

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical. pp:3-10.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 78-80.
- Asnawi, M., Sumardi H.S, Sumarlan, dan Mochamad, B.H. 2013. Karakteristik Tapai Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Melalui Proses Pematangan Dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1 (2): 56-66.
- Atma, Y. 2016. Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) dan Total Kapang Khamir Sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya. *Jurnal Teknologi* 8 (2): 78-82.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 76-91.
- Buckle, K.A. Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. Hal 354-355.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. Anggur. SNI 01-4018-1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Biskuit. SNI 2973: 2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. SNI 2973: 2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cambridge Dictionary. 2017. Substitution. <http://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/substitution>. Diakses pada tanggal 5 Juni 2017.
- Chittapalo, T. and Songsanandr, P. 2014. Product Development of Black Glutinous Rice Cracker with Panang Flavor and its Quality Changes. *International Food Research Journal* 21(5): 2025-2029.
- Damongilala LJ. 2009. Kadar air dan total bakteri pada ikan roa (*Hemirhampus sp.*) asap dengan metode pencucian bahan baku berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains* 9(2):190-198.
- deMan, J.M., 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB. Bandung. Hal 346-347.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan. Jakarta. Hal: 11.

- Djaafar, T.F, dan Rahayu, S. 2003. *Ubi Kayu dan Olahannya*. Karnisius. Yogyakarta. Hal 10-11.
- Fambrene, L.M., Luluhan, L., dan Djarkasi, G.S.S. 2016. Pengujian Organoleptik *Crackers* Berbahan Baku Tepung Pisang “Mulu Bebe” Indegenous Halmahera Utara. *Cocos7* (1): 1-9.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta. Raja Grafindo Persada. Hal 37.
- Gracia, C.L.C, Sugiyono, dan Haryanto, B. 2009. Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 20(1): 32-40.
- Hidayat, N.,Padaga, M.C dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta. Hal 111-118.
- Jariyah, Mulyani, T., dan Setya, PP. 2013. Kajian Nutrisi *Crackers* Tepung Gayam. *Jurnal Rekapangan* 7 (1): 76-90.
- Julianto. 2017. Teknik Budidaya Ubi Kayu Monokultur dan Tumpangsari Double-Row. <http://tabloidsinartani.com/content/read/teknik-budidaya-ubi-kayu-monokultur-dan-tumpangsari-double-row/>. Diakses pada tanggal 14 Januari 2017.
- Kohajdova, Z., Jolana, K., Michal, M. 2011. Utilisation of chickpea flour for crackers production. *Acta Chimica Slovaca* 4 (2) : 98 – 107.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek). <http://tekan.unimus.ac.id> [8 Februari 2017]. Hal: 1-24
- Lawrence, M. 2013. *Food Fortification: The evidence, ethics, and politics of adding nutrients to food*. Oxford University Press. Oxford. pp: 2.
- Lidiasari, E., Merynda, I. S., dan Friska, S. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapiubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* 8 (2):141 -146.
- Manley, D. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*; CRC Press. Washington. pp: 269-407.
- Mariana, E. Pembuatan Crackers Jagung Dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. [Skripsi]. Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 97-98.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 227-242.
- Novelina, Azima, F., dan Ermayenti. 1997. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tapi Ubi Kayu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 2 (3): 21-25.

- Oboh, G. and Oladunmoye, M.K. 2007. Biochemical Changes In Micro-Fungi Fermented Cassava Flour Produced From Low- And Medium-Cyanide Variety Of Cassava Tubers. *Nutrition and Health*. Vol. 18: 355-367.
- Prasetyo, A.S., Dwi, I., dan Dian R.A. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains* 3 (1): 15-25.
- Pratama, I.R., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp). *Jurnal Akuatika* 5(1): 30-39.
- Putera, F.,S. 2005. *Cara Praktis Pembuatan Pempek Palembang*. Karnisius. Yogyakarta. Hal 17.
- Regina, G. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapai (*Manihot Esculenta* Crantz) dengan Tepung Terigu dan Suhu Baking terhadap Karakteristik Roti Tawar. [Skripsi]. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung. Hal: 2-3
- Richana, N. 2012. *Ubi Jalar dan Ubi Kayu: Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Nuansa. Bandung. Hal 57-88.
- Rubatzky, V. E. dan Yamaguchi, M. 1998. *Sayuran Dunia*. Penerbit ITB. Bandung. Hal 163-176.
- Rukmana, R., dan Yuniarsih, Y.2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Karnisius. Yogyakarta. Hal 7.
- Safira, M. 2016. Tapai Singkong dan Tapai Ketan yang Enak Hasil Fermentasi. <http://food.detik.com/read/2016/09/16/150025/3299660/297/tapai-singkong-dan-tapai-ketan-yang-enak-hasil-fermentasi>. Diakses pada tanggal 22 Februari 2017.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset. Yogyakarta. Hal 17-26.
- Setyaningsih, D. Apriyanto, A dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. Hal: 59-60.
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal: 70-71.
- Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor. Hal:37.
- Szira, F., Monostori, I., Galiba G., Rakszegi M., and Balint A.F. 2013. Micronutrient Contents and Nutritional Values of Commercial Wheat Flours and Flours of Field-grown Wheat Varieties –A Survey in Hungary. *Cereal Research Communication*. 59:1-10.

Viani, D., L. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang. [Skripsi]. Teknologi Pangan: Universitas Diponegoro. Semarang. Hal 30-31.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 221-223.

