

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) serta upaya penanggulangannya. InfoPOM. 9(6):4-7.
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2009. Sistem keamanan pangan terpadu pangan jajanan anak sekolah. Food Watch. 1:1-4.
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. Peduli pangan jajanan anak sekolah. InfoPOM: 12(1):1-4
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2009. Ensuring quality and safety of street foods [Internet]. Tersedia pada: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/ak003e/ak003e09.pdf>
- Ahmad Djaeni Sediaoetama, Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1, (Jakarta: Dian Rakyat, 2000 cet.IV), hlm. 33.
- Agustin, Nur Indah. 2009. "Identifikasi hazard pada makanan jajanan serta gangguan kesehatan siswa sekolah dasar." Thesis. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Almatsier, Sunita, "Prinsip Dasar ILMU GIZI", PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2004.
- Andarwulan, N., Feri Kusnandar, dan Dian Herwati. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anik Herminingsih, 2010. Manfaat Serat dalam Menu Makanan. Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Anonim, 2001. The Definition of Dietary Fibre. Cereal Foods World 46:pp. 89-148. <http://www.aaccnet.org/DietaryFiber/pdfs/dietfiber.pdf>
- Association of Official Agricultural Analytical Chemists (AOAC). 2005. Official Land 20877-2417, USA.
- Asmaranintyas, Dian. (2014). Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- BSN.2011. SNI 2973-2011."Syarat Mutu Biskuit." Badan Standardisasi Nasional.

- C.Hsiehand F.C.Yang,“Reusing soy residue for the solid-state fermentation of *Ganoderma lucidum*,” *Bioresource Technology*, vol.91,no.1,pp.105–109,2004.
- C. Song, Y. Kitamura, S. Li, and K. Ogasawara, “Design of a cryogenic CO<sub>2</sub> capture system based on Stirling coolers,” *International Journal of Green house Gas Control*,vol.7,pp.107– 114,2012.
- Catrien, dkk., 2008. “Reaksi Mailard pada Produk Pangan.” PKM Penulisan Ilmiah. Bogor: *Central Library of Bogor Agricultural University*.  
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/32771>
- Deddy Muchtadi, 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XII, No. 1 Th 2001
- Driyani, Y. 2007. “Biskuit Crackers Substansi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi.” Skripsi Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik.Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Fajar, O.S. 2013. “Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan” [Skripsi].Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- FAO,“Food and Agriculture organization of the United States,” 2009 ,  
<http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>.
- Feri Kusnandar, 2010. Mengenal Serat Pangan. [http:// itp.fateta.ipb.ac.id](http://itp.fateta.ipb.ac.id). diakses pada 2 Januari 2019 pukul 21.20 WIB.
- Hanifah dan Ngadiarti. 2014. “Perbedaan Daya Terima dan Komposisi Zat Gizi Pada Kue Brownies yang Terbuat dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Ungu dengan Perbandingan yang Bervariasi.” *Nutrire Diaita*. Volume 6 Nomor 2. Copyright Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Istinganah, *et al.*, 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, Vol.10, No.2, Desember 2017. Copyright Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. Jakarta.
- J. J. Almaraz, X. M. Zhou, F. Mabood et al., “Greenhouse gas fluxes associated with soybean production under two tillage systems in South western Quebec,” *Soil and Tillage Research*,vol. 104,no.1,pp.134–139,2009.

- Jang HH, dkk., 2012. "Black Rice (*Oryza sativa* L.) extract attenuates hepatic steatosis in C57BL/6 J mice fide a high-fat diet via fatty acid oxidation." Functional Food & Nutrition Division. Republic of Korea : Departement of Agofood Resources, Rural Development Administration, Suwon.
- Jansen Silalahi dan Netty Hutagalung, 2010 . Komponen-komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. Jurusan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara, Medan
- Kurnia Pramudya., dan Sudrajah Warajati Kisnawaty. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan dan Daya terima. Jurnal Publikasi. Surakarta.
- Kustiani,Ai., Kusharto Clara M, dan Damayanthi Evy. (2013). Pengembangan Crackers SumberPprotein dan Mineral Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). [Skripsi]. Bogor : IPB
- Lesmana, Defry., dan M.Utari Diah. (2015). Analisis Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Untuk Hipertensi Pada Pria dan Wanita Usia Dewasa Di Kota Bandung Tahun 2013. Jurnal Kesehatan hal. 1-20 Jakarta.
- M. M. Rashad, A. E. Mahmoud, H. M. Abdou, and M. U. Nooman, "Improvement of nutritional quality and antioxidant activities of yeast fermented soybean curd residue." African Journal of Biotechnology, vol. 10, no. 28, pp. 5504-5513, 2011.
- Mustika, R dkk., 2008. "Pemanfaatan Ampas Tahu Terstandar dalam Formulasi minuman Probiotik". Laporan Akhir Progam Kreativitas Mahasiswa, Bidang PKM Penelitian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Mahmud, MS dkk., 2008. "Tabel Komposisi Pangan Indonesia". Jakarta : PT. Elex Media Komputido.
- Maulida R, dkk., 2015. "Pengaruh Ukuran Partikel Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) Terhadap Rendemen Ekstrak Dan Kandungan Total Antosianin." Pharmacia, Jurnal Kefarmasian. Fakultas Farmasi. Yogyakarta : Universitas Ahmad Dahlan.
- Muaris, H. 2007. "Healthy Cooking Biskuit Sehat". Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Muhandri, Tjahja. 2017. "Proses Penepungan Beras Merah dan Beras Hitam." <http://seafast.ipb.ac.id/article/2017/sep/PPB.pdf> . Diakses pada 10 Desember 2018 pukul 21.30 WIB.

- Mustika, R dkk., 2008. "Pemanfaatan Ampas Tahu Terstandar dalam Formulasi minuman Probiotik". Laporan Akhir Progam Kreativitas Mahasiswa, Bidang PKM Penelitian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- N. Fafaungwithayakul, P.Hongsprabhas, and P.Hongsprabhas, "Effect of soy soluble polysaccharide on the stability of soystabilised emulsions during in vitro protein digestion," Food Biophysics, vol.6,no.3,pp.407–415,2011.
- Notoatmodjo, 2007. Promosi kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta (ID): Rineka Cipta.
- Narwidina, P. 2009. "Pengembangan Minuman Isotonik Antosianin Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) dan Efeknya Terhadap Kebugaran dan Aktivitas Antioksidan pada Manusia Pasca Stres Fisik: A Case Control Study."Tesis Progam Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Nurbaya Ramadhani.S., dan Estiasih Teti. (2013). Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) Dalam Pembuatan Cookies. Jurnal Pangan dan Agroindustri Volume 1, No.1 p 46 – 55. Universitas Brawijaya. Malang
- Olwin Nainggolan dan Cornelis Adimunca, 2005. Diet Sehat Dengan Serat. Cermin Dunia Kedokteran No. 147, 2005 Departemen Kesehatan RI, Jakarta
- Pakar Gizi Indonesia. 2016. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No.HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
- Pustaka Litbang, 2009. "Beras Hitam, Pangan Berkhasiat yang Belum Popular." Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. <http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/wr312095.pdf>.
- Rahma Wati, 2013."Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing." Food Science and Culinary Education Journal, Jurusan Teknik Jasa Produksi, Fakultas Teknik. Semarang : Universitas Negeri Semarang, Indonesia.
- Rahmawaty, S dan Pramudya Kurnia, 2009. "Pembuatan Kecap dan Cookies Ampas Tahu sebagai Upaya Peningkatan Potensi Masyarakat di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan, Mojosongo, Surakarta." Warta : Vol 12 No 1 hal 1-2.

- Ratnaningsih, dkk.,2010.”Potensi Beras Hitam sebagai Sumber Antosianin dan Aplikasinya pada Makanan Tradisional Yogyakarta.”Hasil Penelitian Bidang MIPA dan Sains.Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ratna Y., Y.A. Trisyono, Witjaksono, dan D. Indradewa. (2010). Pengaruh konsentrasi dan frekuensi aplikasi deltametrin terhadap resurgensi Nilaparwata lugens. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia* 16, Hal 6-14.
- Rizky, A. Rachmania., Nisma Fatimah., dan Mayangsari Elok. (2013) Ekstrasi Glatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hisrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Jurnal Media Farmasi Volume* 10, No. 3: 18-28
- Sediaoetomo AD., ”Ilmu Gizi : Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I”, Dian Rakyat, Jakarta, 2006.
- Sutardji., M. Azinar. 2007. Tingkat Konsumsi Energi dan Konsumsi Protein serta Hubungannya dengan Status Gizi Anak Asuh Usia 10-18 Ta- hun (Studi pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Pamardi Putra Kabupaten Demak). *Jurnal Kemas*, 2(2):168-173.
- Sutrisno Koswara, 2010. Serat Makanan Membuat Usus Nyaman. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com)
- Shuhong Li, Dan Zhu, Kejuan Li, Yingnan Yang, Z. Lei, and Z. Zhang, “Soybean Curd Residue: Composition, Utilization, and Related Limiting Factors,” *ISRN Industrial Engineering*, vol. 13, article ID 423590, 8 pages. Hindawi Publishing Cooperation.
- Setyaningsih, dkk.,2010. “Analisis Sembali untuk Industri Pangan dan Agro.Bogor : Institut Pertanian Bogor Press.
- Stang. 2014. Cara Praktis Penentuan Uji Statistik Dalam Penelitian Kesehatan dan kedokteran. Jakarta. Mitra Kencana Media.
- Talahatu, Oliviana. (2014). Kajian Beberapa Sifat Fisik Kimia dan Sensoris Biskuit Yang Dibuat Dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Pangan*, Vol. 21 No. 1 hal. 29-38. Manado.
- Tensiska, 2008. Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung
- Ulwan, N. (2014). Uji Anova (Analisis Of Variance) dan Uji Perbandingan Ganda dengan SPSS. Diakses tanggal 24 Juli 2018. <http://www.portalstatistik.com/2014/02/uji-anova-analisis-of-variance-dan-uji.html>

William Shurtleff and Akiko Aoyagi.2013."History of Soy Fiber and Dietary Fiber (1621 to 2013): Extensively Annotated Bibliography and Sourcebook. Soy Fiber is Okara, Soy Bran, and Soy Cotyledon/Isolate Fiber". Lafayette, CA 94549-0234 USA. Copyright by Soyinfo Center.

Winarno, F.G., 1989. "Kimia Pangan dan Gizi", PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

Yustina dan Abadi. 2012. "Potensi Tepung dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai sebagai Bahan Pangan". Seminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi. Madura : Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.