

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah (2003). 2013."Mengenal Bekatul Lebih Jauh". Tersedia : <http://www.itp.bakrie.ac.id>. [10 Oktober 2015]
- Asra Achriani. 2014. *Pengembangan Produk Kue Kering (Cookies) Kaya Serat dengan Substitusi Tepung Bekatul*, Thesis. Makassar: Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin.
- Aunillah, Asif. 2009. *Stabilisasi Tepung Bekatul dengan Metode Pemanasan Bertekanan dan Pengeringan Rak Serta Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI Cookies (SNI 01-2973-1992). www.bsn.go.id
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI Margarin (SNI 01-3541-2002). www.bsn.go.id
- Baking Industry Research Trust. 2010. *Defining Biscuits (& Cookies) Vol.01*. Tersedia : <http://bakeinfo.co.nz>
- Cho, S. sungsoo, P. Samuel. 2009. *Fiber Ingredients: Food Applications and Health Benefits*. Boca Raton: CRC Press.
- Farida, A., Kasmita S.P., Asmar Y., Liswarti Y. 2008. *Patiseri Jilid 1-3*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Fakurahman R., Windi A., Basito. 2012. "Karakterisasi Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). Dalam *Jurnal Teknosains Pangan Edisi Oktober*, Vol. 1 No. 1 Oktober.
- Hanifah, K.A. 2012. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Edisi Ketiga. Palembang: Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Rajawali Pers

- Harzau, H., Teti, E. 2013."Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pat Jagung dan Penambahan Margarin". Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri Edisi Oktober*, Vol. 1 No.1 P.138-147.
- Honestin,T. 2007. *Karakteristik Fisiskokimia Tepung Ubi Jalar*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Janathan, 2007. *Karakteristik Fisikokimia Bekatul serta Ortisasi Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul*, Bogor: IPB Fak Teknologi Pertanian.
- Juwita, Z. 2012. *Formulasi dan Nilai Indeks Glikemik Cookies Ganyong (Canna edulis Kerr.)*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ketaren,S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Koswara,S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Tersedia: <http://www.eBookPangan.com> [September 2015]
- Kurniawati, L. tanpa tahun. Pemanfaatan Bekatul dan Ampas Wortel (*Daucun carota*) dalam Pembuatan Cookies. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi
- Millah,. I, I, Izzatul., Wigyanto., I. Atsari. 2013. "Pembuatan Cookies (Ke Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, Ayustaningwarnao, F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Nurani, S., S. S. Yuwono. 2014. "Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookie (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)" Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri Edisi April*, Vol. 2 No. 2 p. 50-58

- Nurbaya, S. R., T. Estiasih. 2014. "Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies". Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri* edisi Oktober, Vol. 1 p. 46-55.
- Oktavia, R.D. 2008. *Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT. Arnott's Indonesia sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Prameswari, R. D., T. Estiasih. 2013. "Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) dalam Pembuatan Cookies". Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri* edisi Oktober, Vol.1 No.1 p.115-128.
- Putra Nengah K. 2016 " Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol 5 No. 1
- Rahayu, D. 2014. *Pembuatan Cookies Bekatul Berserat Tinggi (Kajian Proporsi Tepung Bekatul (Rice Bran): Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Margarine)*. Skripsi. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Richana, N., dan Suarni. tanpa tahun. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen.
- Sarofa, U., T. Mulyani, Yudda A. W. Tanpa tahun. *Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (Sonneratia caseolaris)*. UPN "Veteran" Jatim.
- Setiawan, I. 2011. *Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung Ubi Jalar Merah dengan Bekatul Padi Terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan*. Skripsi. Padang: Universitas Andalas
- Sinar Yong. tanpa tahun. *Bread Cake and Cookies*. Surabaya: Sinar Yong

Sunaryo, M. 2006. *Mempelajari Pengaruh Kadar Air Terhadap Karakteristik Mutu dan Minimalisasi Waste Selama Proses Produksi Snack Taro Net di PT.Rasa Mutu Utama Bogot*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Sutinah dan Suyatno,B. 2005. *Metode Penelitian Sosial*. Jakarta: Prenada Media.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.