

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 01- 3751 2009). BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973 1992). BSN. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi (ton), 1993-2015. BPS. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2014. 12 Distribusi Perdagangan Komoditi Tepung Terigu Indonesia 2014. BPS. Jakarta.
- Anam, Choiroel dan Handajani, Sri. 2010. Mi Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. Caraka Tani. Hal 72-78.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara. Jakarta. Hal 13.
- Deman, M. J. 1997. Kimia Makanan. Penerbit : ITB. Bandung. Hal 153-155.
- Fadlilah, A.N. 2015. Eksperimen Pembuatan Egg Roll Menggunakan Bahan Komposit Tepung Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) [skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang. Hal 15.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal 17-21.
- Faujiah, V. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung MOCAF dengan Tepung Kecambah Kacang Kedelai Terhadap Karakteristik Biskuit [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal 20-28.
- Fitriasari, R.M. 2010. Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 32-33.
- Hans and Hunter. 2006. *Effects of Genotype and Treatment on Activity of Sweet Acid in Taiwan Food Chemsitry*. Taiwan. pp: 529-538.
- Hoseney, R.C. 1994. *Principles of Cereal Science and Technology 2nd ed.* American Association of Cereal Chemist Inc. USA. pp: 97-101.

- Kanetro, B dan Setyo, H. 2006. Ragam Produk Olahan Kacang-kacangan. Unwama Press. Yogyakarta. Hal 25-45.
- Kasmidjo, R.B. 1989. Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal 56-62.
- Keteran, S. 1986. Pengantar Minyak Atsiri. Balai Pustaka. Jakarta. Hal 26-31.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 40-44.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 43-45.
- [Kemenperin] Kementerian Perindustrian Indonesia. 2015. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 60/M-IND/PER/7/2015 Tentang Standar Nasional Indonesia Biskuit Secara Wajib. Jakarta. Hal 10.
- [Kemenperin] Kementerian Perindustrian Indonesia. 2016. Impor Tepung Terigu Turun 34,92%. Jakarta. Hal 15-16.
- Manley, D. 1998. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*: CRC Press. Washington. D.C. pp: 320-329.
- Manley, D. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*; CRC Press. Washington. D.C. pp: 325-328.
- Matz, S. A. Dan Matz, T. D. 1978. *Cookies and Crackers Technology 2nd Edition*. A VI Publishing. Co. Inc., Westport. pp: 254-260.
- Muchtadi, T dan F, Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung. Hal 245.
- Muchtadi, T.R. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung. Hal 260.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Agro Media Pustaka. Jakarta. Hal 26-31.
- Muslihah, Fauziah. 2000. Aneka Makanan Ringan. Kansius. Yogyakarta. Hal 18.
- Nonita, Lilia. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Terhadap Karakteristik Cookies [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal 24-28.

- Pane, R. 2013. Sifat Kimia Gandum (*Triticum Sp.*) dsan Tepung Terigu Serta Aplikasinya pada Roti Manis dan Mi. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. Hal 21-23.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Jakarta. Hal 17.
- Pringgodigdo, Ag. 1973. Ensiklopedia Umum. Kansius. Yogyakarta. Hal 82-84
- Richana, N. 2012. Ubi Kayu dan Ubi Jalar Botani-Budidaya Teknologi Proses Teknologi Pascapanen. Nuansa. Bogor. Hal 40.
- Saputra, H.P. Basito, dan Edhi, Nurhartadi, 2014, Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies, *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 3(1): 115-123.
- Setyaningsih, D. Apriyanto, A. Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor. 50-56.
- Sriwahyuni, N. 2010. Formulasi Dan Pembuatan Pangan Darurat Dalam Bentuk *Flakes* Siap Saji Dengan Bahan Baku Lokal [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. Hal 30-33.
- Subagio, A. 2006. Mocaf Sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Negeri Jember. Jember. Hal 30.
- Sudarmaji S, Haryono, Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal 80-88.
- Sunaryo E. 1985. Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Hal 60.
- Sutomo B, Santa, Ratna, dan Indri. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Kriya Pustaka. Jakarta. Hal 53.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta. Hal 17-19.
- Tedjokesuma, Prudianti. 2009. 525 Kumpulan Resep Maknyus. Medpress. Yogyakarta. Hal 25.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 27-32.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
Hal 50-64.

