

DAFTAR PUSTAKA.

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Andriani, D. 2012. Study pembuatan bolu kukus tepung pisang raja (*Musa paradisiaca L.*) [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar
- Astawan, M dan Kasih A.L. 2008. Khasiat warna warni makanan. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2001. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Dahrul, syah Dr. Ir., MSc., Anggita Widhi R. 2008. Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi. Jurnal. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang. Jakarta.
- Dewandari, K. T. 2001. Studi Tingkat Kerusakan Minyak Goreng Belas dari Perbedaan Jenis Bahan Pangan yang Digoreng. Undergraduate, Universitas Brawijaya.
- Eckles, E.H., W.B. Combs, dan H. Macy. 1984. "Milk and Milk Products". McGrawHill Book Co. Inc. New York.
- Fennema, 1996. Food Chemistry. 3th Edition. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Ginting. S., Ginting, P dan Limbong, L. N. 2013 Pengaruh Perbandingan Tepung Talas dengan Tepung Tempe dan Konsentrasi Baking Soda terhadap Mutu Kerupuk Talas. Fakultas Pertanian USU. Medan
- Himagizi. 2009. Diversifikasi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Hutton, C.W. & Campbell, A.M.(1981) Protein functionality in foods, water and fat absorption. American Association of Chemistry Society Symposium Series 147
- Inayati, I. 1991. Biskuit berprotein tinggi dari campuran tepung terigu, singkong dan tempe kedelai.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Ketaren S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta
- Khamsan, A. dan Anwar F. 2008. Sehat itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat dengan Makanan Tepat. Penerbit PT. Mizan Publika. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.

- Koswara, S. 1995 Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Manley, D. 1998. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*: CRC Press. Washington.
- Manley, D. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*: CRC Press. Washington.
- Mardiah, 1994. Sifat Fungsional & Nilai Gizi Tepung Tempe Serta Pengembangan Produk Olahannya Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Martianingsih, E. 2007. Pemanfaatan kulit pisang raja (*Musa paradisiaca L. varsapientum*) sebagai substrat fermentasi etanol menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta
- Matz, S.A dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- Muchtadi, T dan F, Ayustaningwarno, 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. CV. Alfabeta. Bandung.
- Nasution, S. 1989. *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Bandung. Tarsito
- Peleg, M dan Bagley, E, B. 1983. *Phychal properties of food*. Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.
- Prabawati, Suyanti, dan Setyabudi. 2008. Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pascapanen Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Bogor.
- Putra, R.K. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Cookies Pisang Raja (*Musa paradisiaca L.*). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Purwati, 2007. The Effectivity Of Polyprophylene Rigit Air Tight Film In Inhibiting Quality Changes Of Chicken and Beef During Frozen Storage, [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Rieuwpassa, F. 2005. Biskuit Konsentrat Protein Ikan Dan Prebiotik Sebagai Makanan Tambahan Untuk Meningkatkan Antibodi Iga dan Status Gizi Anak Balita. [Tesis] Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Sarwono, 2005. Membuat Tempe dan Oncom. Cetakan 29. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sediaoetama, AD. 1996. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Pofesi Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta.

- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Pres. Bogor.
- Suarni, 2001. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (*Cake*). Risalah Penelitian Jagung dan Serealia Lain. Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Serealia. Maros.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi, 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa. Bandung
- Sunaryo E. 1985. Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian: Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Susanti Irma S. 1995. Mempelajari Pembuatan *cookies* dengan substitusi tepung tempe. Fakultas Pertanian IPB. Bogor
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tarwotjo CS. 1998. Dasar-dasar Gizi Kuliner. Gramedia Widiasarana. Jakarta.
- Tjitrosoepomo, 2001. Morfologi Tumbuhan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Trisyulianti, E., J. Jacjha dan Jayusmar. 2001. Pengaruh suhu dan tekanan pengempaan terhadap sifat fisik wafer ransum dari limbah pertanian sumber serat dan leguminose untuk ternak ruminansia. Media Peternakan
- Wahyuni, A.M. dan Made, A., 1998, Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Cv Akademika Pressindo. Jakarta.
- Wijayanti, 2004. Pemanfaatan Beberapa Jenis Tepung Gandum (*Triticum spp.*) Dalam Meningkatkan Kadar Kalsium *Cookies*. [Skripsi] Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Winarno,F.G, 1995. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta
- _____1995. Enzim Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____1985. Kedelai Bahan Pangan Masa Depan. Pusbangtepa IPB. Bogor.
- _____2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- U.S Wheat Associates*, 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta