

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical. Inc.* Washington D.C.
- Andri, R. 2015. Pengaruh Tingkat Campuran Tepung Gandum (*Triticum sp.*) *Varietas SO₁₀* Dengan Terigu Dalam Pembuatan Cookies.[skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Anova, T. Inda., Hermianti, Wilsa., Silvia. 2014. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kentang (*Solanum sp.*) Pada Pembuatan *Cookies* Kentang. *Jurnal Litbang Industri* 4 (2) : 123-131.
- Aprilia S.K.Y. Simamora, Suhaidi I., Yusraini, E. 2014. Pengaruh Lama Pengeringan Kentang dan Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Kentang Terhadap Mutu *Cookies* Kentang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2 (3): 1-10.
- Ariantya, F. Shella. 2016. Kualitas *Cookies* Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*). [skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Sumatera Barat Dalam Angka*. Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah Sumbar. Padang.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2973-2011 : Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2011. *SNI 2973-1992 : Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bogasari. 2011. *Bread Making I*. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- Cheng, F. Yueh dan B. Rajeev. 2016. *Functional, Physicochemical and Sensory Properties of Novel Cookies Produced by Utilizing Under Utilized Jering (Pithecellobium jiringa, Jack.) Legume Flour*. *Food Bioscience* 14:54–61.
- Dalimunthe, H. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Donat Kentang *Ready to Cook* Setelah Proses Pembekuan. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Dalimartha, S. dan A, Felix. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- deMan, J.M, 1997. Kimia Makanan. Edisi ke-2. Penerbit ITB. Bandung.
- Ezekiel, R dan Singh, N. 2011. Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention : Use of Potato Flour in Bread and Flat Bread Chapter 23 :247-259. Elsevier Inc.
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*,L.) Terhadap Kualitas Cookies. [skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Teknosains Pangan 1 (1) : 48-57.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology*. CRC Press. England.
- Gustiar, H. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea* L.) Termodifikasi.[skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Igoe, R. S. 1982. Hydrocolloids Interaction Usefull in Food System. *Food Technology Journal*. 36:72.
- Indrasti, D. (2004). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Dalam Pembuatan Cookies. [skripsi]. IPB. Bogor.
- Isharani, Y. 2009. Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lmk.) Dalam Pembuatan Cookies Serat Tinggi. [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Mahmud, K. Mien, Hermana, Zulfianto, A. Nils, Apriyantono, R. Rossi, Ngadiarti, Iskari, Hartati, Budi, Bernadus, Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Manley, D.J.R.1983. *Technology Of Biscuit, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited Publisher. New York.

- _____. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Third Edition. CRC Press. New York.
- Mariati. 2001. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati dan Tepung Garut (*Marantha arundinacea* L.) dari Beberapa Varietas Lokal. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Matz, S.A. 1978. *Cookies and Crackers, Ellis Horwood Limited*. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein (*Glycine max*, L.) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Miller, R. 2016. *Encyclopedia of Food and Health : Biscuits, Cookies and Crackers : Nature of the Product*. Kansas State University. Elsiwier Ltd. Manhattan, KS, USA.
- Muchtadi, D., Palupi, S. Nurheni., Astawan, Made. 1992. Metode Kimia, Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Bogor.
- Muchtadi, R.Tien., Sugiyono., Ayustaningwarno, Fitriyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Novita, D. 2011. Evaluasi Mutu Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Cookies Tepung Komposit Berbasis Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oktavia, R. Dewi. 2008. Evaluasi Produk *Good Time Cookies* di PT Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk.[skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Persatuan Ahli Gizi. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Prasetyo, B. E. 1988. Analisis Suplementasi Tepung Beras dengan Tepung Kacang Gude dalam Pembuatan *Cookies*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh Komposit Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas *Cookies* Semprit. *Jurnal Food Science and Culinary Education* 1 (1) : 6-12.

- Primasari, A. 2006. Kajian Pemanfaatan Puree Waluh (*Curcubita* Linn.) Dalam Pembuatan *Cookies*. [skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pulungan, R. Fitriadi. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Gandum (*Phaseolus radiatus*, L.) Pada Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Terhadap Karakteristik *Cookies* yang Dihasilkan.[skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Risma, Z. 2014. Pengaruh Pencampuran Tepung Gandum (*Triticum sp.*) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan. [skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rosalin, E. 2006. Peningkatan Nilai Gizi *Cookies* dengan Pemanfaatan Daging Tulang Leher Ayam Pedaging dan Brokoli (*Barassica oleracea* L. *Var Italica* Plenck) Giling.[skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R. 1997. Kentang Budidaya dan Pasca Panen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Samadi, B. 2007. Kentang dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Setiadi. 2009. Budi Daya Kentang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiadi dan Nurulhuda, S.F. 2005. Kentang, Varietas dan Pembudidayaan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D. Apriyanto, A. Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agroindustri. IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S.B. dan H. Suhardi. 2007. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi ke-empat. Liberty. Yogyakarta.
- _____.1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulihandari, H. 2013. Herbal Sayur dan Buah Ajaib. Trans Idea Publishing. Yogyakarta.
- U.S Wheat Associetes. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____.1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____.1993. Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____.2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____.2009. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Whiteley, P.R. 1971. Biscuit Manufacture : Fundamentals of In-Line Production. Applied Science Publishers, Ltd. London.

Yenrina, R., Yuliana, dan Rasyimida. 2011. Metode Analisis Pangan. Universitas Andalas Press. Padang.

Yulianti, L. 2016. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Mutu dan Karakteristik *Cookies* yang Dihasilkan.[skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Zulkarnain. 2013. Budidaya Sayuran Tropis. Bumi Aksara. Jakarta.

