

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsipn Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2004. *Penuntut Diet*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aprianto, dkk. 1989. *Analisis Pangan*. 1989. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Syarat Mutu Tepung Singkong : SNI 01-2997-1992*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Syarat Biskuit : SNI 1992*. Jakarta. Badan Satndarisasi Nasional.
- [BPS] badan Pusat Statistik. 2012. *Production of Secondary Food Crops in Indonesia*.
- Blumenschein dan Almiro, 1989. *Pengolahan dan Penyiapan Masakan dari Ubi Kayu. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan dan Aplied Agricultural Research Project. Departemen Pertanian*. Jakarta.
- Bedeges, F. 1989. *Beberapa Informasi Mengenai Teknologi Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Berbagai Jenis Produk Makanan yang Mempunyai Nilai Tambah Tinggi. Departemen Perindustrian*. Jakarta.

Bulog. 1990. *Media Komunikasi dan Informasi Pangan No. 4*. Volume I. Jakarta.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1981. *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.

De Man, J, M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Djaeni, Achmad. 1989. *Ilmu Gizi*. Jakarta. PT. Dian Rakyat.

Eliason, A,C. 1996. *Carbohydrates in Food*. Marcel Dekker Inc. New York.

Ernetti, 1990. *Mempelajari Penggunaan Tepung Singkong (Manihot Itilisima Pohl) Sebagai bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan "Cookies"*. IPB

Faridi, H. 1993. *The Science of Cookie and Cracker Production*. Capman and Hall. New York.

Hui, A, Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. John Wiley and sons Company Inc. New York.

Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.

Lawson, A. E. 1995. *Science teaching and development of thinking BELMONTH : Wadsworth Publishing Company*.

Maltz, S. A. 1992. *Cookie and Cracker Technology*. AVI Publishing Company Inc. London

- Madhетен, 1989. *Prospek Pengembangan Teknologi Pengolahan Singkong Sebagai bahan Baku Industri. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Padjajaran. Bandung.*
- Matz, S.A dan T.D. Matz. 1978. *Cookies and Cracker Teacnologi. Avi Publishing Company. Inc Westport.*
- Meryandini, A., Vitria Melani, & TC. Sunarti. 2011. *Addition of Cellulolytic Bacteria to Improved the Quality of Fermented Cassava Flour. African Journal of Food Science and Technology Vol. 2(2); p. 030-035.*
- Mukhtar, et. al. 1982. *Biskuit Limbah Tahu. Lomba Karya Inovatif Produktif.. departemen Teknologi Hasil Pertanian. IPB. Bogor.*
- Muchtadi, Daddy. 2009. *Tekhnik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Bandung:CV. Alfabeta.*
- Nasoetion, Amini. 1980. *Metode Penilaian Cita Rasa I dalam pengembangan Staf Pengajar Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata Pertanian. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.*
- Okogbegin E, Ekanayake IJ & Porto MCM. 2003. *Genotype Variability in Adaptaion Responses of Selected Clones of Cassava to Drought Stress in the Sudan Savanna Zone in Nigeria. Agronomy and Crop Science 189:376-389.*
- Purwadaria, H.L. 1989. *Teknologi Penanganan Pasca Panen Ubi Kayu. Departemen Pertanian-FAO-UNDP.*
- Rahayu, W.P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.*
- Rukmana, R.H. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta. Kasinius.*

- Supariasa, dkk. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta. Buku Kedokteran (EGC).
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertaian*. Surabaya. Bina Ilmu.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Sudarmadji, S,B. 1986. Haryono dan Suhardi. Yogyakarta. *Prosedur Analisa untuk Makanan dan Pertanian*. Liberty.
- Soekarta. 1985. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Bhatara Karya Aksara.
- Sediaoetama, A.D. 2008. *Ilmu Gizi*. Bogor. Dian Rakyat.
- Syarief, dkk. 1989. *Pemanfaatan Teknologi Pangan dalam Pengolahan Singkong- Jurusan TPG*. FATETA.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 01-2997-1992. *Tepung Singkong*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 1992. *Biskuit*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Sukarni, M dan Sri Rihati Kusno. 1980. *Metode Penilaian Citra rasa II. Dalam Pengembangan Staf Pengajar Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata*. Bandung.
- Tabor, et al. 1989. *Supplay and Demandfor Food Cops Ministry of Agriculture in Indonesia*. Jakarta.

- Tjahjadi, C. 1989. *Pemanfaatan Singkong sebagai Bahan Makanan. Makalah Utama Seminar Nasional Peningkatan Nilai Tambah Singkong. Jurusan Teknologi Pertanian FAPERTA. Universitas Padjajaran Bandung.*
- Utami,I,S. 1991. *Pengolahan Roti.* PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Widiwati, S. 2001. *Pemanfaatan Hasil Penggilingan Padi dalam Menunjang Sistem Agroindustri di Pedesaan.* Bogor. Bulletin AgroBio Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan.
- Winarno, F. G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia pangan dan gizi.* Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen.* Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.