

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2974-1992. Cara Uji Cemar Logam. Departemen Perindustrian RI.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Method Of Analysis of Association Of Official Of Analytical Chemistry, and Analytical Aspect*. AOAC : Washington
- Apriyantono, A, Fardiaz, D, Puspitasari, N.L, Sedanarwati, Budiyanto, S. 1998. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Arifin, S. 2011. Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Astawan, M. 2009. AZ Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga. Jakarta: UI-Press
- Bahri, S. 2007. Klorofil Sebagai Darah Hijau Manusia. <http://www.pengobatan.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 23 Juli 2014, jam 21.48 WIB.
- Bennion, M, & O, Hughes. 1975. *Introduction Foods, 6th, edition*. London. Collier Mcmillan Publisher.
- Bogasari Baking Centre. 2003. Demo Membuat Roti dan *Noodle*. Padang.
- Buelke, K. A., Edward, R.A., Fleet, G.H dan Wooton. M. 1987. Ilmu Pangan.(Penerjemah : Purnomo, H dan Adiono). UI – Press : Jakarta. 260 hal.
- Departemen Perindustrian. 1992. Standar Mutu *Biscuit* dan *Cookies* Menurut Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Depkes Gizi RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta. Bhratara Karya Aksara.
- Hoseney, R. C. 1994. *Principles of Cereal Science and Technology 2nd ed*. USA. Amerika Association of Cereal Chemist Inc.

- Huang, Y dan Shao, Yuan, Y. 2005. *Effek of genotype and Treatmen on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 96:529-538.
- Intan, R., Rostini, I., Liviyawati, E. 2004. Karakteristik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Kanazawa. Sakakibara. 2000. *High Content of Dopamine, a Strong Antioxidant, in Cavendish Banana*. Journal of Agricultural and Food Chemistry.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Minyak Atsiri. Balai Pustaka. Jakarta.
- Limantara, L. 2004. Daya Penyembuhan Klorofil. Kompas. Available online at [:http://www.kompas.com/kompas.cetak/0404/06/humaniora/951295.htm](http://www.kompas.com/kompas.cetak/0404/06/humaniora/951295.htm) (diakses 15 Oktober 2006).
- Lingga, P. 1998. Resep-Resep Obat Tradisional. Cetakan IV. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Loveina, D. 2009. Pemanfaatan Tepung Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) Terhadap Peningkatan Gizi Protein dan Provitamin A Biskuit yang Dibuat dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong (*Manihot utilisima*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- 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.
- Meilgaard M, Civille GV dan Carr BT. 1999. *Sensory Evaluation Techniques* [3rd edition]. New York: CRC Press US of America.
- Moehji, S. 1992. Ilmu Gizi. Bhratara. Jakarta.
- Muchtadi, D. 2012. Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif. Alfabeta. Bandung.
- Muhlisah, F. Hening, S. 1999. Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat. Cetakan IV. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mulyati, S. 2005. Aneka Olahan Pisang. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Novita, R. 2005. Evaluasi Kadar Fe dan Serat Kasar Mie Kering yang Ditamabah Tepung Bayam (*Amaranthus sp.*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Penerbit PT Elex Media Komputindo : Jakarta.

- Peleg, M dan Bagley, E, B. 1983. *Physichal Properties of Food*. Connecticut : Avi Publishing Company, Inc.
- Pulungan, R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaeolus radiatus* L) Terhadap Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dalam Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Santoso, H. B. 2008. Ragam dan Khasiat Tanaman Obat. Cetakan I. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Satuhu, S, dan Supriyadi, A. 1999. Budidaya Pengolahan dan Prospek Pisang. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.
- Soeparman, 1990. Ilmu Penyakit Dalam Jilid II. Balai Penerbit FKUI. Jakarta.
- Suarni. 2009. Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*). Jurnal Litbang Pertanian Volume II, Nomor 28. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Suhardi. 1997. Analisa Bahan Pangan dan Pertanian. Liberty : Yogyakarta.
- Sultanry dan Kaseger. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Makassar.
- Suprayogi, A. 2002. Proses Produksi dan Formulasi Daun Katuk sebagai Bahan Minuman Berkhasiat. Laporan Penelitian Teknologi Proses. Pusat Studi Ilmu Hayati. Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor.
- U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.