

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2004. **Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Lahan Kering**. Penerbit PT. Penebar Swadaya, Cetakan Keempat, Jakarta, Halaman 1,16,66.
- Amalia, R. 2007. **Pengaruh Suhu Pengeringan dan Perbandingan Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dengan Tapioka (*Manihot esculenta*) terhadap Karakteristik Candil Kering**. Universitas Pasundan. Bandung.
- Astawan, M. 2008. **Biskuit Pilihan Tepat Buka Puasa**. <http://portal.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=%20cybermed|0|0|6|467>. Akses 2017/01/25.
- Astawan, M. 2009. **Sehat dengan Hidangan Kacang dengan Biji-bijian**. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya. Jakarta
- AOAC. 1995. **Official Methods of Analysis**. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- AOAC. 2003. **Official Methods of Analysis The Association of Official Analytical Chemist**. Washington DC.
- Aprianita, N. dan Wijaya, H. 2010. **Kajian Teknis Standart Nasional Indonesia Biskuit SNI 0129731992**. <http://www.bsn.go.id/files/348256349/Litbang%202010/prosiding%202010%20UNLAM/KAJIAN%20TEKNIS%20STANDAR%20NASIONAL%20INDONESIA%20BISKUIT.pdf>. Akses 2017/01/25.
- Badan,Pusat,Statistik. 2015. **Keadaan Luas Panen Produksi dan Produktifitas Kacang Tanah**. Sulawesi Utara. Manado.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1992. **SNI 01-2973-1992 Mutu dan Cara Uji Biskuit**. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cibro, M.A. 2008. **Respon Beberapa Varietas Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) Terhadap Pemakaian Mikoriza Pada Berbagai Cara Pengolahan Tanah**. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- DeMan, J,M,. 1997. **Kimia Makanan**. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Edisi Kedua. Bandung. Halaman 61, 93, 95, 98.

- Direktorat Gizi. 2015. **Komposisi Kimia Kacang Tanah**. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi. 1981. **Komposisi Kimia Ubi Jalar**. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. 1983. **Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI. Bandung. Jawa Barat.
- DPTP Jabar. 2012. **Petunjuk Teknis Pengelolaan Produksi Ubi Jalar**. Jawa Barat. Bandung. 65 hlm.
- Evawany,Y,A., Petti Siti,F., Ernawati Nasution. 2014. **Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah**. Jurnal Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Feni Farida. 1997. **Pengaruh Substitusi Minyak Wijen, Minyak Jagung dan Minyak Kacang Tanah serta Konsentrasi CMC terhadap Kualitas Mentega Kacang (*Peanut Butter*) Selama Penyimpanan**. Skripsi Universitas Pasundan Bandung. Hal. 1-2, 31.
- Gespersz, V. 1995. **Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan**. Tarsito. Bandung.
- Hanafi, A., 1999. **Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan *Cookies* yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau**. (Skripsi) Sarjana Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Heyne, K. 1987. **Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid I dan II. Terj. Badan Libang Kehutanan**. Cetakan I. Koperasi Karyawan Departemen Kehutanan. Jakarta Pusat.
- Juanda, D. dan Cahyono, B. 2000. **Ubi Jalar**. Kanisius. Yogyakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W., 1987. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Liviawaty Evi, Rusky. I. P., Iis Rostini. 2014. **Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*)**. Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran. Bandung.

- Manley, D. J. R. 1998. *Biscuits, Cookie, and Cracker manufacturing Manuals*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Manley, D. 2000. **Technology of Biscuits, Crackers and Cookies**. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Matz, S. A., dan T.D. Matz,. 1978. **Cookies and Crackers Technology**. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Mehran. 2016. **Mengenal Cita Rasa Berbagai Jenis Ubi Jalar**. <http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/791-mengenal-cita-rasa-berbagai-jenis-ubi-jalar>. Akses : 16/Mei/2017
- Meyer, Laughlin, Ferrigini. 1982. **Brine Shrimp: Convenient General Bioassay for Active Constituent**. Planta Medica.
- Muchtadi, T. R. Sugiyono. 2013. **Prinsip, Proses dan Teknologi Pangan**. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Nurdjanah, S., Indriani, D., dan Musita, N,. 2011. **Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung Terigu pada Berbagai Tingkat Subtitusi**. [Jurnal] Teknologi Industri Hasil Pertanian Universitas Lampung. Lampung
- Oluwamukomi, M.O., Oluwalana, I.B., and Akinbowale, O.F,. 2011. *Physicochemical and Sensory Properties of Wheat-Cassava Composite Biscuit enriched wit Soy Flour*. Aftican Journal of Food Science Vol.5(2)pp.50-56.
- Pitojo, Setijo. 2005. **Benih Kacang Tanah**. Kanisius : Yogyakarta.
- Rahmawan, W.S. 2006. **Pemanfaatan Potensi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batata*) dan Pati Garut (*Maranta arundinaceae L.*) Sebagai Bahan Subtitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Diperkaya Isolat Protein Kedelai Untuk Intervensi Gizi**. [Skripsi] Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Rachmawan, A. I,. 2008. **Sereal Berbahan Baku Ubi Jalar Terfortifikasi Kacang Hijau dan Analisis Kandungan Gizinya**. Skripsi Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Richana, Nur. 2012. **Ubi Kayu dan Ubi Jalar**. Bandung: Nuansa Cendikiawa.
- Rosidah. 2010. **Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan**. Fakultas Teknik. Unnes.

- Rukmana, R. 1997. **Ubi Jalar**. Kanisius. Yogyakarta.
- Sajogyo, dkk. 1994. **Menuju Gizi Baik yang Merata Di Pedesaan dan Di Kota**. Gadjah Mada University. Press. Yogyakarta.
- Sari, K.D., Sri, A.M., Lilik, K., Ali, K., Tommy, M.G. 2014. **Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)**. Jurnal Agritech Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru dan Jurusan Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Vol.34., No.2., Hal.120-125.
- Sari. O.F. 2013. **Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis *Spirulina* dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan**. [Skripsi] Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Sarwono, B. 2005. **Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis**. Siuaelaya. Jakarta.
- Slamet Sudarmadji, Bambang Haryono dan Suhardi. 1984. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty, Yogyakarta.
- Soedarmo, P., dan Sediaoetama, D. 1987. **Ilmu Gizi**. Penerbit Dian Rakyat, Cetakan Kelima, Jakarta. Hal. 35, 189, 190-191, 194.
- Soekarto ST. 1985. **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Soemartono. 1984. **Ubi Jalar**. CV Yasaguna. Jakarta. Hal. 44.
- Soenarjo, R., 1984. **Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Sirup Fruktosa**. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balitbang Pertanian, Departemen Pertanian, Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. **Syarat Mutu Biskuit**. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Subagjo, A., 2007. **Manajemen Pengolahan Roti dan Kue**. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. 1998. **Prosedur Untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta.
- Sumarno. 1987. **Teknik Budidaya Kacang Tanah**. Bandung : Sinar Baru. 79 hal.

- Suprapti, M. L., 2003. **Tepung Ubi Jalar**. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suprpto. 1999. **Bertanam Jagung**. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal. 25-30.
- Wenzhao, L., Guangpeng, L., Baoling, S., Xianglei, T., Xu,S., 2013. **Effect of Sodim Stearoyl Lactylate on Refinement of Crisp Bread and The Microstructure of Dough**. *Advance Journal of Food Science and Technology* 5(6): 682-687.
- Widjanarko, S. 2008. **Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning**. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com>. (diakses 16/Mei/2017).
- Winarno, F. G., 1991. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., 1992. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winata, V. Y. 2014. **Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (*Anacardium occidentale L.*) dan Tepung Kulit Singkong (*Manihot esculenta*)**. (Skripsi) Fakultas Atmajaya Yogyakarta Fakultas Teknobiologi Program Studi Biologi. Yogyakarta.
- Wulandari,M., Erma,H. 2010. **Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit**. Jurnal Pangan dan Gizi Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Yunisa, Arief, D.Z., dan Havelly. 2013. **Kajian Konsentrasi Koji *Bacillus subtilis* dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit**. (Skripsi) Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Zuraida, N., dan Supriati, Y. 2001. **Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat**. Buletin Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor.