

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 1995. SNI 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 2009. SNI 01-3751-2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Andoko Agus. 1999. Rebung Bambu Taiwan Untungnya Menawan. Tabloid Peluang. Jakarta
- Anonim. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue (terjemahan). Jakarta. Djambatan.
- Anonim, 2002. *Cookies Making*. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- AOAC. 1970. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist*. Washington DC.
- AOAC. 1984. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist*. Inc.
- Astawan, M dan Kasih A.L. 2008. Khasiat warna warni makanan. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Atmosuseno BS. 1998. Budidaya, Kegunaan dan Prospek Sengon. Bogor: Penebar Swadaya.
- Batubara. Ridwanti. 2002. Pemanfaatan Bambu Indonesia. Sumatera: USU Digital Library.
- Bogasari Baking Centre. 2003. Demo Membuat Roti dan *Noodle*. Padang.
- Buclke, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Purnomo, H. dan Adiono, penerjemah. Jakarta. UI – Press. 365 hal.
- Departemen Perindustrian. 1992. Standar Mutu *Biscuit* dan *Cookies* Menurut Standar Nasional Indonesia. Jakarta
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta Bhratara Karya Aksara.

- Direktorat Gizi Depkes RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta. Bhratara Karya Aksara.
- Fauziah, M. 2011. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Gisslen 2013. *Essentials of Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hidayat, M. 2006. Analisa Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik *Biskuit*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Inayati, S. 1991. Metode Analisis Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Intania, R. 2004. Studi Pembuatan Tepung Kacang Hijau Instan [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Kanetro, B dan S. Hastuti. 2006. Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan. Yogyakarta. Universitas Wangsa Mangala.
- Kaplan, L. N. 1971. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kencananingrum, E.A. 1989. Pembuatan Bahan Makanan Campuran Beras-Ubi Jalar-Kecambah Kacang Hijau dan Hasil Olahannya Sebagai Makanan Anak Balita. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Kinanti Roosptasari. 1992. "Rebung Bambu Berpotensi Ekspor" Dalam: Trubus. No. 267, Tahun XXIII, Februari, Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Manley, D.J.R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Matz,S.A. 1978. *Cookies and Crackers*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom Chiechester Publisher.
- Meyer. 1973. *Food Chemistry*. East West Press, New Delhi.
- Muchtadi, T. R. 1987. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung. PDF diakses 21 Januari 2015 : 17.00 WIB.
- Peleg, M dan Bagley, E, B. 1983. *Physichal properties of food*. Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.
- Putri, Nezly Nurlia. 2010. Skripsi Pembuatan ROMO dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein. Padang.

- Riti, Siska. 2014. Skripsi Pembuatan Selai Lembaran Pepaya dengan Penambahan Tepung Rebung. Padang.
- Rukmana, H. R. 1999. Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta. Kanisius.
- Sediaoetama, A.D. 1996. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agroindustri. Bogor. IPB.
- Suarni. 2009. Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Keing (*Cookies*). Jurnal Litbang Pertanian Volume II, Nomor 28. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Sutomo, B. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Kriya Pustaka. Jakarta
- Sudarmadji, Slamet, Haryono, B dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Syarbini 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur. (Cetakan ke-1). Solo. PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Szczesniak, A. O., Brandt, M. A & Friedman, H. H. 1963. *Development of Standard Rating Scales for Mechanical Parameters of Texture and Correlation between the Objective and the Sensory Methods of Texture Evaluation*. J. Food Sci. 28:397-403.
- U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.