboratorium Mikrobiologi Pangan IPB.
- Fathin,Nur. 2013. *Pengaplikasian Proses Termal Dan Pengemasan Vakum Untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Wingko Babat*. [SKRIPSI]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Ferawati. 2009. *Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang sebagai Alternatif Pangan Darurat*. [SKRIPSI]. Institut pertanian Bogor
- Gillies M.T. 1974. *Compressed Food Bars*. Noyes Data Corporation. Park Ridge, New Jersey.
- Hermana, Karmini, M. dan Karyadi, D. (1996). *Komposisi Dan Nilai Gizi Tempe Serta Manfaatnya Dalam Peningkatan Mutu Gizi Makanan. Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N.(ed.) Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Iljas, N. 1973. *Tempeh an Indonesian Fermented Soybean Food*. Ohio : Ohio Agricultural and Development Center
- [IOM] Institute of Medicine. 1995. *Estimated Mean per Capita Energy Requirement for Planning Energy Food Aid Rations*. Washington: National Academy Press
- Kadarisman, D., dan A. Sulaeman. 1993. *Teknologi Pengolahan Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana*. Jakarta : Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak Kemenkes RI
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. *Analisis Pangan*. Diktat Kuliah. Semarang : Program Studi Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan, UNDIP
- Lestari, Firdha. 2015. *Perubahan Mutu Selama Penyimpanan Biskuit BMC untuk Anak Usia Sekolah Berbahan Dasar Ubi Jalar Cilembu, Wortel dan Daging Ayam*. [SKRIPSI]. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Marissa, Dina. 2010. *Formulasi Cookies Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Produk dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*. [SKRIPSI] . Bogor : Fakultas teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Guru Besar. Yogyakarta : UGM.
- Muchtadi, T., Sugiyono., Ayustaningwarno, F. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : Alfabeta
- Mursito, B. 2003. *Ramuan Tradisional Untuk Pelangsing Tubuh*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Nur, Muhammad. 2009. *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos chanos)*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 14, No.1, Maret 2009
- Nurjanah S. 2006. *Kajian Sumber Dan Analisis Bahaya Mikrobiologis Pangan Pada Rumah Makan Di Lingkar Kampus IPB [LAPORAN AKHIR PENELITIAN]*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Nurlaela, E. 2011. *Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. [SKRIPSI]. Makassar: Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin
- Nurwidiani . 2010. *Verifikasi Metode Uji Bacillus Cereus Pada Sampel Uji Bumbu Dan Bahan Makanan Mengandung Pati*. Lab.Mikrobiologi.Balai Besar Industri Agro.Kementrian perindustrian RI
- Paiva, P., Barcelos, P., Pereira, R., Ferreira, B., Ciabotti, S. 2012. *Characterization of Food Bars Manufactured with Agroindustrial By-Products and Waste*.

- Pan American Health Organization. 2000. *Bencana Alam: Perlindungan Kesehatan Masyarakat. Provinsi*. [ONLINE]. Diakses di <http://www.bps.go.id>.
- [PERSAGI]. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Purwana, Rachmadi. 2011. *Manajemen Kedaruratan Kesehatan Lingkungan Dalam Kejadian Bencana*. Jakarata. PT Raja Grafindo Persada.
- Realita, Tita dan Debby M Sumanti. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit : Widya Padjajaran. Bandung
- Robertson, G.L., 2010. *Food Packaging and Shelflife*. New York: CRC Press
- Rukmana R. 2005. *Usaha Tani Jagung*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen* .Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Rukmi, Ardhita. 2011. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Biskuit Yang Diperkaya Dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) DAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI (Glycine max)*. [SKRIPSI]. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saptarini, 2007. *Pengaruh Penambahan Pengawet (Nipagin, Nipasol Dan Kalsium Propionat) Terhadap Pertumbuhan Kapang Syncephalastrum Racemosum Pada Dodol Susu*. [SKRIPSI]. Bandung : Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran
- Setyaningtyas, Gigih Anggraeni. 2008. *Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang, Dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Teknologi Intermediate Moisture Foods (IMF)*. [SKRIPSI]. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sitanggang, Azis. 2008. *Pembuatan Prototipe Cookies Dari Berbagai Bahan Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto. 2008. *Kapang Dalam Bahan Pangan*, [http://www.scumdoctor.com / Indonesian/firstaid/kapang/.html](http://www.scumdoctor.com/Indonesian/firstaid/kapang/.html).
- Suardana IW.2009. *Higiene Makanan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sukandarrumidi. 2010. *Bencana Alam dan Bencana Anthtropogene*. Yogyakarta : Kanisius

Sulistiyo, C. N. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) di PT. Fits Mandiri Bogor*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

Undang – Undang No. 24 Tahun 2007 Tentang Penanggulangan Bencana

[USAID] United States Agency for International Development. 2007. *Development Of An Emergency Food Product*. [FINAL REPORT]. Natick Soldier Research, Development and Engineering Center.

[USAID] United States Agency for International Development. 2001. *USAID Humanitarian Response*. [ONLINE]. Diakses di www.usaid.gov/hum

Widodo, Y. dan E. Ginting. 2004. *Ubi jalar Berkadar Beta Karoten Tinggi sebagai Sumber Vitamin A*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang

Widyaningtyas dan Hadi. 2015.. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.417-423

Wipradnyadewi, Sandhi A P. 2004. *Isolasi dan Identifikasi Rhizopus oligosporus pada Beberapa Inokulum Tempe*. [SKRIPSI]. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian UGM

Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

[WHO] World Health Organization. *The Management Of Nutrition In Major Emergencies*. 2000

Zoumas BL, Armstrong LE, Backstrand JR, Chenoweth WL, Chinachoti P, Klein BP, Lane HW, Marsh KS dan Tolvanen M. 2002. *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product*. Food and Nutrition Board: Institute of Medicine. Washington: National Academy Press