

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, AA. 1996. Mempelajari Pengaruh Sulfurisasi dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Talas Lampung. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anni Faridah. 2009. Patiseri. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Dr Arisman, MB. 2009. Gizi dalam Daur Kehidupan. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Apriyantono, dkk. 1989. Analisis Pangan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemist. 1995. Official Methode of Analysis. Washington DC:AOAC
- Aprianita, A, U Purwandari, B Watson dan T Vasiljevic. 2009. Physico-chemical properties of fours and starches from selected commercial tubers available in Australia. International Food Research Journal 16: 507-520.
- Asp, NG, JMM Van Amelsvoort dan JGAJ Hautvast. 1996. Nutritional implications of resistant starch. Nutrition Research Review 9, 1–31.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992). Jakarta:BSN.
- Chinachoti, P. 1995. Carbohydrates:Functionality in Foods.American Journal of Clinical Nutrition
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2013. Pedoman Teknis Pengelolaan Produksi Ubi Jalar dan Aneka Umbi 2013. Data berasal dari daerah pelaksana kegiatan dem area pangan alternatif 2011. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian.
- Faridi, H. 1994. The Science of Cookie and Cracker Production. Chapman & Hall. New York.

- Fasano, A. 2005. Clinical presentation of coeliac disease in the pediatric population. *Gastroenterologia* 128, 68–73.
- Fasano, A dan C Catassi, 2001. Current approaches to diagnosis and treatment of coeliac disease, an evolving spectrum. *Gastroenterologia* 120, 636–651.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Granfeldt, Y, I Björck, A Drews dan J Tovar. 1992. An in vitro procedure based on chewing to predict metabolic response to starch in cereal and legume products, *European Journal of Clinical Nutrition* 46: 649-660
- Hanafi, A. 1999. Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada proses Pembuatan Cookies yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1989. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iskandar A, Nasution MZ, Hendri L. 1997. Sorpsi Isoterm untuk Penentuan Umur Simpan Cookies. *J Teknologi dan Industri Pertanian* 7: 109-116.
- Iwuoha, I.C dan F.A. Kalu, 1995. Calcium Oxalate and Physico-Chemical Properties of Cocoyam (*Colocasia esculenta* and *Xanthosoma sagittifolium*) Tuber Flours as Affected by Processing. *J. Food. Chem* 54 : 61-66.
- Kusumo, S., M. Hasanah, S. Moeljopawiro, M. Thohari, Subandriyo, A. Hardjamulia., A. Nurhadi, H. Kasim. 2002. Panduan Karakterisasi dan Evaluasi Plasma Nutfah Talas. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Komisi Nasional Plasma Nutfah . Bogor
- Lee, W. 1999. Taro (*Colocasia esculenta*) [Electronic Version]. *Ethnobotanical Leaflets*.
- Liu, Q, E Donner, Y Yin, RL Huang dan MZ Fan. 2006 a. The physicochemical properties and in vitro digestibility of selected cereals, tubers, and legumes grown in China. *Food Chemistry* 99: 470-477.
- Matz SA, TD Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company.

- Marinih. 2005. Tugas Akhir D3 Jurusan Teknologi Boga dan Produksi : Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado Dengan Tingkat Pedas Yang Berbeda. Semarang. Universitas Semarang.
- Nurhidayati. 2011. Kontribusi *MP-ASI Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius Spp) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A*. Skripsi, program studi Ilmu gizi.Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Pinus Lingga dkk, 1995. Bertanam ubi-ubian. Jakarta. Penebar Swadaya
- Purwono, Heni Purnamawati. 2007. Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul. Jakarta.
- Quach M. L., L. D. Melton, P. J. harris, J. N. Burdon and B. G. Smith 2000. Cell Wall. Compositions of Raw and Cooked Corms of Taro (*Colocasia esculenta*). *J sci Food Agri* 81, 311-8
- Rahayu, W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Rekha, MR dan G Padmaja. 2002. Alpha-amylase inhibitor changes during processing of sweet potato and taro tubers. *Plant Food for Human Nutrition* 52: 285-294.
- Ridal, S. 2003. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Talas dan Kimpul dan Uji Penerimaan  $\alpha$ -amilase Terhadap Patinya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Saifullah, R, FMA Abbas, SY Yeoh dan ME Azhar. 2009. Utilization of green banana flour as a functional ingredient in yellow noodle. *International Food Research Journal* 16: 373-379.

- Saunders, R.M. A Relationship Between Crude Fiber and Digestibility of Wheat Milling Fractions in Rats. *American Journal of Clinical Nutrition*
- Sediaoetama, A.D. 2006. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dalam Profesi Jilid I. Jakarta : Dian Rakyat.
- Setyowati, M., I. Hanarida dan Sutoro. 2007. Karakteristik Umbi Plasma Nutfah Tanaman Talas (*Colocasia esculenta*). *Buletin Plasma Nutfah* 13 (2) : 49-56
- Shan, L, O Molberg, I Parrot, F Hausch, F Filiz, GM Gray, LM Sollid dan C Khosla. 2002. Structural basis for gluten intolerance in coeliac sprue. *Science* 297, 2275–2279.
- Suarnadwipa, N dan Hendra W. 2008. Pengeringan jamur dengan dehumifier. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin CAKRAM*. Vol 2. No 1. Juni 2008. (30-33)
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Librty. Yogyakarta.
- Syarief, R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar-Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Utami, K. P. 1998. Menyiasati Hilangnya Terigu. *Majalah Trubus* XXIX No. 347 hal. 37-38, Jakarta
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan : Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- \_\_\_\_\_. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor , M-Brio Press.