

## DAFTAR PUSTAKA

- Acevedo, N. et al. *Water–solids interactions, matrix structural properties and the rate of nonenzymatic browning*. *Journal of Food Engineering*, 77, pp. 1108–1115, 2006
- Adawiyah, D.R. 2008. *Hubungan Sorpsi Air, Suhu Transisi Gelas dan Mobilitas Air serta Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Produk pada Model Pangan*. Disertasi. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Aminah S, Tezar R. Muflihani Y. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa Oleifera)*. Jakarta Selatan: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- Anonim, 2013, *Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya*, ILO-PCdP2 UNDP.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Ariks. 2006. *Mengenalkan olahan bahan pangan nonberas Bangli, Denpasar*. Badung. [http:// www.tokoh.co.id/application.htm](http://www.tokoh.co.id/application.htm). (diakses 3 Februari 2020).
- Arpah M. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Arpah M. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Asmaraningtyas, Dian. 2014. *Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang disubstitusi tepung Labu Kuning*. Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1, FIK UMS : Surakarta.
- Astawan , M dan Andrean L.L. 2008. *Khasiat Warna-Warna Makanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI)*. SNI-

0102973-1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta : Dewan Standardisasi Indonesia.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2011. *Biskuit*. SNI 2973-2011. Jakarta (ID): Dewan Standardisasi Nasional. Hlm. 1-41.

Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01- 2973-1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta : Dewan Standardisasi Indonesia.

Baigrie B, editor. 2003. *Taints and Off Flavours in Food*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

Bell, L.N. 2007. *Moisture effect on Food's Chemical Stability*. In: *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*. Barbosa-Canovas, G.V., Fontana Jr., A.J., Schmidt, S.J., Labuza, TP (ed). Blackwell Publishing. Iowa, USA.

Beranbaum, R. L., (1998). *The pie and pastry bible*. New York, US: Scribner.

Bohac, J.R., Dukes, P.D., and Austin, D.F. 1995. *Sweet Potato*, In: *J. Smartt and N.W. Simmonds*, Evolution of crop plants, Longman, London.

Broin. 2010. *Growing and Precessing Moringa Leaves*. Frande: Imprimerie Horizon.

Brooker, D. B. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. Tersedia dalam : <<https://books.google.co.id>> [Diakses tanggal 7 Juni 2020].

Brown, W. E. 1992. *Plastics in Food Packaging: Properties, Design, and Fabrication*. Tersedia dalam : <<https://books.google.co.id>> [Diakses tanggal 8 Juni 2020].

Brown, W. E. 1992. *Plastics in Food Packaging: Properties, Design, and Fabrication*. Tersedia dalam : <<https://books.google.co.id>> [Diakses tanggal 28 Desember 2019].

Chen, Z.Y., P.T. Chan, H.M. Ma, K.P. Fung, dan J. Wang. 1996. *Antioxidative effects of ethanol tea extracts on oxidation of canola oil*. J. Am. Oil Chem. Soc. 73: 375-380.

- Cheng, J.H., Sun, D.W., Pu, H.H.B., Wang, Q.J., Chen, Y.N. (2014). *Suitability of hyperspectral imaging for rapid evaluation of thiobarbituric acid (TBA) value in grass carp (Ctenopharynodon idella) fillet*. Food Chemistry 171: 258-265.
- Direktorat Gizi. 1977. *Bahan Makanan Campuran dalam Program Pemberian Makanan Tambahan*. Proyek UPGK Intensip (NIOO), Departemen Kesehatan, Ditjen Binkesmas.
- Engelen, A. 2017. *Karakteristik kekerasan dan kelengketan pada pembuatan mi sagu basah*. Journal of Agritech Science, 1(2): 64-67.
- Faroj, Muhammad Nabil. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (Stolephorus Commersoni) dan Tepung Kacang Merah (Vigna Angularis) terhadap Daya terima dan Kandungan Protein Pie Mini*. Jurnal Media Gizi Indonesia. 14(1): 56-65.
- Ganatra T, Joshi U, Bhalodia P, Desai T, Tirgar P. 2012. *A Panoramic Vieo on Pharmacognistic, Pharmacological, Nutritional, therapeutic, and Prophylatic Values of Moringa Oleifera Lam*. India: International Research Journal of Pharmacy (RJP).
- Ginting, E., Utomo, J.S., Yulifianti, R., Jusuf, M., 2011, *Potensial Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional, iptek Tanaman Pangan*, Vol. 6 No.1.
- Gnanasekharan, V. dan Floros, J.D. 1993. *Shelf life prediction of packaged foods. In The Shelf Life of Foods and Beverages*. Charalambous, G. (Ed.), pp. 1081–1118, Elsevier Sci. Publ. Ltd., New York.
- Gustavo V. Barbosa-Canovas, Anthony J. Fontana, Jr., Shelly J. Schmidt, Theodore P. Labusa, Editor. *Water activity in foods: fundamentals and applications*, Blackwell Publishing and Institute of Food Technologists. USA. 313p., 2007.
- Hardinsyah dan Sumali M. A.2001. *Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan*. Jakarta : Pergizi Pangan.

- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Hermana. 1977. *Perkembangan Pembuatan BMC*. Lokakarya Bahan Pangan Berprotein Tinggi di Bandung, 22-44 Februari 1977.
- Hutasoit, N. 2009. *Penentuan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstrusi) Menggunakan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis dan Metode Konvensional* [SKRIPSI]. Bogor : Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color And Appearance*. 2<sup>nd</sup> (ed). Maryland : Aspen Publ., Inc. Gaithersburg.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color And Appearance*. 2<sup>nd</sup> (ed.). Maryland : Aspen Publ., Inc. Gaithersburg.
- Ihsan, M., Baturimba, A., Astari, M., Faizal, Z., Nugraha, A. 2012. *Pengenalan Alat Laboratorium*. Tersedia dalam : <http://www.academia.edu/> [Diakses pada tanggal 28 Agustus 2019]
- Institute of Medicine. (2002). *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product*. National Academy Press: Washington DC.
- Jamaluddin., Rahardjo, Budi., Hastuti, Pudji., dan Rochmadi. 2012. *Model Matematika Optimasi Untuk Perbaikan Proses Penggorengan Vakum Terhadap Tekstur Keripik Buah*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Tersedia dalam : < <http://ejournal.umm.ac.id> > [Diakses tanggal 22 Juni 2020].
- Kadoya, T. 1990. *Food Packaging*. London : Academic Press Ltd.
- Kadoya, T. 1990. *Food Packaging*. London : Academic Press Ltd.
- Karel, M. 1986. Control of lipid oxidation in dried foods. In: D. MacCarthy (Editor). *Concentration and Drying of Foods*. Elsevier Applied Science Publisher, London.

- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Kartika, Yusrina. 2020. *Daya Terima Biskuit Ketburi (Daun Kelor, Ubi Ungu, dan Ikan Teri) sebagai Pangan Darurat Bencana Berbasis Pangan Lokal*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan. UGM.
- Kemkes RI. (2012). *Pedoman Kegiatan Penanggulangan Gizi dalam Bencana*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI- Press.
- Kim, H.W., Kim, J.B., Cho, S.M., Chung, M.N., Leen, Y.M., Chu, S.M., Che, J.H., Kim, S., Kim, S.Y., Cho, Y.S., Kim, J.H., Park, H.J. dan Lee, D.J. (2012). Anthocyanin changes in the Korean purple-fleshed sweet potato, Shinzami, as affected by steaming and baking. *Food Chemistry* 130: 966-972.
- Kim, S.N., Jie, L., Xiao-ding, L., Yun, Z., Zheng-dong, Z., Zhi-ya, O., Meng, L., Shao-hua, Z., Shuo, L., Meng, W. dan Lu Chu, S.M., Che, J.H., Kim, S.Y., Cho, Y.S., Kim, J.H., Park, H.J. dan Lee, D.J. (2012). *Anthocyanin changes in the Korean purple-fleshed sweet potato, Shinzami, as affected by steaming and baking*. *Food Chemistry*. 130: 966-972.
- Koswara, S. 2006. *Pewarna Pangan*. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses pada tanggal 7 Juni 2020.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Labuza TP. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Connecticut: Food and Nutrition Press Inc, Westport.
- Larasati, F. 2017. *Pengaruh Variasi Pelarut Organik Terhadap Hasil Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Departemen

Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Leistner, L., Gould G.W. *Hurdle Technologies, Combination Treatments for Food Stability, Safety and Quality*. New York, Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2002.

Lestari, Firdha Ardianti. 2015. *Perubahan Mutu Selama Penyimpanan Biskuit BMC (Bahan Makanan Campuran) Untuk Anak Usia Sekolah Berbahan Dasar Ubi Jalar Cilembu, Wortel, dan Daging Ayam. Skripsi*. Program Studi Gizi Kesehatan. FKMK Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.

Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Food and Food Processing System*. Ellis Horwood Ltd. England.

Lingga, P., 1995, Bertanam Umbi-umbuan, PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

Manley D, editor. 1998. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. Washington: CRC Press.

Matsumoto, K. 1999. *Basic Guide to Laminating Technology*. Converting Technical Institute, Japan.

Matz SA & T.D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Tersedia dalam <http://books.google.com.id> [Diakses tanggal 28 Agustus 2019)

Mendieta-Araica B, Sprondly E, Reyes-Sanchez N, Salmeron-Miranda F, Halling M. 2013. *Biomass Production and Chemical Composition of Moringa oleifera under Different Planting Densities and Levels of Nitrogen Fertilization*. Agroforestry Systems.

Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.

Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.

- Moyo, B., Masika, P., Hugo, A., Muchenji, V. 2011. *Nutritional Characteristics of Moringa (Moringa oleifera lam.)* African Journal of Biotechnology Vol 10.
- National Food Service Management Institute. (2009). *Culinary techniques for healthy school meals* (2nd-ed). Mississippi, US: University of Mississippi.
- Navarrete N., Moraga G., Talens P., Chiratl A. 2004. *Water sorption the effect plasticization in wafers*. Tersedia dalam , <http://onlinelibrary.wiley.com/>. [Diakses tanggal 8 Oktober 2014].
- Nurhafni. 2011. *Penetapan Kadar Kalsium Pada Ikan Teri Secara Kompleksometri. Skripsi. Medan.* Universitas Sumatra Utara.
- Nurlela. 2011. *Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Wana Alami dari Bunga Kembang Sepatu dan Bunga Rosella*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universtas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Nurminah M. *Penelitian sifat berbagai bahan kemasan plastik dan kertas serta pengaruhnya terhadap bahan yang dikemas*.US U Digital library 2002.
- Ojiako, E. 2014. *Phytochemical Analysis and Antimicrobial Screening of Moringa oleifera Leaves Extract*. The International Journal of Engineering And Science.
- Oktarisa, A.L. 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asam Askorbat, Waktu Penyimpanan, Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Stabilitas Zat Pewarna Dari Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) dalam Model Minuman Ringan*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Pudiastuti, R.D. 2011. *Waspadai penyakit Pada Anak*. Jakarta : Indeks.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Robertson, G.L., 2010. *Food Packaging and Shelflife*. CRC Press, New York.

- Robertson, Gordon. L. 1993. *Food Packaging : Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Rukmi, Ardhitia. 2011. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Biskuit yang Diperkaya dengan Tepung Ikan Lele Dumbi (Clarias gariepinus) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max)*. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I*. Binacipta, Bandung.
- Santoso, W.E.A., dan Estiasih, T., 2014, *Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu Ipmea Natats vai. Aymurasaki dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey Serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 4(2), 121-127.
- Sedjati,s., 2006, *Pengaruh Konsentrasi khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (Stolephorus heterolobus) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Undip, Semarang.
- Semb, T.N. (2012). *Analytical Methods for Determination of The Oxidative Status in Oils*. Department of Biotechnology, Norwegian University of Science and Technology.
- Small E. 2012. *Top 100 Exotic Food Plants*. New York (US): CRC Press.
- SNI. 1991. *Penentuan Angka Asam Tiobarbiturat*. Jakarta : Dept Perindustrian RI.
- Sofiah, B.D, dan T. S. Achyar. 2008. *Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran Jatinangor
- Sulchan, Mohammad dan Nur W, Endang. 2007. *Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam*. UNDIP. Semarang
- Syamsir, E., Valentina S, Suhartono MT. (2014). *Nasi Kaleng Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Jurnal Mutu Pangan. Vo. 1(1), p 40-46.

- Syarief R, Santausa S, Isyana B. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor : Pusat Pengembangan Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bogor.
- Syarief R, Santausa S, Isyana S. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Syarief R., Halid H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor : PAU Rekayasa Proses Pangan, Institute Pertanian Bogor.
- Syarief R., Halid H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor : PAU Rekayasa Proses Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Tien, R. Muchtadi, Fitriyono Ayustaningwarno. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 2010. hal 11.
- Tilong A. 2012. *Ternyata Kelor Penakluk Diabetes*. Yogyakarta: DIVA Press.
- Tokusoglu, O., Yildirim, Z.M 2012. *Effects of Cooking Mehodes on The Anthocyanin Levels and Antioxidant Activity of A Local Turkish, Sweet (Ipomeabatats (L.) LAM) Cultival Hatay irmizi: Boiling, Steaming and Frying Effects. Turkish Journal of Fielads Crops*, 17(1): 87-90.
- United States Departement of Agriculture. *Classificaion for Kigdom Planae Down to Species Moringa oleifera Lam*. Diakses pada 28 Agustus 2019, <https://plants.usda.gov>.
- Vervoort, L., Placken, L.V.D., Grauwet, T., Verlinde, P., Matser, A., Hendrickx, M., Loey, A.V.2012. *Thermal Versus High Pressure Processing of Carrots: a Comparative Pilot-Scale Study on Equivalent Basis*. *Innov. Food. Sci. Emerg. Technol.* 15, 1 - 13.
- Wargiono, J. 1997. *Penuntun Bercocok Tanam Ubi Jalar*. LP3. Bogor.
- WFP (World Food Program). *Dewan Ketahanan Pangan*. Departemen Pertanian. Jakarta. 2009.

- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Sorafa, U., dan Anggraini, D. 2008. *Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Teknik Kimia. Volume. 3(1)
- Yamaeogo W, Bengaly D, Savadogo A, Nikeima P, Traore S. 2011. *Determination of Chemical Composition and Nutrition values of Moringa oleifera Leaves*. Pakistas Journal of Nutrition.
- Yang, J., and Gadi R.L. 2008. *Effect od Dehydration on Anthocyanins, Antioxidant Activities, Total Phenils dan Color Characteristic of Purpled-flased Sweet Potatos (Ipomea batatas)*. American JOURNAL OF Agriculturan And Food Chemistry, 3 (59), 113-122.