

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2001a. *The Definition of Dietary Fibre*, Cereal Foods World 46:pp.89-148. <http://www.aaccnet.org/DietaryFiber/pdfs/dietfiber.pdf>. Akses tanggal 10 Juni 2015. Jember
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis. Association of Analytical Chemist. AOAC. Washington DC.USA
- Badan Standarisasi Nasional.2006. *Standar Nasional Indonesia-SNI01-3751* 2006. BSN:Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional.2006. *Standar Nasional Indonesia-SNI 01-2973-1992*.BSN:Jakarta
- Boediono, M P. A. D. R. 2012. *Pemisahan dan Pencirian Amilosa dan Amilopektin dari Pati Jagung dan Pati Kentang Pada Berbagai Suhu*. Skripsi. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor
- Claudia, R. dkk. 2015. “Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka”. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 P.1589-1595.
- De Garmo, E.D., W.G. Sullivan, and Canada. J R.1984. *Energeering Economy*. Mc Millin Pub. Company. New York.
- Ernawati. 2011. Pengembangan Produk Tahu Menjadi *TofuChips* (Kajian Jenis Bahan Baku, SuhuPenggorengan dan Biaya Produksi). Buletin Teknologi Pangan Vol. 1 (1).
- Estuti, W. dkk. “*Cookies dari Tepung Ubi Jalar Merah dan Tepung kacang Merah Untuk Makanan Tambahan Anak Balita.*”. jurnal gizi Politeknik Kemenkes Padang. Padang
- Farida.A, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1-3*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Harzau, A dan Estiasih. 2013. “ Karakteristik *Cookies* Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung Dan Penambahan Margarin)”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1 No.1 p.138-147.

- Hastini, J.J.A. dkk. 1992. *Bertanam ubi-ubian*. Cetakan Ke 5. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Herawati, H. 2011.” Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional”. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1).
- Iriyanti, Y. 2012. *Proyek Akhir Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat Dan Cake Bread*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Juwita, Z. 2012. *Formulasi Dan Nilai Indeks Glikemik Cookies Ganyong (Canna Edulis Kerr)*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B.hastuti, Supartono, W.,1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Lastariwati, A. “Brownies puree ubi jalar putih sebagai produk unggulan makanan berserat dan kaya gizi”.
- Nurbaya, S.R dan Estiasih. 2013. “ Pemanfaatan Talas Berdaging Ubi Kuning (*Colocasia Esculenta* (L.)Schott) Dalam Pembuatan Cookies”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1 No.1 p.46-55, Oktober 2013
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat Dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca)*. Skripsi. Universitas Jember.
- Reski, A.M. 2012. *Pemanfaatan Ekstraksi Kulit Ari Biji Kakao (Theobroma Cacao L) Pada Produk Cookies Cokelat*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Restyawati, D.T. 2011. *Praktek Produksi Biscuit Crackers Dengan Substitusi Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi*. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rkhamah, Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rosalin, E. 2006. Peningkatan Nilai Gizi Cookies dengan Pemanfaatan Daging Tulang Leher Ayam Pedaging dan Brokoli(*Brassica oleracea L. Var Italica Plenck*) Giling. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Nengah, I. K. P. 1990. Kajian Reaksi Pencoklatan Termal pada Proses Pembuatan Biskuit Rendah Lemak. Tesis. Program Studi Ilmu Pangan, Pasca Sarjana. IPB
- Setser, C., S.1995. *Sensory Evaluation*. Di dalam : *Advances In Baking Technology*. B.S. Kramel Dan C. E. Stauffer (Eds).Blackie Academic and Professional., Glassgow, pp:254-257
- Setyowati, W. T. dan Choirun Nisa. 2014. “Ormulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan *Baking Powder*)” *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 3 p.224-231.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor:IPB Press.
- Subagio. A., Wiwik. S. W., M. FauzidanYuli. W. 2004. “Karakteristik Protein Miofibril dari Ikan Kuniran (*Upeneus Moluccensis*) dan Ikan Mata Besar (Selar *Crumenophthalmus*)” *Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XV, No. 1.
- Suprihartini Nurani, S, dan Yuwon. 2014. “Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku *Cookies* (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin)”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 P.50-58.
- Sunaryo, M. 2006. *Mempelajari Pengaruh Kadar Air Terhadap karakteristik Utu dan Minimalisasi Wasete selama proses Produksi Snack taro Net di PT.Rasa Mutu Utama Bogor*. Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Susanti, Santi. 2016. Skripsi. Pengaruh Perbedaan Metode Blansing dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Cabai Merah (*Capsicum annum L*) dengan Pengeringan Menggunakan Dehidrator. Politeknik Negeri Jember: Jember
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisti, A.P.C. 2011. *Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipoema Batatas Poirot)*. Tugas Akhir. Universitas Negeri Semarang.
- Pangaribuan, F. 2009. *Aneka Jenis Kue Dan Roti Yang Diolah Pada Bagian Pastry Di Hotel Soechi International Medan*. Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.

- Purwono dan Purnamawati. 2008. *Budidaya 8 jenis tanaman Pangan Unggul*. Cetaka Ke 3. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Zuraida, N dan Supriati. 2001. “Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat”. Dalam Buletin *AgroBio* 4(1):13-23. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan, Bogor.
- Zainudin, M.Nurul. 2012. *Studi Proses Produksi Karaginan Murn ( Refine Carrageenan) dari Rumput laut Eucheuma Cottonii Secara Ohmic : Penengaruh lama Ekstraksi dan Suhu Alkalisasi*. Skripsi. Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar. Makasar.