

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2894-1992. *Cara Uji Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2011. SNI 01-2973-2011. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Aini, N. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. Makalah Pribadi Falsafah Sains (PPS 702) Sekolah Pasca Sarjana/S3. Institut Pertanian Bogor.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan Abdul Choliq. 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. BPTP. Jawa Tengah.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan Abdul Choliq. 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. BPTP. Jawa Tengah.
- Amelia, L. 2021. *Pengaruh Perbandingan Pencampuran Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Flakes*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 30 hal.
- Andarwulan, N.; F. Kusnandar; D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemist. Washington, D.C.
- Arifin, S. 2011. Studi Pembuatan Roti Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). [Skripsi]. Makasar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Damongilala, L.J., 2009. Kadar Air dan Total Bakteri Pada Ikan Roa (*Hemirhamphus Sp.*) Asap Dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains* 9(2):190-198.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1990. *Pedoman Pengelolaan Makanan Bagi Pekerja*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Faridah, A.; Yuliana; R. Holinesti. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati*. Penerbit Gifari Prasetama. Jakarta Selatan. Hal: 13.

- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*, Second Edition. Woodhead Publishing Limited, England. Page 563.
- Handayani, S. dan R.A Wibowo. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. PT Kawan Pustaka. Jakarta. 200 hal.
- Hersoelistyorini, W., S.S. Dewi dan A.C. Kumoro. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. Di dalam : Diseminasi Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat untuk Meningkatkan Kualitas Pendidikan. Prosiding Bidang Teknik dan Rekayasa The 2nd University Research Colloquium. Semarang 29 Agustus 2015. Semarang : Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Hal : 10 - 17.
- Huang, Y., C., Chang Y.,H, dan Shao, Y.,Y. 2005. Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan. *Food Chemistry*.Vol (98): 529-538.
- Juanda, D. dan Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar, Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang-pisang komersial*. ARCITA. Surakarta . 82 hal.
- Krisnadi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Blora.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agritekno*. 1 (1): 130-138.
- Manley, D. 2011. *Manley's technology of biscuits, crackers and cookies*. Fourth edition. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. 588 p.
- Mulyati S. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Trubus Agrisarana. Surabaya . 56 hal.
- Murtiningsih, dan Suryanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agromedia Pustaka. Jakarta 131 hal.
- Nurapriani, R. 2010. *Optimasi Formulasi Brownies Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau Dan Pisang*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 141 hal.

- Paran, Sangkan. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. PT Kawan Pustaka : Jakarta.
- Prasetyo, A., D. Ishartani., D.R Affandi. 2014. *Pemanfaatan Tepung Jagung (Zea Mays) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L)*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3 (1) 15-25.
- Prasetyo, A., D. Ishartani., D.R Affandi. 2014. *Pemanfaatan Tepung Jagung (Zea Mays) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L)*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3 (1) 15-25.
- Pratama, R. I.; I. Rostini; E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). Jurnal Akuantika. Vol. V. No. 1. Hal: 35.
- Rakhmawati, N.; B. S. Amanto; D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphouphallus oncophillus*). Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 3. No. 1. Hal: 66.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. CV Andi Offet. Yogyakarta.
- Santoso, H., B. 1995. *Teknologi Tepat Guna Cuka Pisang*. Kanisius. Yogyakarta. 28 hal.
- Sari, E.M., Nurilmala, M dan Abdullah, A. 2017. Profil Asam Amino Dan Senyawa Bioaktif. *Jurnal Ilmu dan Teknologi*. Vol. 9 No. 2, Hlm. 605- 617.
- Sarwono B.2005. *Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Jakarta Penerbit Siuaelaya.
- Satuhu, S. dan Supriyadi, A. 2007. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Siddhuraju, P. and Becker, K. 2003. *Antioxidant Properties of Various Solvent Extracts of Total Phenolic Constituents From There Different Agro-climatic Origins of Drumstick Tree (Moringa oleifera) Leaves*. Journal of Agriculture and Food Chemistry. 51 (8).

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal 79 dan 92
- Supadmi, S. 2009. Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Berdasarkan Morfologi, Kandungan Gula Reduksi dan Pola Pita Isozim. Tesis Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Suprpti, M. lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan pemanfaatan*. Kanisius.Yogyakarta.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung. Lampung. Hal. 42-44.
- Sutomo BD. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Cetakan V. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suyanti, dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang, Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Tilong AD. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. DIVA Press. Yogyakarta.
- Widjanarko, S. 2008. Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com> (diakses 3 Desember 2021). Hal: 2-4.
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno, dan O. Komalasari. 2002. *Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal*. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. Jakarta.
- Wijiyanti, T. 2017. *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) Pada Pembuatan Lapis Legit*. [Tugas Akhir]. Balikpapan : Politeknik Negeri Balikpapan.73 hal.
- Winarno FG. 2018. *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 110 hal.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. hal 26.
- Winarti S. (2010). *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu: Yogyakarta. 276 hal.
- Wulandari F.K, E.S Bhakti , S. Siti . 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 5(4) : 119-123

Yenrina, R. 2015. *Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 157 hal.

