

DAFTAR PUSTAKA

- Bandar Standar Nasional (BSN).1992. SNI 01-2973-1992: Biskuit. BSN, Jakarta.
- Dan,L.,Jagung,T.,Kajian,F.,Claudia,R.,Estiasih, T.,Ningtyas, D. W., &Widyastuti, E.(2015). *Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea PUSTAKA Development of Biscuitfrom Orange Sweet otato Flour (Ipomoea batatas L.) adn Fermented Corn Flour(Zea mays):* A Review.3(4),1589-1595
- Fajiarningsih, H.2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L.) Terhadap Kualitas Cookies.* Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Hani,R.2014. *Kumpulan Tip Anti Gagal Membuat Kue Kering.* Jakarta:Demedia
- Irfansyah.2001. *Karakteristik Fisio-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) serta Pemanfaatannya untuk Pembuatan Kerupuk.*Tesis.Program Pascasarjana. IPB, Bogor.
- Kemal, Nathania Niwedya; Karim, A.A S. (2012). *Analisis Kandungan β -karoten dan vitaminC dari Berbagai Varietas Ubi Jalar (Ipomoea batatas),*Jurnal Indonesia Chimica Acta, 2:4-7
- Murtiningsihdan suanti.2011.*Membuat Tepung Umbi danVariasi Olahannya.* Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Pratiwi, M.A.2008. *Pemanfaatan Tepung Hotong (Setaria italica(L) Beauv) dan Pati Sagu dalamPembuatan Cookies.*Skripsi.Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Sari, O.F. 2013. *Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan.* Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Sopianti, D. S., Herlina, H., & Saputra, H..(2017). *PenetapanKadar AsamLemak Bebas ada Minyak Goreng.* Jurnal Katalisator, 2(2),100.
- Subagjo,A.2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti.*Yogyakarta:Graha Ilmu
- Wahyudi, j, Wusana, AW, Yulian, AR, Atika,K.2011. *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Glukosa Terbentuk dan Konstanta Kecepatan Reaksi pada Hidrolisa Kulit Pisang.* Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Vol9(1):1-5.
- Winarno, F.G.2003. *Pangan, Gizi, Teknologi dan konsumen.* Jakarta: PT. Damedia Pustaka Utama

- Winarno, F.G.2004. Kimia Pangan dan Gizi.Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, 2007.*Studi Ekstrasi Pigmen Antosianin pada Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas l.) dan Uji Stabilitas pada Produk Minuman Yogurt dan Sari Buah (Kajian Ubi Jalar Segar dan Kering dengan Jenis Pelrut).* Skripsi.Universias Muhammadiyah Malang.
- Zuraida, N., dan Supriati, Y. 2001. *Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat.* Buletin Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor.