

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist*. Washington D.C.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI No. 01- 2973-1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. *SNI No. 01- 2973-2011. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan standardisasi Nasional. Jakarta. 41 hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU. Intitut Pertanian Bogor. Bogor
- Haerani. 2010. Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo). *Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia`*. Vol. 6(4) : 244-248.
- Hariadi, H. 2017. Anlisis Kandungan Gizi dan Organoleptik *Cookies* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Agrotek Indonesia* 2(2) : 98-105
- Hubeis, M., Koswara, S., dan Labib, M. 1997. Mempelajari Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Formula Roti Manis dan Biskuit Berserat Tinggi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 7(3) : 22.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta Hal 20-50.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta. 264 hal.
- Mandei, J.H. 2015. *Pemanfaatan Blondo sebagai Starter dalam Pembuatan Yogurt. Utilization of Blondo as a Starter in Processing of Yoghurt*. Balai Riset dan Standardisasi Industri. Manado
- Manley, D.J.R. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookies. Third Edition*. New York : CRC Press. 499p.
- Matz, S.A. 1978. *Cookies and Crackers*. Elis Horwood Limeted. United Kingdom. Chiecester Publisher.
- Mualifa, S. 2009. *Penentuan Angka Asam Thiobarbiturat dan Angka Peroksida pada Minyak Goreng Bekas Hasil Pemurnian dengan Karbon Aktif dari Biji*

- Kelor (moringa oleifera, lamk)*. [Skripsi] Jurusan kimia Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang
- Muchtadi, T.R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 246 hal.
- Murtius, W.S. 2008. *Pemanfaatan blondo sebagai starter dalam pembuatan minuman probiotik* [Thesis]. Program Pasca Sarjana Universitas Andalas.
- Nuraelah, A. 2015. *Formulasi, Uji Daya Terima dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Galohgor Berkhasiat untuk Meningkatkan Produksi Asi*. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Normasari, R. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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.
- Permatasari, S., Hastuti, P., Setiaji, B., dan Hidayat, C. 2015. Sifat Fungsional Isolat Protein 'Blondo' (Coconut Presscake) dari Produk Samping Pemisahan VCO (Virgin Coconut Oil) dengan Berbagai Metode. *AGRITECH* 35(4) : 441-448.
- Prasetyo, A., D. Ishartani., D.R Affandi. 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 Pangan*. Vol 3 (1) 15-25.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit Ardi. Yogyakarta. Hal 25-40.
- Rukmi, A. 2011. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Biskuit Yang Diperkaya Dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max)*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 89 hal.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Teppung MOCAF*. Lily Publisher : Yogyakarta. 80 hal.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sholikhah, F. S., dan F. C. Nisa. 2015. Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak Dengan Tepung Terigu Dan Penambahan Shortening). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3(3): 1180-1191.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Andi Publisher. Yogyakarta. 494 hal.
- Subagio. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. *Food Review* 3 : 18-22.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta.
- Suzana, N. 2006. *Sifat Kimia dan Fisika pada Biskuit dari Blondo Hasil Samping Pengolahan Minyak Kelapa Murni*. [Skripsi]. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamental sof In-Line Production*. Applied Science Publishers Ltd, London.
- Widodo, S. 2007. *Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo) dalam Pembuatan MP-ASI (Biskuit Bergizi)*. [Tesis]. Pascasarjana Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 250 hal.
- Wulandari, M. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit (The Influence of Addition of Rice Bran to Protein Concentration and Organoleptic Characteristic). *Jurnal Pangan dan Gizi* 1 (2) : 55–62.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press.

Yenrina, R., Murtius, W.S., dan Putri, N.N. 2013. Mocaf Bread enriched with Mung Bean (*Vigna radiata* L.) as a source of protein. *Asia Pacific Journal Sustainable Agriculture, Food and Energy* 1(1) : 10–13.

