

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2013. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum.
- Andarwulan, Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Barasi, Mary E. 2007. *At a Glance Ilmu Gizi*. Jakarta. Erlangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2019). Peraturan BPOM Nomor 32 Tahun 2019 Persyaratan Keamanan Dan Mutu Obat Tradisional. Jakarta: Kepala Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Desrosier,, Norman W., 2008, *The Technology of Food Prevervation Third Edition*. Penerjemah: Muchji Mulijoharjo, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Harzau, h. 2013. Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung Dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan Agroindustri*, Vol.1 No.1 P. 138-147.
- Hermayanti, Yeni, Eli Gusti. 2006. Modul Analisa Proksimat. SMAK 3 Padang. Padang
- Hutagalung, L. E. 2009. Penentuan kadar lemak dalam margarin dengan metode ekstraksi sokletasi di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan. Karya Ilmiah. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Kharismawati R. Hubungan Tingkat Asupan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Dan Serat Dengan Status Obesitas Pada Siswa SD [Internet]. Program Studi Ilmu Gizi; 2011 [dikutip 8 Desember 2016]. Tersedia pada: <http://eprints.undip.ac.id/25406/>
- Marissa D, 2010, *Formulasi Cookies Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Produk Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*, Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian (Skripsi).
- Michael I.G., dan Melinda S. (2006). *Handbook of Pediatric Obesity Etiology, Pathophysiology and Prevention*. USA: Taylor and Francis Group.
- Moehyi, Syahmien.1997. *Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, (on line), vol. 4, nomor 3, (<http://jurnal.unsyiah.ac.id>, diakses 11 Desember 2016).

- Nurbaya, S. R dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam pembuatan cookies. *J. Pangan dan Agroindustri*. Vol 1 No 1, 46-55.
- Nurlita, dkk. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari*.
- Purwati S. 2001. *Perencanaan Menu Untuk Penderita Kegemukan*. Jakarta: PT Swadaya.
- Prabasini, H., Dwi I., Dimas R. 2013. Kajian Sifat Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Volume 2 Nomor 2* ISSN: 2302-0733. Universitas Sebelas Maret.
- Rasyid, N. P. & Zainuddin, A. 2019. Pemanfaatan Pati Jagung Termodifikasi Teknik Microwave pada Mie Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9 (1), 11-17.
- Rahmah A., Hamzah F., dan Rahmayuni, 2017, Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar, *Jom Faperta*, 4,1.
- Rimbawan, dan Siagian A. 2004. *Indeks Glikemia Pangan*. Penerbit Swadaya
- Roy, A., Shrivastava, L.S., Mandal, M.S. 2014. Functional Properties Of Okra *Abelmoschus esculentus* L. (Moench): Traditional Claim And Scientific Evidence. *Journal Plant Science Today*. Vol. 1 (3). 121–130.
- Rosmisari, A. 2006. Review: Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Per- tanian*. Balai Besar Penelitian dan Pengem- bangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2018. *Badan Penelitian dan Pengembangan Riset Kesehatan Kementerian RI tahun 2018*.
- Setyaningsih, Dwi, et al. 2010a. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Klaten: Magistra Vol. 75. Hal. 35-36.
- Suarni. 2005. Sifat fisikokimia dan fungsional tepung jagung sebagai bahan pangan. hlm. 401-406. In Suyamto (Ed.). *Prosiding Seminar dan Lokakarya*

Nasional Jagung, Makassar, 29-30 September 2005. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.

Supariasa dkk. 2012. Penilaian Status Gizi. EGC. Jakarta.

Suhardjito, Y.B. 2006. Pastry and Perhotelan. Yogyakarta : CV. Andi Offset

Syarief, Rizal dan Anies Irawati. 1988. Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. PT Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.

Suarni. 2000. Studi pembuatan kue kering (cookies) dari tepung sorgum sebagai bahan alternatif substitusi terigu. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Wilayah Lahan Kering. Universitas Lampung.

Swinburn, BA, Caterson, Seidell and James. Diet, nutrition and the prevention of excess weight gain and Obesity. Public Health Nutrition. 2004; 7(1A):123–146.

Wirakusumah E. 1994. Cara Aman dan Efektif Menurunkan Berat Badan . Gramedia Pustaka Utama . Jakarta

Wirakusumah, Emma S. 2013. Jus sehat Buah & Sayuran. Jakarta : Penebar Swadaya.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.