

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana, dan C. Abdul. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung . Jurnal Standarisasi 11 (3): 212-219.
- Ambarini. 2005. Seri Makanan Favorit Brownies. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- AAK. 1992. Bertanam Pohon Buah-Buahan. Yogyakarta. Kanisius.
- AOAC. 1995. Aktivitas Antioksidan Metode DPPH. Jakarta.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1992. Mutu dan Cara Uji Tepung (SNI 2973-2011).
- Buckle, K.A, Edwards, R.A, Fleet, G.H, Wooton, M. 1985. Ilmu Pangan., Penerjemah Hari Purnomo, Adiono, Jakarta. UI Press.
- Desroiser, Norman W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III. Universitas Indonesia Pers. Jakarta.
- Direktorat Gizi. 1989. Kajian Tentang Beras Ketan Hitam. Jakarta.
- Fardiaz, Srikandi. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta. PT. Raja Grafindo Persada.
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practise*. 2<sup>nd</sup> Ed. Woodhead Publ, Lim. England, Cambridge.
- Hartati, Sri. 2009. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI. Bandung.
- Hendrayana Taufik. 2010. Efek Pengolahan Terhadap Gizi Bahan Pangan. Diakses dari <http://www.x3-prima.com/2010/02/efek-pengolahan-terhadap-gizi-bahan.html>.
- Jurnal Tekno Pangan dan Agroindustri. 2002. ISSN. 1411-2736, Volume I, Nomor 7. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- obsheet.2013."Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan".Politeknik Negeri Sriwijaya; Palembang.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology Of Biscuit, Crackers, and Cookies*. Ellies Horwood Ltd. Publ. England.
- Kusnandar, F. Penuntun Pratikum Teknologi Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T.R. Purwiyatno, dan A. Basuki. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstruksi. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Mulyati, Sri. 2005. Aneka Olahan Pisang. Surabaya: Trubus Agrisarana.

- Munaya, Raviza. 2009. Membuat Tepung Ketan Hitam.. (23 Maret 2009).  
www.vanillamist.com
- Matz, S.A. dan Matz, T.D. 1978. *Cookies and Crackers Technology and Edition*.  
AVI Publishing. Co. Inc. Westport.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A (2008). Teknologi Pascapanen dan  
Teknik Pengolahan Buah Pisang. Penyunting : Wisnu Broto. Balai Besar  
Penerbitan dan Pengembangan Pertanian.
- Prakash, 2001. Bahan Pangan Sumber Antioksidan. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Rismunandar, 1986. Betanam Pisang. CV. Bandung. Sinar Baru.
- Rukmana, H. R. 1997. Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta. Kanisius.
- Santoso, Soegeng dan Anne L.R. 1999. Kesehatan dan Gizi. Rineka Cipta.  
Jakarta.
- Satuhu, S, dan A. Supriyadi. 1994. Budidaya Pengolahan dan Prospek Pisang.  
Jakarta. Penerbit Swadaya.
- Sudarmadji. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty.  
Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- SNI 01-3841-1995. Syarat Mutu Tepung Pisang. Jakarta. Badan Standarisasi  
Nasional.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil  
Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta.
- U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan.  
Jakarta.
- Winarno, F.G 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yustina, I. 2006. Studi Pengaruh Lama Fermentasi Tape Ketan Terhadap Kadar  
Antosianin dan Aktivitas Antioksidan. IPB. Bogor.