

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2002. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Andreas, R. 2009. *Kue Kering Tanpa Telur*. Hikmah, Jakarta.
- Alwin, A. 2008. Tepung Terigu: Stok aman, harga melambung. www.sriboga-flourmill.com. Diakses tanggal 4 Oktober 2015.
- Astawan, M. 2004. *Labu Kuning Penawar Racun dan Cacing Pita yang Kaya Antioksidan*. <http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi>. Diakses tanggal 6 Oktober 2015.
- Astawan, M. dan S. Widowati. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Laporan Penelitian RUSNAS, Bogor.
- BSN. 1992. *Syarat Mutu Cookies*. Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2973_1992). Diakses tanggal 22 Oktober 2015.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI., 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).
- Estuti, W., Hariyanni dan Azizah. 2008. *Cookies Dari Tepung Ubi Jalar Merah Dan Tepung Kacang Merah Untuk Makanan Tambahan Anak Balita*, Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Padang.
- Fardiaz, Andarwulan, Wijaya dan Puspitasari. 1992. Dalam Ekawati, D. 1999. *Skripsi Pembuatan Cookies Dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1987. Dalam Estuti, W., Hariyanni dan Azizah. 2008. *Penelitian Cookies Dari Tepung Ubi Jalar Merah Dan Tepung Kacang Merah Untuk Makanan Tambahan Anak Balita*, Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Padang.
- Hafis, A. 2009. *Tugas Perancangan Eksperimen Uji Beda Nyata Jujur*. Jurnal Departemen Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. (<http://www.scribd.com/doc/15475753/UJI-BEDA-NYATA-JUJUR>). Diakses pada tanggal 3 Desember 2015.

- Indriyani, L. O. 2013. *Studi Komparasi Penggunaan Tepung Jagung Dari Varietas Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kremus*, Jurusan Teknik Jasa Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Nurhidayati, A dan S. Mariatin. 2015. *Kue Kering tanpa Pengawet*. Cetakan. Jakarta
- Prasanappa, et. al. 1972. Dalam Estuti, W., Hariyanni dan Azizah. 2008. *Penelitian Cookies Dari Tepung Ubi Jalar Merah Dan Tepung Kacang Merah Untuk Makanan Tambahan Anak Balita*, Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Padang.
- Respati, A. N. 2010. *Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Curcubita moschata) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sayangbati, F. 2012. *Karakteristik Fiskokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata,sp)*, Jurusan Teknologi Pertanian.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Maros.
- Wardani. 2011. Dalam Sayangbati, F. 2012. *Penelitian Karakteristik Fiskokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata,sp)*, Jurusan Teknologi Pertanian.
- Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. *Pengolahan Masa Kini*, [http://www.e_dukasi.net /trubus](http://www.e_dukasi.net/trubus) Agrisarana.
- Wilson, E.D. and H. Khaterine. 1971. *Principle of Nutrition*. Wiley Edstern Private Inc. Publising. New Delhi.
- Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. Dalam Igfar, A. 2010. *Penelitian Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*, Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.