

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A. D., Fardiaz, N. I., Puspitasari, S., dan S. Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-2973-2011 Biskuit. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3178-2013 Dedak Padi-Bahan Pakan Ternak. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3549:2009 Tepung Beras. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Engelen. A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal Of Agitech Science* Vol 2 No 1. Politeknik Gorontalo. Bone Bolango.
- Kusharto, C.M. 2006. *Serat Makanan Dan Peranannya Bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan 1 (2) : 45-54. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jang H H, Park Y M, Kim W H, Lee M Y, Hwang A K, Park H J, Park S D, DAN Kwon O. 2012. *Black Rice (Oryza sativa L.) Extract Attenuates Hepatic Steatosis in C57BL/6 Mice Fed a High-Fat Diet Via Fatty Acid Oxidation* : Nutrition & Metabolism. Biomed Central.
- Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*. Makalah Falsafah Sains. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kaemba. A, Suryanto. E, Mamuja. F C. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baru (*Arenga Microcarpha*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*). Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Vol.5 No. 1. Universitas Sam Ratulangi. Manado.

- Kurniawan,F. 2017. Pengaruh Perbandingan Teung Sagu Dan Tepung Edamame Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik *Cookies* Edamame. Proposal Tugas Akir. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Kurniawati, Linda. 2010. *Pemanfaatan Bekatul Dan Ampas Wortel (Daucus carota) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 3(2). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Lubis, D. A. 1992. Ilmu Makanan Ternak. PT Pembangunan : Jakarta. Jakarta.
- Murdiyanto, Bambang. 2005. Rancangan Percobaan (Catatan untuk Kuliah MP).
- Nenda, W. A., Baidar, B., dan Elida, E. (2018). 3 Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam Di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 14(1).
- NRC (National Research Council). 1994. *Nutrient Requerements Of Domestic Animals. Nutrient Requerement Of Pourty*. 9th Rev. Edition. Natl. Acad. Sci. Washington, DC.
- Prastiwi, S K E. 2018. *Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Cookies Beras Hitam (Oryza Sativa L.indica)*. Food Science and Technology Journal Vol 1 Hal 1-10. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo. Madura.
- Pratama RI, Rostini I, Liviawaty E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp*). *J Akuatika*. 5(1): 30-39.
- Septieni D. 2016. *Mempelajari Pembuatan Cookies Kaya Serat Dengan Bahan Dasar Tepung Asia Ubi Jalar*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyowati, Tri W dan Nisa Choirun F. 2014. *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal

Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 : 224-231. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Suarni. Tanpa Tahun. Teknologi Pembuatan Kue Kering (Cookies) Berserat Tinggi Dengan Penambahan Bekatul Jagung. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian, Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros.

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.

Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Zuhriani F, 2015. “*Kualitas Organoleptik Brownies Kukus dari Tepung Beras Hitam*”. *Naskah Publikasi* (online). Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.