

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S., Soetardjo, S., & soekarti, M. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gamedia Pustaka Utama
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: PT gamedia pustaka utama
- Anggaraeni, T. (2013) *Pembuatan Cookies Dan Tepung Komposit Beras Merah, Kacang Merah, Terigu Sebagai Makanan Pendamping Asi (MP-ASI)* [skripsi] Jurusan Teknologi pangan, Fakultas kedokteran. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”
- Astawan, M. (2008). *Sehat Dengan Tempe Panduan lengkap Menjaga Kesehatan Dengan Tempe*. Jakarta: PT Dian Rakyat
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan kacang dengan biji-bijian*. Jakarta: PT Dian Rakyat
- Badan Standart Nasional. (1992). Standart Nasional Indonesia. *Standar Mutu Tempe Kedelai. SNI-01-3144-1992*. Jakarta: Badan Standart Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional . (1998) . Standar Nasional Indonesia . *Syarat Mutu Ubi Jalar . SNI 01-4493-1998*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasiona
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia. *Syarat Mutu Kue Kering (cookies)*. SNI 01-2973-1992. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional,.
- Badan Standardisasi Nasional . (2009) . Standar Nasional Indonesia . *Syarat Mutu Tepung Terigu*. SNI 3175 : 2009. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional,
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *Analisis Proksimat, SNI 01-2891-1992*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional
- Bastian,F., Ishak,E., & Tawali, A.,& Bilang, D.M.(2013). *Daya terima Dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi refined Carrageenam (SRC) dan bubuk kakao*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5.
- BPS.(2009). *Statistik Indonesia 2009*. Biro Pusat statistic. Jakarta
- Brown. (2000). *Understanding Food: Principles And Preparation*. Wadworth Inc., Belmont.

- Endres, J. G., (2001). *Soy Protein Products: Characteristics, Nutritional Aspects, And Utilization*. AOCS Press, Champaign, Illinois
- Hardoko, Hendarto, L.& siregar, D.T. (2010). *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar*. J. Teknol. dan Industri Pangan
- Hartoyo, Arif Dan Sunandar, Ferry H. (2006). *Pemanfaatan Kopolis Ubi Jalar Putih (Ipomoea Batatas L) Kecambah Kedelai (Glycine Max Merr) Dan Kecambah Kacang Hijau (Virginia Radiata) Sebagai Substitusi Parsial Terigu Dalam Produk Pangan Alternative Biscuit Kaya Energi Protein*. Jurnal Teknol Dan Industry Pangan, 17(1):222-223
- Hasenhuettl, G. L. and R. W. Hartel. (2008). *Food Emulsifiers and Their Applications*. Second Edition. Springer Science Business Media, New York, USA.
- Husna, N.E., novita, M., and rohaya, S. (2013). *Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Oroduk Olahannya*. Agritech, Vol.33, No.3, 2013
- Koswara, S. (1995). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lusanty, Lucy. (2013). *Resep Kue Kering*, Jakarta: Pt Kawan Pustaka
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. (1978). *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc., Texas.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. Third edition. CRC Press, New York.
- Manley D. (2001). *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Mervina. (2012). *Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. J. Teknol Dan Industry Pangan Vol. 23 No. 1
- Mileiva. S. (2007). *Evaluasi Mutu Cookies Garut Yang Digunakan Pada Program Pemberian Makan Tambahan Untuk Ibu Hamil*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. IPB

- Mukhlisa El Azni, Netti Herawati dan Akhyar Ali. (2014). *Cookies Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L), Tepung Tempe, Dan Tepung Udang Rebon (Acetes Erthraeus)*.
- Ningum, E.N. (2012). *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Provitamin A*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian . IPB. Bogor.
- Passos, M.E.A., Moreira, C.F.F., Pacheco, M.T.B., takase, I., lopes, M.L.M., valente mesquite, V.L (2013). *Proximate And Mineral Composition Of Industrialized Biscuit*. Food Scince And Technology, Campinas. 33(2):323-331
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Media Komputindo
- Purwanti, Sutriyati et al. (2005). *Pemanfaatan bahan pangan lokal untuk menunjang pengembangan ragam makanan tambahan anak sekolah (PMT- AS) di kecamatan turi, kabupaten sleman*. Yogyakarta.
- Rahmawan, W.S. (2006). *Pemanfaatan Potensi Tepung Ubi Jalar (Pomoe Batatas) Dan Pati Garut (Maranta Arundinaceace L.) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Yang Diperkaya Isolate Protein Kedelai Untuk Intervensi Gizi*. Fakultas Pertanian. IPB
- Rinawati, Wika. (2004). *Pelatihan Membuat Kue Kering Di Desa Bimomartani Ngeplak Sleman*. Skripsi. Jogja: Fakultas ateknik, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Masyarakat. Universitas Negi Jogja.
- Riskesdas. (2013). *Hasil Riset Kesehatan Dasar. Riskesdas*. Jakarta: Kementerian kesehatan.
- Rosidah. (2010) . *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan* . Jurnal Teknuba Vol 2, No 2.
- Rudianto., Syam, A., alharini, S. (2013). *Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biscuit Moringa Oleifera Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor*. Jurusan Ilmu Gizi. Unuversitas Hasanudin
- Sarwono,B. (2005). *Ubi jalar cara budi daya yang tepat efisien dan ekonomi*. Jakarta: Penebar Swadaya

- Soekarto, Soewarno T. (1985). *Penilaian Organoleptik, Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bogor: Pusbangtepa / Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor.
- Suda *et al.* (2003). *Physiological Functionality Of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins And Their Utilization In Foods*. JARQ, 37(3): 167-173.
- Sudarmadji. S. dkk. (2007). *Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sufiuanti, F. (2002). *Pengaruh Penambahan Tepung Bayam (Amarantus Trycolorom L), Daun Singkong (Solamun Melongena, L) Dan Asam Lemak Tidak Jenuh Terhadap Mutu Cookies*. Bogor: Institute Pertanian Bogor
- Wagiyono. (2003). *Menguji Kesukaan secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.