

DAFTAR PUSTAKA

- Afianti, F. dan V. Indrawati. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers*. E. Journaboga 4: 46-55.
- Departemen Kesehatan RI. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Dwi, T. R. 2011. *Biskuir (crackers) Dengan Substitusi Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi*. Universitas Sebelas Maret.
- Fambren, L. M., Lana. L dan Djakasi. 2017. *Pengujian Organoleptik Crackers Berbahan Baku Tepung Pisang "Mulu Bebe" Indegenous Halmahera Utara*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Jeffry, Tandrianto., Doniarta, Kurniawan., Setiyo Gunawan. 2014. *Pengaruh Fermentasi Pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Menggunakan Lactobacillus plantarum Terhadap Kandungan Protein*. Jurnal Teknik POMITS Vol 03/2, F-143. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Kementerian Perindustrian. 2015. *Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia Biskuit Secara Wajib*. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 60/M-IND/PER/2015.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBook Pangan.com.
- Lucy, G. 2020. *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Almond (Prunus dulcis) Terhadap Karakteristik Gluten Free Cookies Yang Di Perkaya Serbuk Daun Kelor*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies Third Edition*. CRC Press. Wahsinghton.

- Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology Dalam seprina*, A. 2010. *Kajian Substitusi Tepung dan Residu Ekstraksi Pati Jagung (Zea Mayz L) Dalam Pembuatan Biskuit Berserat*. Universitas Lampung. Lampung.
- Mulyani, W., Harun, N dan Yelmira. 2017. *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Padi Sagu Pada pembuatan Crackers*. JOM Faperta UR Vol 4 No. 1. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Palupi, N. S., Zakaria, F.R dan Prandimuti. 2004. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi*. Modul E-Learning. Bogor. IPB.
- Purwanto, Dwi, C.I dan Rahadian, A.M.D. 2013. *Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (cucurbita maxima) Dengan Perlakuan Blanching Perendaman Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅)*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 Edisi 2. Universitas Sebelas Maret.
- Rachman., Risky. M. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Ikan Kembung (Restrelliger kanagurta L) Tepung Mocaf Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Biskuit*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Ramadhani, Musfira. 2020. *Produksi dan Pemasaran Donat Kentang Substitusi Daun Kelor*. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- SNI 01-2973-1992. 1992. *Mutu Dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Subagiono, A. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan*. Vol 1 Edisi 3 Food. Review: hal 18-32.
- Sulistya, C.N. 2006. *Pengembangan Brownis Kukus Teoung Ubi Jalar di PT. Fist Mandiri*. Skripsi. Bogor. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Suwamba, K. 2008. *Proses Pemandangan DenganMempergunakan Garam Dan Konsentrasi Yang Berbeda*. Denpasar.
- U.S. Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Djambatan. Jakarta.

- Widya, E., Slamet, R. 2018. *Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difermentasikan Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) Berbeda. Jurnal Ilmu-Ilmu Pangan Dan Budidaya Perairan* vol 13 No 2. Universitas PGRI Palembang.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan Dan Zat Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Yustika, F dan Kusuma N. I. 2018. *Penggunaan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium*. ARGIPA Vol 3 No 2 hal: 67-69. Jakarta Selatan.
- Zulhanifah, M. 2015. *Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Kacang Karo Pedang Dengan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Flakes*. Universitas Pasundan. Bandung.