

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Utama : Jakarta
- Almond, N. 1989. *Biscuit, Crackers And Cookies*. Applied Science Publisher London : New York.
- Andarwulan, N., Feri K dan Dian H. 2011. Analisa Pangan. Dian Rakyat: Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist*. Inc. Washington DC.
- Apriyantono, A. 2009. Titik Kritis Kehalalan Bahan Pembuat Produk Bakery Dan Kue. (Online) Diakses Tanggal 1 November 2014. Jam 20.14 WIB. Terdapat pada <http://www.Halalguide.Info/2009/03/20/Titik-Kritis-Kehalalan-Bahan-Pembuat-Produk-Bakery-Dan-Kue/>.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. (SNI 2973: 2011) Biskuit. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. (SNI 7622: 2011) Tepung Mocaf. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Buckle.K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet And M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. UI Press : Jakarta.
- Buckle.K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet And M. Wooton. 2010. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo Dan Adiono Dalam Ilmu Pangan. UI Press: Jakarta.
- Cahyadi, W. 2013. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara : Jakarta.
- Desroiser, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press : Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1992. Kandungan Gizi Tempe.
- F. Bastian., E. Ishak., A.B Cawali., M. Bilang. 2013. Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Jurnal Vol. 2 (No 1).
- Fardiaz, D., Anton, A., Puspita N.L., Sedarnawati Y., Slamet B. 1989. Petunjuk Laboratorium Analsis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. IPB: Bogor.

- Faujiah, V. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf dengan Tepung Kecambah Kedelai Terhadap Karakteristik Biskuit. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas : Padang.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM.
- Kearsey, M. W And Dziedzic. 1995. *Handbook Of Starch Hydrolysis Product And Their Derivatives* Dalam Karakteristik Tepung Ubi Jalar (Ipomea Batatas L.) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. J. Teknologi Industri Pangan, 18 (1)
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan. UI press : Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT Dian Rakyat : Jakarta
- Manley, D. 2000. *Technology Of Biscuit, Crackers And Cookies*. Lrc Press : New York.
- Mervina, C. dan Sri A. 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan Vol XXIII No.1 th 2012. IPB : Bogor
- Muchtadi, T.R, Purwiyato dan Aldi B.1987. Teknologi Pemasak Ekstrusi. Pusat Antar Universitas: IPB Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta : Bandung.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan. Alfabeta : Bandung.
- Nababan, Fera E. 2012. Uji Daya Terima Tempe Biji Kecapir Beras Merah Dan Kandungan Gizinya. (Skripsi). Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Rahayu, L. 2015. Peningkatan Kalsium dan Protein Biskuit Non Terigu Berbahan Baku Talas (*Xanthosoma L. Schoot*) Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas : Padang.
- Richana, N. 2012. Ubi Kayu Dan Ubi Jalar. Nuansa: Bandung.
- Risma, Z. 2015. Pengaruh Pencampuran Tepung Gandum (*Triticum sp.*) dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas: Padang

- Rukmana, R. 1997. Ubi Kayu, Budidaya Dan Pascapanen. Karnisius: Yogyakarta.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. ANDI: Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2007. Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sediaoetama, A.D. 2004. Ilmu Gizi. Dian Rakyat: Jakarta.
- Setyaningsih, D. Apriyanto, A. Sari, PM. 2010. Analisa Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB : Bogor.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers And Cookies Technology Production And Management*. Applied Science Publisher. LTD : London.
- Soekarto. 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara : Jakarta.
- Sudarmadji, *et al.* 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Sugiyono, Mariana E dan Yulianto A. 2013. Pembuatan *Crackers* Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan Vol. 24 No. 2 Tahun 2013. Bogor.
- Triandita, N. 2014. Pengaruh Penambahan Campuran Konsentrat Protein Jagung Dan Tepung Tempe Kedelai Terhadap Karakteristik Mutu Mie Tapioka. (*Skripsi*). Fakultas Teknomolgi Pertanian Universitas Andalas: Padang
- Tinambunan, N., Herla R., dan Mimi N. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas Dan Terigu dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 2 No. 3 Tahun 2014. Ilmu Pangan. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Widianingrum, S., Widowati dan S.T Soekarto. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Mi Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. Jurnal. Pascasarjana. 2 (1) : 41-48
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.