

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R. 2006. *Hubungan Sorpsi Air, Suhu Transisi Gelas, dan Mobilitas Air serta Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Produk pada Model Pangan [DISERTASI]*. Bogor : Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Adnan, M. 1982. *Aktivitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan*. Yogyakarta : Agritech.
- Arief, M. D. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L). Lam) cv. Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit [SKRIPSI]*. Yogyakarta : Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan : Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Arpah M. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-2973-1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta : Dewan Standarisasi Indonesia.
- Brooker, D. B. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. Tersedia dalam : <<https://books.google.co.id>> [Diakses tanggal 7 November 2014].

- Brown, W. E. 1992. *Plastics in Food Packaging: Properties, Design, and Fabrication*. Tersedia dalam : <<https://books.google.co.id>> [Diakses tanggal 8 Desember 2014].
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet,G.H., dan Wootton, M. 1987.*Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press .
- Downes, T.W. and Harte, B.R. 1982. *Food Packaging, Principles of Selection and Evaluation of Food Packaging System* . Michigan State University : East Lansing.
- Fawzi, W. W., Herrera, M. G., Spiegelman, D. L., Amin, A. E., Nestel, P., Mohamed, K. A. 1997. A prospective study malnutrition in relation to child mortality in the Sudan. *The American Journal of Clinical Nutrition* 1997; 65: 1062-9.
- Fitria, M. 2007. *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis [SKRIPSI]*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fransisca, S. M., Estiasih, T. 2012. *Prediksi Umur Simpan Crackers Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius*. Tersedia dalam : <<http://www.slideshare.net>> [Diakses tanggal 29 Mei 2015].
- Hamid, Y. H., Wirakusumah, E. S., Syarief, H., Retnaningsih. 2002. *Pemanfaatan Tepung Pisang OWAK (Musa Paradisiaca L) untuk Bahan Makanan Campuran (BMC) sebagai Makanan Tambahan Bayi dalam Pangan dan Gizi : Masalah, Program Intervensi dan Teknologi Tepat Guna*. DPP Pergizi

Pangan Indonesia bekerjasama dengan Pusat Pangan, Gizi dan Kesehatan UNHAS. Tersedia dalam : < <http://ikk.fema.ipb.ac.id/>> [Diakses tanggal 7 Desember 2014].

Hardinsyah dan Sumali M. A.2001. *Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan*. Jakarta : Pergizi Pangan.

Haryanti, E. D. 2006. *Penentuan Umur Simpan Ubi Jalar Cilembu Panggang*. [SKRIPSI]. Bogor : Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Haryati, S. 2012. *Suplementasi Pangan*. Tersedia dalam : <<http://siti-haryati.blogspot.com/>> [Diakses tanggal 7 Desember 2014].

Herawati, H. 2008.*Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.

Heriyanto, N., dan Winarto, A. 1998. *Prospek Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. Malang : Balai Penelitian Tanaman Kacang – kacang dan Umbi – umbian.

Hermanianto, J., Arpah, M., Jati, W.K. 2000. Penentuan Umur Simpan Produk Ekstrusi dari Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul) dengan Menggunakan Metode Konvensional, Kinetika Arrhenius dan Sorpsi Isothermis. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Tersedia dalam : < <http://repository.ipb.ac.id/>> [Diakses tanggal 10 Juni 2015].

Hidayati, R. N. 2014. *Hubungan Asupan Makanan Anak dan Status Ekonomi Keluarga dengan Status Gizi Anak Usia Sekolah dii Kelurahan Tugu*

*Kecamatan Cimanggis Kota Depok. Mojokerto : Program Studi Keperawatan, STIKes Bina Sehat PPNI Mojokerto.*

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. 2nd (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 tanggal 8 Desember 2014].

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 Mei 2015].

Kadoya, T. 1990. *Food Packaging*. London : Academic Press Ltd.

Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.

Kartikasari, I.D., Nisa', F.Z., Waluyo. 2015. *Daya Terima dan Nilai Gizi pada Biskuit Bahan Makanan Campuran Berbahan Dasar Ubi Cilembu, Wortel, dan Daging Ayam* [SKRIPSI]. Yogyakarta : Program Studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Universitas Gadjah Mada.

Kementrian Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar. *Riskesdas 2013*, pp. 217-218.

Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.

Kusumo, M. E. 2013. *Pendugaan Umur Simpan Kue Kering Jagung Dalam Kemasan Plastik OPP-PP dan Metalized Plastic Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing Berdasarkan Persamaan Arrhenius*. Program Studi Teknologi Pangan [SKRIPSI]. Semarang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata.

Labuza TP. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Connecticut: Food and Nutrition Press Inc, Westport.

Mahmud, M.K., Hermana., Z, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus., Tinexcellly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.

Mailangkay, D.N.I. 2002. *Pengaruh Pengemasan Vakum dan Non Vaum Terhadap Perubahan Mutu dan Sifat Organoleptik Keripik Pisang Sleama Penyimpanan* [SKRIPSI]. Tersedia dalam : <<http://repository.ipb.ac.id/>> [Diakses tanggal 29 Mei 2015].

Marliyati, S. A., Sulaeman, A., Anwar, F. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Matz SA & T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Tersedia dalam < <https://books.google.co.id/> > [Diakses tanggal 6 Oktober 2014].

- Mayastuti, A. 2002. *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L). Lam) Cilembu* [SKRIPSI]. Bogor : Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Yogyakarta : Kanisius.
- Nataliningsih. 2007. *Analisa Sifat Fisiko-Kimia Pengolahan BMC Instan Dalam Rangka Penanggulangan Gizi Buruk di Pedesaan* [Laporan Penelitian]. Bandung : Fakultas Pertanian, Universitas Bandung Raya.
- Navarrete N., Moraga G., Talens P., Chirattl A. 2004. *Water sorption the effect plasticization in wafers*. Tersedia dalam < <http://onlinelibrary.wiley.com/>> [Diakses tanggal 8 Oktober 2014].
- Pitojo, S. 2006. *Benih Wortel*. Yogyakarta : Kanisius.
- Priyanto, G., Sari, G., Hamzah, B. 2008. Profil dan Laju Perubahan Mutu Tepung Kecambah Kacang Hijau Selama Penyimpanan, *Jurnal Agribisnis dan Industri Pertanian* 7 (3) : 347 – 359.
- Putu, I. D. 2013. *Budidaya Wortel (Daucus Carota)*. Tersedia dalam : <<http://bappeda.sumedangkab.go.id/>> [Diakses tanggal 30 September 2014].

R. A. Day, Jr dan A.L. Underwood. 1998. *Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Keenam*.  
Jakarta : Penerbit Erlangga.

Rohimah, Ika. 2013. *Analisis Energi dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit  
Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele [SKRIPSI]*. Medan : Fakultas  
Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.

Rukmana, R. 1995. *Bertanam Wortel*. Yogyakarta : Kanisius.

\_\_\_\_\_. 2007. *Ubi Jalar. Budidaya dan Pasca Panen. Cetakan kesembilan*.  
Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Sarbini, D., Rahmawaty, Setyaningrum. 2008. *Pelatihan Pembuatan MP-ASI  
Lokal dengan Bahan Dasar BMC (Bahan Makanan Campuran) untuk Balita  
pada Kader Posyandu di Wilayah Kerja Puskesmas Stabelan Surakarta*.  
Surakarta : Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah  
Surakarta.

Sari, O.F. 2013. *Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan  
Mikrobiologis Selama Penyimpanan [SKRIPSI]*. Bogor : Program Studi  
Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut  
Pertanian Bogor.

Sarwono., Saragih, Y.P. 2005. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta : Penebar  
Swadaya.

Selby, A. 2004. *Makanan Berkhasiat : 25 makanan bergizi super untuk  
kesehatan prima*. Tersedia dalam <<https://books.google.co.id>> [Diakses  
pada 8 Oktober 2014].

SNI. 1991. *Penentuan Angka Asam Tiobarbiturat*. Jakarta : Dept Perindustrian RI.

Soenardi, T. 2011. *100 Resep Hidangan Organik untuk Anak Sekolah*. Tersedia dalam <<https://books.google.co.id>> [Diakses tanggal 8 Oktober 2014].

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.  
.2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.

Suyitno. 1995. *Serat Makanan dan Perilaku Aktivitas Air Bubuk Buah* [DISERTASI]. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.

Syah, A.N.A. 2005. *Virgin Coconut Oil : Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Tersedia dalam < <https://books.google.co.id>> [Diakses tanggal 25 Mei 2015].

Syarief R, Santausa S, Isyana B. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasa Pangan*. Bogor : Pusat Pengembangan Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Syarief R., Halid H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor : PAU Rekayasa Proses Pangan, Institut Pertanian Bogor.

Tokur B, Koekmaz K, Ayas D. 2006. Comparison of two thiobarbituric acid (TBA) method for monitoring lipid oxidation in fish. *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 23 (3): 331-334.

UNICEF. 1998. *The State on the World Children*. Oxford Univ. Press.

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.

Vitahealth. 2006. *Seluk Beluk Food Supplement*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

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

Wong, D. L., Eaton, M.H., Wilson, D., Winkelstein, M. L., Schwartz, P. 2009. *Buku Ajar Keperawatan Pediatrik Wong, Ed.6, Vol.1*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.