

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemist*. 1995. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C.AOAC:13
- Andarwulan. N., Kusnandar,D., Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- Anggarani, D. N., Kartika, D., Novitasari, D. A., Nasution, Mardiah, N. A., Arindita, N. D., Rahfiludin, M. Z. 2012. "Table Kroasia" Tablet Krokot Berkhasiat, Inovasi Effervescent Dari Tanaman Krokot (*Portulacaoleracea* L) Sebagai Alternatif Minuman Bersuplemen Bagi Penderita Radang Usus Buntu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, Vol. 2 No.2.
- Anggraini, T., 2017. *Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- Augustyn, G.H., Tuhumury, H.C.D., Dahoklory, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (*Modified Casava Flour*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(2): 52-58. ISSN: 2302-9218.
- Bakar, U dan Tarmizi, 2014. *Kimia pangan 1*. Universitas Negri Padang Press. Padang. hal 8-9.
- Batari , R., 2007 Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Sayuran Indigenous Jawa Barat. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01 – 2973 - 2011. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 41 hal.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1992. *Mutu Dan Cara Uji Biskuit* BSN, Jakarta.
- Buckle.K.A. Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton.1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. Hal 287.
- Charley, H. 1982. *Food Science Second Edition*. USA : John Wiley & Sons, Inc. 564.
- 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.
- Depkes RI, 1992. Undang-Undang Kesehatan No 23 Tahun 1992. Tentang Kesehatan. Jakarta.

- Diana, F.M. 2012. Omega-3. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 6 (2): 113-117.
- Erawati, 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Garciniadaeda *Lanthera Pierre* dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Paling Aktif. [Skripsi]. FMIPA. Universitas Indonesia.
- Eviati dan Sulaiman. 2009. *Analisis Kimia Tanah, Tanaman, Air, Dan Pupuk*. Balai Penelitian Tanah. Bogor.
- Faujiah, V. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf dengan Tepung Kecambah Kedelai Terhadap Karakteristik Biskuit. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas : Padang.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta. 558 hal.
- Hariana, 2015. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hidayat, S dan Napitupulu, R.M. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. AgriFlo (Penebar Swadaya). Jakarta. Hal 235-236.
- Hutagalung, H. 2004. Karbohidrat. Bagian Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara.
- Intan, R., Rostini, I., Liviyawati, E. 2004. Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). [Skripsi] Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Irawan, D., Hariyadi, P. Dan Wijaya, H. 2003. The Potency Of Krokot As Functional Food Ingredients. *Indonesian Food And Nutrition Progress*, 10 (1) : 1-2.
- Kadri, A. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Biji Buah Ketapang (*Terminalia Catappa, L.*) Terhadap Karakteristik *Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Karlina, C. Y., Ibrahim, M., Trimulyono, G. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herba Krokot (*Portulaca Oleracea L.*) Terhadap *Staphylococcus Aureus* Dan *Escherichia Coli*. *Lentera Bio*, Vol. 2 No. 1 Januari 2013:87-93.
- Kardinan, Agus 2007. Krokot (*Portulaca oleracea. L*) Gulma Berkhasiat Obat Mengandung Omega-3. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Volume 13 . ISSN 0853-8204. April 2007
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat : Jakarta.

- Lingga, L., 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Agro Media Pustaka. Jakarta. Hal 219-220.
- Loebis, E.H., Meutia, Y. R., 2012. Pembuatan Starter Mocaf Terimobilisasi Dari Isolat Bakteri Asam Laktat Dan Aplikasinya Pada Proses Produksi Mocaf. *Hasil Penelitian Industri*, Volume 25, No. 1.
- Marley, D.J.R.2000 *Technologi of Biscuit, Crackers, and Cookies*. Elis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Masodi, M.H., Ahmad, B., Mir, S.R., Zargar, B.A., Tabasum, N., 2011 . *Portulaca Oleracea*, I. A review *Journal of Pharmacy Research* , 4 (9), 3044-3048, ISSN: 0974-6943.
- Matz, S.A 1978. *Cookies And Creackers*, Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiester Publisher.
- Meilgaard, M. Civille G.V. and Carr B.T. 2006. *Sensory Evaluation and Techniques Fourth Edition*. USA : CRC Press.
- Mohammad T.B., Mohammad H.B., Farhad M. 2004. Antitussive effect of *Portulaca oleracea L.* in Guinea Pigs. *Iran. J. Pharmaceut. Res.* 3:18790.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional Dan Senyawa Bioaktif* . Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T.; Sugiyono; F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pnerbit Alfabeta. Bandung. Hal: 92 & 93.
- Ningsih, W. 2016. Formulasi Dan Karakteristik *Cookies* Dengan Penambahan Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynous*) Sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Nonita, L. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Terhadap Karakteristik *Cookies*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Pulungan, R. 2015 Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik *Cookies* Yang Dihasilkan. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Rahardjo, M., 2007, Krokot (*Portulaca Oleracea.L*) Gulma Berkhasiat Obat Mengandung Omega 3, *Warta Penelitian Dan Pengembangan*. Vol.1 : 1-4.
- Rahmaniati,A. , Ulfah, M., Mulangsari, D.A.K. 2018 Standarisasi Parameter Non Spesifik Etanol Daun Pegagan (*Centella Asiatica L*) Di Dua Tempat

- Tumbuh. Universitas Wahid Hasyim. Semarang. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*. Vol 3(1): 67-71.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif, Dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal belian* ,9. 196-202.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya Dan Pascapanen*. Karnisius: Yogyakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi kayu (Manihot Utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas Universitas Press. Padang.
- Seprita. 2012. Pengaruh Penambahan Kecambah Biji Kecapir (*Psophocarpus tetragonobulus, L.*) Terhadap Mutu Biskuit Berbahan Campuran Tepung Pisang dan Terigu. [Skripsi] : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Setyaningsih, D.A., Apriyanto, Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal: 70-71.
- Sicari, V., Loizzo, M.R., Tundis, R., Mincione, A., Pellicano, T.M., 2018. *Portulaca Oleracea*. 1 (Purslane) Extracts Display Antioxidant and Hypoglycaemic Effect, *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 91, 39-46.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara : Jakarta.
- Stevani, D. 2018. Karakteristik Kimia Dan Komponen Bioaktif Serbuk Ekstrak Dari Berbagai Bagian Tanaman Krokot (*Portulaca oleracea. L.*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- U.S Wheat Associate, 1981. *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Djambatan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.

Wiraswasti, Arinta. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi. *Jurnal Tata Boga*, 2 (3): 44-50.

Witono, Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami*. Pustaka Radja. Surabaya.

Wulandari, M., Handarsari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit : Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol.01 No.02 Tahun 2010.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal: 11-12, 23& 58.

