

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad D. 2010. 9 jenis makanan sehat yang menjebak. <http://id.shvoong.com>
- Anonim, 1991, Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan, Jakarta
- , 2010d. Komposisi dan Pembuatan Biskuit. [terhubung berkala] <http://lordbroken.wordpress.com/2016/06/08/komposisi-dan-proses-pembuatanbiskuit/>. (8-06-2016)
- , 2010e. Telur. http://medicastore.com/artikel/220/Ingin_Awet_Muda_Minum_Sari_Kedelai.html.
- Astawan M. 2010. Snack kedelai hambat penuaan. [terhubung berkala]. <http://www.cbn.net.id>. (20-06-2016)
- Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L), Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu*. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars dengan Inulin sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Crowther PC. 1979. *The Processing of Banana Products for Food Use*. Tropical Product Institute, London.
- Devega, M., Islamiah, M., dan Ulfah, K. 2010. *Peranan Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan Mie Dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ferawati. 2009. *Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong, dan Pisang sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor
- Hendrastya, Henny Krissetiana. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan*
- Karim, M. (2013). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Otak-otak Dengan Bahan Baku Ikan Berbeda. Jurnal Balik Dewa, 4 (1): 25-31.

- Kymaryo, V.M., G. A. Massawe, N. A. Olasupo, W. H. Holzapfel. 2000. The use of stater culture in the fermentation of cassava for the production of “kivunde”, aa traditional Tanzanian food product. *Int. J. of Food Microb.* 56: 179-190.
- Lembaga Biologi Nasional LIPI. 1977. *Buah-buahan*. Bogor: Balai Pustaka.
- Muchtadi TR, Purwiyatno, Basuki A. 1988. *Teknologi pemasakan ekstruksi*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto ES, Yulianti LN. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mustika, D.C. (2012). *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Novandrini SD. 2003. Pengaruh penambahan ikan terhadap mutu gizi dan penerimaan abon nangka [skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Novita N. 2010. Energy bar bukan makanan ajaib. [terhubung berkala]. <http://www.feminaonline.com/issuedetail.asp?id=582&cid=2&views=54>. (21-03-2016)
- Pantasticco ERB. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. *Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Refli, S. 2010. Kadar Air Bahan. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala
- Ripi, V.I. 2011. *Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moscata Duch.)*. Jawa Timur: Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional.
- Rufaizah, U. (2011). Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) pada Pembuatan Snack bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi untuk Remaja Puteri. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rukmana, R., 1997. *Usaha Tani Jagung*. Kanisius, Yogyakarta

- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sediaoetomo AD. 2006. Ilmu gizi jilid II. Jakarta. Dian Rakyat.
- Sinaga, S. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan. Tidak Diterbitkan
- Soedarya MP, Drs. Arief Prahasta., 2006. Agribisnis Labu Kuning. CV Pustaka Grafika. Jawa Barat
- Subagio, A. 2009. *Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal*. Jember: FTP Universitas Jember.
- Sudarmadji, Slamet, H. Bambang, Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty
- Sunaryono. 2005. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sundari, Dian. Almasyhuri Dan Astuti Lamid. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4. Jakarta Pusat
- Winarno FG. 2004. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia
- _____. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.