

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 01 – 2973 - 2011. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 41 hal.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Hal 7 - 8.
- [ITIS] Integrated Taxonomic Information System. 2015. *Taxonomic Hierarchy : Manihot esculenta*. <https://www.itis.gov>. [20 desember 2017].
- [ITIS] Integrated Taxonomic Information System. 2015. *Taxonomic Hierarchy : Terminalia catappa L*. <https://www.itis.gov>. [20 desember 2017].
- Akpakpan, A.E., and U.D Akpabio. 2012. Evaluation of Proximate Composition, Mineral Elements and Anti-Nutrient in Almond Seeds. *Journal of Applied Science* (7) : 9 - 12.
- Anuforo, P.C., N.K. Achi, A.C.C.Egbuonu, and E.U. Egu. 2017. Proximate Analysis and Determination of Some Selected Vitamins and Minerals Content of *Terminalia catappa* Endocarp Flour. *Journal of Nutritional Health and Food Science* : Hal 1 - 4.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Assosiation of Official Analytical. Inc. Washington D.C. p.185 - 189.
- Charley, H. 1982. *Food Science Second Edition*. USA : John Wiley & Sons, Inc. 564 p.
- Christian, A. and M.E Ukhun. 2006. Nutritional Potential of the Nut of Tropical Almond (*Terminalia catappa*). *Pakistan Journal of Nutrition* 5 (4) : 334 - 336.
- Darmawan, E. 2016. Pemanfaatan Biji buah ketapang (*Terminalia catappa*) Sebagai Sumber Protein dan Serat Pada Produk Makanan Stik. *Jurnal Agrotech* 1 (1) : 27 - 33.
- Delima, D. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Buah Ketapang (*Terminalia catappa*) Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Food Science and Culinary Education* 2 (2) : 9 - 15.
- Ezeokonkwo, C.A. and W.L. Dodson. 2002. The Potential of *Terminalia catappa* (Tropical Almond) Seed As A Source of Dietary Protein. *Journal of Food Quality* 27 : 207 - 219.
- Faizal, M., P. Noprianto, dan R. Amelia. 2009. Pengaruh Jenis Pelarut, Massa Biji, Ukuran Partikel dan Jumlah Siklus Terhadap Yield Ekstraksi Minyak Buah biji buah ketapang. *Jurnal Teknik Kimia* 16 (2) : 28 - 34.

- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 320 hal.
- Fellows PJ. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. England : Woodhead Publishing.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta. 558 hal.
- Grant, G., L.J. More, N.H. McKenzie, P.M. Dorward, J.C Stewart, L. Telek dan A. Pusztai. 1995. A Survey of the Nutritional and Haemagglutination Properties of Several Tropical Seeds. *Journal Agricultural Science* 124 : 437-445.
- Haryanto, H. dan S.N. Kamilah. 2017. Partial Characterization of Protein Extracted from *Terminalia catappa* Seed Behaving as Lectin That is Capable of Mouse Sperm Agglutination. The 7th International Conference on Global Resource Conservation. Bengkulu : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Bengkulu. Hal : 1-6.
- Hersoelityorini, W., S.S. Dewi dan A.C. Kumoro. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. Di dalam : *Diseminasi Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat untuk Meningkatkan Kualitas Pendidikan*. Prosiding Bidang Teknik dan Rekayasa The 2nd University Research Colloquium. Semarang 29 Agustus 2015. Semarang : Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Hal : 10 - 17.
- Janporn, S., C.T. Ho, V. Chavasit and M.H. Pan. 2015. Physicochemical Properties of *Terminalia catappa* Seed Oil as A Novel Dietary Lipid Source. *Journal Food and Drug Analysis* 23 : 201 - 209.
- Kemp, S.E. Hollowood T. and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. New York : Springer.
- Lin J.H., H. Singh, Y. T. Chang, dan Y. H. Chang. 2011. Factor Analysis of The Fuctional Properties of Rice Flour From Mutant Genotypes. *Journal Food Chemistry* 126 : 1108 - 1114.
- Makinde, F. M. and S.S. Oladunni. 2016. Effect of Processing Treatments on Nutritional Quality of Raw Almond (*Terminalia catappa* Linn.) Kernels. *Advances in Applied Science Research* 7(1) : 1 - 7.
- Manley, D.J.R. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookies. Third Edition*. New York : CRC Press. 499 p.

- Marisa, D. 2010. Formulasi *Cookies* Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Produk dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Marsigit, W., Bonodikun, dan L. Sitanggang. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit MOCAF (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri* 7 (1) : 1 - 10.
- Meilgaard, M. Civille G.V. and Carr B.T. 2006. *Sensory Evaluation and Techniques Fourth Edition*. USA : CRC Press.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. 320 hal.
- Monnet, Y.T., A. Gbogouri, P.K.B. Koffi, and L.P. Kouame. 2012. Chemical Characterization Of Seed and Seed Oils Form Mature *Terminalian catappa* Fruits Harvested in Cote D'ivoire. *International Journal of Biosciences* 2 (1) : 110 - 124.
- Nurani, S. dan S.S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2) : 50 - 58.
- Olatidoye, O.P., S.S. Sobowale, J.V. Akinlotan, and O.O. Olorode. 2011. Chemical Composition and Physicochemical Characteristics of Tropical Almond Nuts (*Terminalia catappa*, L.) Cultivated In South West Nigeria. *Journal of Medical and Applied Bioscience* 2 : 1 - 10.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta. 118 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 50 - 56.
- Soekarto, T.S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2013. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik*. Andi. Yogyakarta. Hal 24 - 26.
- Suarti, B., E.A. AS, M. MD. 2015. Penambahan Tepung Daun Kelor dan Lama Pemanggangan Terhadap Mutu Biskuit Dari MOCAF (Modified Cassava Flour). *Agrium* 19 (3) : 238 - 248.
- Subagio, A., W.S. Windrati, Y. Witono, dan F. Fahmi. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Pemda Kabupaten Trenggalek. Trenggalek. 38 hal.

- Sugiyono. 2004. *Kimia Pangan*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 90 hal.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 226 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 hal.
- Yenrina, R. W.S. Murtius dan N.N. Putri. 2013. Mocaf Bread Enriched With Mung Bean (*Vigna radiate*, L.) as A Source of Protein. *Asia Pasific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy* 1 (1) : 10 - 13.
- Yulifianti, R. dan E. Ginting. 2011. *Karakteristik Tepung MOCAF dari Beberapa Varietas/Klon Ubi Kayu*. Malang : Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Hal 621 - 629.
- Weerawatanakorn, M., S. Janporn, C.T. Ho, and V. Chavasit. 2015. *Terminalia catappa*, Linn Seeds As A New Food Source. *Journal Science Technology* 37 (5) : 507 - 514.
- Wulandari, M. dan E. Handasari. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi* 2 (2) : 55 - 62.

