

DAFTAR PUSTAKA

- Agbo, A. O dan Okoye, J. I. 2008. **Chemical Composition and Functional Properties of Kidney Bean/Wheat Flour Blends**. *Contimental Journal Food Science and Technology*.
- Apriyani, R. N., Styadjit, dan Arpah, M. 2011. **Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng Serta Tepung yang Dihasilkan dari Keempat Varian Umbi Talas** *J. Sci. Rsch.* <http://jurnaldanmajalah.wordpress.com>
- Apriyanto, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, dan S. Budijanto. 1989. **Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan**. IPB-Press. Bogor.
- AOAC, 1995. **Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist**. AOAC Inc. Arlington
- Ariantya, F. S. 2016. **Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*)**. *Jurnal. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atmajaya. Yogyakarta.*
- Azizah, N. A. 2013. **Kajian Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassave Flour) Yang Disubstitusi Tepung Kacang Koro Pedang dan Lama Pemanggangan Dalam Pembuatan Cookies**. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. **Mutu dan Cara Uji Biskuit**. Jakarta.
- Bakara, H. M. M. 1996. **Karakteristik Fisik dan Kandungan Isoflavon Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Basrah, A. 1989. **Teknologi Pengolahan Singkong. Jurnal Seminar Nasional Peningkatan Nilai Tambah Singkong**. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Ciptadi, W. 1977. **Umbi Ketela Pohon Sebagai Bahan Industri. Departemen Teknologi Hasil Pertanian**. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Ekawati, D. 1999. **Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Sebagai Makanan Pendamping ASI**. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Eli, H. Y. 2006. **Modul Analisis Proksimat. SMAK**. Padang.

- Faridah, A., dkk. 2008. **Patiseri Jilid 2**. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Fellows, P. J. 1990. **Food Processing Technology Principles and Practice**. Ellis Horwood. New York. London.
- Gaspersz, V. 2006. **Teknik Analisis Dalam Penelitian Percobaan**. Tarsito. Bandung.
- Grace, M. R. 1977. **Cassava Processing**. Food and Agriculture Organization of United Nations. Roma
- Gsianturi. 2003. Tentang Serat Makanan. www.gizi.net.
- Hanastii, W. R. 2013. **Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Daya Terima Cake**. Naskah Publikasi. Program Studi Gizi Fakultas Muhammadiyah Surakarta.
- Hellyer, J. 2004. *Quality Testing with Instrumental Texture Analysis in Food Manufacturing*. <http://www.labplusinternasional.com>. Diakses : 18 Februari 2018.
- Indiyah, S. U. 1992. **Bahan Ajaran: Pengolahan Roti**. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Indriyani, A. 2007. **Cookies Tepung Garut (Maranta arudinaceace L.) dengan Pengkayaan Serat Pangan**. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ismayani, Y. 2007. **Tip Anti Gagal Bikin Kue**. PT Kawan Pustaka: Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. **Minyak dan Lemak Pangan**. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kruger, J. E. and R. B. Matsuo. 1996. **Pasta and Noodle Technology**. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.
- Lestari, N. 2015. **Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies**. Skripsi. Jurusan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.
- Lopulalan, A. M., dan Nurwantoro. 2004. **Analisis Pangan**. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Matz, S. A. 1978. **Cookies and Cracker Technology**. The Avi Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Mayasari, R. 2015. **Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung**

- Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)**. Artikel. Universitas Pasundan. Bandung.
- Millah, I. 2013. **Pembuatan *Cookies* (Kue Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus sylvestris mill*) Subgrade dan Margarin.** <http://skripsitip.staff.ub.ac.id.id/files/2014/jurnal-irma-ika-izzatumillah.pdf>. Diakses 05 Agustus 2017.
- Muchtadi, D. dan Wijaya, C. H. 1996. **Makanan Fungsional: Pengenalan dan Perancangan. Hand-out Kursus Singkat Makanan Fungsional dan Keamanan Pangan.** PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Muflihati, I., Lukitawesa, Narindri, B., Afriyanti, Mailia, R. 2015. **Efek Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ketan Terhadap Sifat Fisik *Cookies*.** Jurnal Penelitian. Fakultas Teknik, Universitas Semarang.
- Oktavia, R. D. 2008. **Evaluasi Produk *Good Time Cookies* di PT. Arnott's Indonesia sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk.** Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Piliang, W. G., dan S. Djodjosoebagio. 2002. **Fisiologi Nutrisi Vol. 1 Edisi ke-4.** IPB Press. Bogor.
- Rahmanto, F., 1994. **Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L.)**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Ratna, S. G. W. 2003. **Pengaruh Perbandingan Formulasi Tapioka dengan Kulit Umbi Kayu Terhadap Karakteristik Kerupuk Kulit Umbi Kayu (*Mannihot esculenta*).** Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. Bandung.
- Richana, N. dan Suarni. 2010. **Teknologi Pengolahan Jagung.** <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/bjagung/duatiga.pdf>
- Rukmana, R. 1997. **Singkong.** Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana. 2009. **Budidaya Buncis.** Kanisius: Jakarta.
- Sabila, A. 2015. **Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kekerasan, Warna, dan Daya Terima *Cookies* Ubi Jalar Kuning.** Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setser, C. S. 1995. **Sensory Evaluation.** Didalam: Kramel BS dan CE stauffer (Eds). *Advances in Baking Technology.* Blakie Academic and Proffesional, Glasgow.

- Siddiq, M., Ravi, R., Harte, J. B., and Dolan, K. D. 2010. **Physical and Functioni Characteristics of Selected Dry Bean (*Phaseolus vulgaris L.*) Flours.** Food Science and Technology.
- Sitohang, K. A. K., Z. Lubis, dan L. M. Lubis. 2015. **Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil terhadap Mutu Cookies Sukun.** Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian.
- Smith, W. H. 1972. **Biscuit, Crackers and Cookies Technology.** Production and Management. Applied Science Publisher. London.
- SNI. 1992. **Standar Nasional Indonesia Untuk Biskuit (SNI 01-2973-1992).** Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2011. **Standar Nasional Indonesia Untuk Biskuit (SNI 01-2973-2011).** Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soehardi, S. 2004. **Memelihara Kesehatan Jasmani melalui Makanan.** Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Soekarto, T. S. 1985. **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.** Bhratara Karya Aksara: Jakarta.
- Subandoro, R. H., Basito dan Atmaka, W. 2013. **Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia.** Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 4.
- Sudjana. 2005. **Metode Statistika.** Tarsito: Bandung.
- Sunardi. 1995. **Teknologi Bakery Kue Kering.** <http://sunardi1995.wordpress.com> Diakses 18 Februari 2018
- Susmiati. 2007. **Peran Serat Makanan (Dietary Fiber) dari Aspek Pemeliharaan Kesehatan, Pencegahan dan Terapi Penyakit.** Majalah Kedokteran Andalas, 2(31).
- Sutomo, B. 2008. **Sukses Wirausaha Kue Kering.** Kriya Pustaka: Jakarta.
- USDA. 2016. **National Nutrient Database Cassava.** USA
- Utami, A. P., S. Wahyuni, dan Muzuni. 2016. **Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Tepung Wikau Maombo.** *Jurnal Penelitian.* Jurusan Teknologi dan Ilmu Pangan, Universitas Halu Oleo. Sulawesi Tenggara.
- Wardani, A. N., 2012. **Sumber Pati.** <http://www.kreasimarie.com>. Diakses : 18 Februari 2018.
- Winarno, F.G. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.