

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S, Susirah S, Moesijanti S.2011.*Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Amaliah, Nurilah.2002. *Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Terfortifikasi Zat Besi dengan Penambahan Tepung Ikan Selar (Canx. Sp.)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Amiruddin, C.2013.*Pembuatan Tepung Wortel (Daucus carrota L) dengan Variasi Suhu Pengering*.Skripsi.Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian.Universitas Hasanudin.Makassar
- Antarlina, S.S.1998.*Proses Pembuatan dan penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan*. Balai penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.Malang.
- Arief, M.D.2012.*Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Cilembu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit*.Program Studi Biologi.Fakultas Teknologibiologi.Universitas Atma Jaya Yogyakarta.Yogyakarta
- Badan Standarisasi Nasional.1992.Standar Nasional Indonesia (SNI).SNI-01-2973-1992.*Mutu dan Cara Uji Biskuit*.Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia
- Baldwin, R. E.1981.*Laboratory Guide and Reference List Sensory Analysis of Foods, Food Science and Nutrition 375. Departement of Food Science and Nutrition*.
- Bastian, F, Ishak E, dan M. Bilang. 2011.Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carragenan (SRC) dan Bubuk Kakao. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.2(1).5-8
- Beaton, G. H. And J.J.M. Bengoa.1976.*Nutrition in Preventive Medicine. The Major Deficiency Syndome Epidemiology and Approaches to Control*.WHO.Geneve
- Belitz, H.D, Grosch W. & Schieberle P.2009.*Food Chemistry*.4<sup>th</sup> Revised and Extended ed. Springer-Vald Heidelberg, Berlin
- Cahyono, B.2002.*Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usaha Tani*.Kanisius : Yogyakarta.
- Cauvin, SP.2003. *Bread Making Improving Quality*. 1<sup>st</sup> ed. Cambridge: Woodhead Publishing Limited;p.26.
- Cynthia, G.CL. & Bambang, H.2009. *Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 10(1), 32-40.

- De Maeyer, E. M. 1976. *Processed Weaning Foods*, dalam *Nutrition in Preventive Medicine*. WHO. Geneve
- Diniyati, B. 2012. *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah dan Kacang Hijau*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Direktorat Gizi. 1977. *Bahan Makanan Campuran dalam Program Pemberian Makanan Tambahan*. Proyek UPGK Intensip (NIPP). Departemen Kesehatan, Ditjen Binkesmas.
- Driyani, Yuliana. 2007. *Biscuit Cracker Substitusi Tepung Tempe Kedelai sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Edward, WP (editor). 2007. *The Science of Bakery Product*. Cambridge : RSC Publishing
- Fellows, PJ. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Cambridge England : Wood Publishing in Food Science and Technology.
- Ferdian, K. 2008. *Variasi Kering*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Figura, L.O., Teixeira, A.A. 2007. *Food Physics: Physical Properties-Measurement and Application*. Berlin: Springer-Verlag; 196-202
- Hermana. 1977. *Perkembangan Pembuatan BMC*. Lokakarya Bahan Pangan Berprotein Tinggi di Bandung, 22-24 Februari 1977.
- Hui, Yiu H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering* Volume 1, Taylor & Francis Group, Boca Raton
- Juanda dan Cahyono. 2000. *Budidaya dan Analisis Usaha Tani Ubi Jalar*. Kanisius: Yogyakarta
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar. *Riskesdas 2013*, pp. 217-218
- Lawless H.T. & Heymann H. 2010. *Sensory Evaluation of Food : Principles and Practices 2<sup>nd</sup> edition*. Springer Media : London
- Manley, D. 1998. *Manual 2: Biscuit doughs*. Cambridge : Woodhead Publishing
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Cracker, and Cookies 3<sup>th</sup> edition*. Cambridge : Woodhead Publishing.
- Mayastuti, A. 2002. *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (Ipomoea batatas(L). Lam) Cilembu*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Muchtadi, T.R., Ayustaningwarno, F. & Sugiyono.2010, *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*.Bandung: Alfabeta.
- Nofalina, Y.2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang*. Skripsi. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat.Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember
- Nugroho, J.S. 2006.Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Pepetek dan Ubi Jalar Putih untuk Substitusi Parsial Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit.Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nurhadi, B. & Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjajaran.
- Padmadja G. 2009.*Uses and Nutritional data of Sweetpotato*. On Loebenstein G, Thottappily G (eds). The Sweetpotato. Berlin:Springer Science;189-234
- PAG Buletin.1971.*Protein Rich Mixture foeUses as Weaning Food*.
- Resurreccion, A. V. A..1998. *Application of Multivariate Methods in Food Quality Evaluation*.Food Technol.42(11) in Carpenter, R. P., Lyon, D.H.,& Development and Quality Control Second Edition. Aspen Publisher, Inc Gathersburg Maryland.
- Rinawati, W.2004.*Pelatihan Membuat Biskuit di Desa Bimomartani Ngemplak Sleman*.Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.Yogyakarta
- Rukmana, R., 2004. *Kacang Hijau: Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius:Yogyakarta.
- Rustanti, N, Noer E.R., dan Nurhidayati.2012.*Daya Terima dan kandungan Zat Gizi Biskuit Bayi sebagai Makanan Pendamping ASI dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moshchata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp)*.Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.3(1)
- Sediaoetama A.D.2004.*Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*.Dian Rakyat:Jakarta
- Sediaoetama A.D.2006.*Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*.Dian Rakyat:Jakarta
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A. Dan Sari, M.P.2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*.Bogor :IPB Press.
- Stone, H., dan Sidel, J. L.1993. *Sensory Evaluation Practices, 2<sup>nd</sup> ed*, Academic Press, San Diego, CA, in Carpenter, R.P., Lyen, D. H. & Hasedll, T. A.2000.*Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality ControlSecond Edition*. Aspen Publisher, Inc Galthersburg:Maryland

- Subandoro, R.H., Basito & Atmaka, W. 2013. *Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies terhadap Karakteristik Organoleptik*. Jurnal Teknosains Pangan 2(4).68-74
- Sudarmadji, S., Haryono B., Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi kedua. Cetakan kedua. Penerbit Liberty: Yogyakarta
- Supariasa, I Dewa Nyoman, Bachyar Bakri dan Ibnu Fajar. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC: Jakarta
- Vebriyanti, E. & Kurniawan, R. 2011. *Pengaruh Komposisi Susu, Tepung Telur dan tepung Beras terhadap Kualitas dan Organoleptik Biskuit*. Jurnal Peternakan Indonesia, Februari 2011:12(1);21-26
- Walter, W.M., Catignani G.L., Leslie E dan Porter D. H. 1983. *Protein Nutrition Value of Sweet Potato Flour*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 31(947)
- Wang, Y and S.J Kays. 2000. *Contribution of Volatile Compounds to the Characteristic Aroma of Baked 'Jewel' Sweetpotatoes*. Food Science and Technology International. 9:33-41
- Wijaya, Hendra. 2010. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia
- Winoko, N. 2014. *Perbedaan Daya Terima dan Komposisi Zat Gizi pada Biskuit yang Terbuat dari Campuran Tepung Tempe, Tepung Terigu dan Tepung Ubi Kuning dengan Perbandingan yang Bervariasi*. Skripsi. Universitas Esa Unggul. Jakarta