

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y.E. 2011. Substitusi Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Sereal yang Kaya akan Serat [Skripsi]. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta. Hal : 78
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D., 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat : Jakarta. Hal : 73
- Anayuka, ST., A. 2016. Evaluasi Sifat Fisik dan Sensori *Flakes* Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Lampung : Bandar Lampung. Hal : 9
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Assiciation of Official Analytical Chemistry, Washington D. C, Pp : 15-23
- Ariyanti, F. 2016. Impor Gandum Melonjak pada 2016. <http://m.liputan6.com> [20 April 2017]
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya : Jakarta. Hal : 20-25
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu : Yogyakarta. Hal : 76-91
- [BPKPP] Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. 2014. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Olahan. <http://bkppp.bantulkab.go.id> [10 Mei 2017]. Hal : 5
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3751-2006. Syarat Mutu Tepung sebagai Bahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- 2011..SNI 2973-2011. Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Chotimah, S., Fajarini, D.T. 2013.Reduksi Kalsium Oksalat dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasia macrorrhiza*) sebagai Bahan Pangan.Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 2(2): 76-83
- Ekawati, D. 1999. Pembuatan *Cokies* dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*,L) sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor : Bogor. Hal 20-22
- Fardiaz, S., 1989. Mikrobiologi Pangan. Institut Pertanian Bogor : Bogor. Hal : 99-103
- .1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada : Jakarta. Hal: 307

- Fauziah, A. 2015. Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia*, M) Terhadap Aktifitas Antioksidan dan Karakteristik *Crackers* yang dihasilkan [Skripsi]. Universitas Andalas : Padang. Hal : 11
- Ferazuma, H., Anna M.S., Amalia L. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus sp*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium *Crackers*. *J.Nutr.Food*. 6(1): 18-27
- Fikri, D.T. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Tempe Kedelai terhadap Karakteristik *Crackers* [Skripsi]. Universitas Andalas : Padang. Hal : 34-35
- Gardjito, M., Djuwardi, A., Harmayani, E. 2013. Pangan Nusantara. Prenada Media Group : Jakarta.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan *Flakes* Jewawut [Skripsi]. Universitas Hasanuddin : Makassar. Hal : 47-48
- Jariah, Mulyani, Setya. 2013. Kajian Nutrisi *Crackers* Tepung Gayam. *J. Rekapangan*. 7(1): 76-90
- Koswara, S. 2009. Teknologi Tepat Guna Pengolahan Singkong, Pisang, dan Talas. Ebookpangan.com. Hal : 26
- . 2014. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian : Bagian 1 Pengolahan Umbi Talas (Modul). Institut Pertanian Bogor : Bogor. <http://seafast.ipb.ac.id> [31 Oktober 2016]. Hal : 7
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan : Komponen Makro. Dian Rakyat : Jakarta. Hal : 45
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies : Third Edition*. Cambridge England : Woodhead Publishing Limited. Pp : 177, 191-192, 228-230
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang. Hal : 88
- Muchtadi, D. 2011. Karbohidrat Pangan dan Kesehatan. Alfabeta : Bandung. Hal ; 2
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. 2013. Prinsip dan Proses Teknologi Pangan. Alfabeta : Bandung. Hal : 24
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, Ayustaningwarno, F., 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta : Bandung. Hal : 240, 345
- Nurani, S., Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku *Cookies* (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 50-58

- Nurbaya, S.R., Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 46-55
- Nurcahya, H. Budi Daya dan Cara Olah Talas untuk Makanan dan Obat. 2013. Pustaka Baru Press : Yogyakarta. Hal : 4-10, 19-33
- Nurfi. 2010. Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah. Depkes RI : Jakarta.
- Nurhidayati. 2012. Substitusi Tepung Talas dalam Pembuatan Produk Cake Dalam Upaya Diversifikasi Olahan Pangan Lokal (*Cinnamon Bothe Cake*, *Cup Cake Chochip*, dan *Brownies with Pound Cake*) [Skripsi]. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta. Hal : 11
- Pangaribuan, A.D. 2013. Substitusi Tepung Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.). Universitas Atma Jaya Yogyakarta : Yogyakarta. Hal : 4
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., Ishartani, D. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 20-29
- Permana, R.A., Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul terhadap Karakteristik Fisik Kimia *Flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 734-742
- Prayogo, A.S., Restiani, B.R., Kosasih, F. 2014. *Red Kidney Bean (Phaseolus vulgaris L.)*. Universitas Katolik Soegija pranata. : Semarang. <https://pbftp13.wordpress.com> [12 Mei 2017].
- Rahayu, L. 2015. Peningkatan Kalsium dan Protein Biskuit non Terigu Berbahan Baku Keladi (*Xhantosoma sagittifolium*, (L.) Schott) Melalui Penambahan Bubuk Udang Rebon [Skripsi]. Universitas Andalas : Padang. Hal : 33
- Randian, A. 2015. Pengaruh Tingkat Perbandingan Ampas Kelapa Kering dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik *Crackers* yang dihasilkan [Skripsi]. Universitas Andalas : Padang. Hal : 21
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset : Yogyakarta. Hal : 22-77
- Sartika, R. 2012. Studi Pembuatan *Brownies* Talas dan Penentuan Masa Simpan [Skripsi]. Universitas Andalas : Padang. Hal : 36
- Sayuti, K., Permata, D.A., Anggraini, T. 2013. Nutritional Value and Inhibitor Activity Alpha-Amylase of Cookies Made from Additional of Mulberry Leaf and the Extract. *Pakistan Journal of Nutrition*. 12(8): 775-781
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press : Bogor. Hal : 50

- Setyawan, B. 2015. Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi. Pustaka Baru Press : Yogyakarta. Hal : 55-56
- Shoetanto, M. 2015. Hubungan antara Kadar Garam dan Kadar Air terhadap Pertumbuhan Mikroba pada Makanan Tradisional Ronto Dari Kotabaru Kalimantan Selatan. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya. 4(2): 1-12
- Syah, D. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press : Bogor. Hal : 101-130
- Sugiono, Mariana, E., dan Yulianto, A. 2013. Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 24(2): 129-137
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press : Padang. Hal : 23-24, 39-40
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta. Hal : 11-84

