

DAFTAR PUSTAKA

- A.Indradewi F. (2016). Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kadar Gizi dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (*Musa paradisiaca* L.). *JF FIK UINAM*, 4(2).
- Adhimah N.N, Mulyati A.H, & Widiastuti D. (2006). Substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kedelai pada produk cookies yang kaya akan serat pangan dan protein. *Jurnal Universitas Pakuan Bogor Fakultas MIPA program studi kimia*. Bogor: Universitas Pakuan Bogor.
- Albab S.U & Susanto W.H. (2016). Pengaruh Proporsi Mocaf dengan Ubi Jalar Oranye dan Penambahan Baking Powder terhadap Sifat Kerupuk Cekeremes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2): 515-524.
- Almatsier.S. (2002). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Andarwulan, N., & Fitri, F. (2012). *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Bogor: Seafast Center Institut Pertanian Bogor.
- Angkasa D, Fadhilla R, Saputri Y. (2015). *Panduan Praktikum Analisis Zat Gizi*. Jakarta: Departement of Nutritional Science, Faculty of Health Science, Esa Unggul University. *Unpublish*
- Anggorodi. (1994). *Ilmu Makanan Ternak Unggas*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of the Assocoation of Official Analytical Chemistry*. Washington DC: AOAC Intl.
- Ardwifa.V, Jumirah, & Sudaryati.E. (2015) Substitusi Tepung Pisang Awak Masak (*Musa paradisiaca* var. *awak*) dan Kecambah Kedelai (*Glycine max*) pada Pembuatan Biskuit serta Daya Terima. *Jurnal Fakultas Ilmu Kesehatan USU Medan*
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. (H. P. Adiono, Trans.) Jakarta: UI-Press.
- Budimarwanti. (2011). Analisis Lipida Sederhana dan Lipida Kompleks. Retrieved Maret 30, 2017, from <http://ebookbrowse.com/analisis-lipid-pdf-d168043856>.
- Burton, G. W., & Ingold, K. U. (1984). beta-Carotene: an Usual Type of Lipid Oxidation. *Journal science*, 224(4649), 69-573.

- Damongilala L.J. (2009). Kadar Air dan Total Bakteri pada Ikan Roa (Hemirhamphus sp.) Asap dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains*, 9(2).
- Departemen Kesehatan RI. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara
- _____. (2006). *Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI Lokal tahun 2006)*. Jakarta.
- Desrosier, N. W. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan*. (M. Mulyohardjo, Trans.) Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Eka, & Herlina. (2014). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *Jurnal Sains Dasar*, 141-148.
- Edahwati L. (2010). Perpindahan Massa Karbohidrat menjadi Glukosa dari Buah Kersen dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik* 10(1): 1-5
- Erawati C.M. (2006). Kendali Stabilitas Betakaroten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). Thesis. Bogor: Sekolah Pascasarjana IPB.
- Fardiaz, S. (1996). Strategi Riset Bidang Mikrobiologi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan di Indonesia. *Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Fatmawati S. (2004). Formulasi bubur bayi berprotein tinggi dan kaya antioksidan dari tepung kecambah kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) untuk makanan pendamping ASI. Skripsi. Bogor: Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fellow, P.J. (2000). *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd
- Franklin, W., & Martin. (1978). Cultivation of Neglected Tropical Fruits with Promise: Part 5. The Canistel and Its Relatives. *Journal U.S Department of Agriculture Science and Education Administration*, pt.5.
- Gaman, P.M, Sherrington, K.B. (1992) *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi Kedua. Yoryakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gould, D., (2001), Information Point : Visual Analogue Scale (VAS). *Journal of Clinical Nursing*, 10:697-706
- Hadiningsih N. (2004). Optimasi Formula Makanan Pendamping ASI dengan Menggunakan Response Surface Methodology. Thesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

- Histifarina D,D. Musaddad, dan E.Murtiningsih. (2004). *Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu*. Yogyakarta: Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Ilaika N.Z. (2013). Nilai Cerna Protein In Vitro dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Ubi Jalar Kuning dan Pati Garut. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro
- Kaplan, A. (1971). *Element of Food Production and Baking*. New York: ITT Educational Service Inc.
- Karsinah, & Rebin. (2013). *Buah Tropika yang Berpotensi sebagai Sumber Pangan Alternatif*. Jakarta: Badan Litbang Pertanian Kementerian Pertanian RI.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1998). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Koswara, S. (1992). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Laksmi. R.T, Legowo A.M, Kusrahayu. (2012) Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik *Chicken Nugget* yang Didistribusi dengan Telur Rebus. *Animal Agriculture Journal*, 1(1): 453-460.
- Lippincott W, Wilkins. (2009). *Basic Medical Biochemistry*. 3rd ed. Philadelphia
- Lily, A. (2013). *Modul Tutorial Analisis Zat Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Modul.
- Lopulalan CGC. (2008). *Kajian Formulasi dan Isothermis Sorpsi Air Biskuit Jagung*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Matz, S. A. (1972). *Bakery Technology and Engineering. Second Edition*. Westport. Connecticut: The AVI Publishing Company.
- McWilliams,M. (2001). *Foods Experimental Perspective* 4th Edition. Prentice Hall. New Jersey.
- Mervina, Kusharto. M. Clara, & Marliyati Sri Ana. (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. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*. XXIII(1): 9-16.
- Moehyi. (1992) Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara
- Morton, J. F., & Miami. (1987). *Fruits of Warm Climates*. Miami.

- Muchtadi, T. R. (1988). *Petunjuk Laboratorium: Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Murray, R.K., Granner, D.K., Mayes, P.A., & Rodwell, V.(2003). Biokimia Harper. Edisi 25. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC. Halaman 270.
- Paragados, D. A. (2014). Acceptability of Canistel (*Lacuma Nervosa* A.DC) Fruit Flour in Making Cookies. *Asia Pacific Journal of Multidisciplinary Research*, 2(1): 66.
- Octaviani T, Guntarti A, & Hary S. (2014). Penetapan Kadar Betakaroten pada Beberapa Jenis Cabe (genus *Capsicum*) dengan Metode Spektrofotometri Tampak. *Phamaciana Journal* 4(2): 101-109
- PERSAGI. (2009). *Kamus Gizi*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Pratama R.I, Rostini I, Liviawaty E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* Sp.). *Jurnal Akuatika* 5(1).
- Puspitasari V.A. (2016). Pembuatan cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma. Skripsi. Jakarta: Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
- Rudianto, Syam A, & Alharini S. (2013). Studi Pembuatan dan Analisis Zat Gizi Produk Biskuit Moringa Oleifera dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Jurnal Program Studi Ilmu Gizi Universitas Hasanuddin*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Rusilanti, Dahlia, M., & Yulianti, Y. (2015). *Gizi dan Kesehatan Anak Prasekolah*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Sari, M. (2010). Penentuan Kadar Glukosa pada Kentang Rebus dan Talas Rebus sebagai Pengganti Nasi bagi Penderita Diabetes dengan Metode Luff Schoorl. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan: Universitas Sumatra Utara
- Setyawan, N., & Usmiati, S. (2012). Karakteristik Fisikokimia Biskuit Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) dari Tepung Komposit Berbasis Labu Kuning (*Curcubita moschata*). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian III* (p. 527). Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB press.
- Soekarto, T., & Soewarno. (1985). *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Olahanya*. Bogor: IPB press.

- Standar Nasional Indonesia. (1992). *Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- _____. (2005). *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bagian 2: Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suarni. (1999). Potensi kandungan senyawa betakaroten beberapa senyawa komoditi sebagai sumber vitamin A. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Inovasi Pertanian Lahan Marginal*. Bogor.
- Sudarmaji, S. (1995). *Prosedur Analisa Bahan Makanan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Tabrani. (1997). *Teknologi Hasil Perairan*. Riau: Universitas Islam Riau Press.
- Talahatu O. (2011). Kajian Beberapa Sifat Fisik Kimia dan Sensoris Biskuit yang Dibuat dari Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Skripsi. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Takhtajan, A. (2009). *Flowering Plants*, 2nd ed. Springer, New York.
- Tilman, A.D, H. Hartandi, S Reksohadiprodjo, S. Prawiro Kusuma dan S. Lebdosoekoekojo. (1998). *Ilmu Makanan Ternak Dasar*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Verhejj, E., & Coronel, R. (1997). *Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wade .C & Tavis C. (2007). *Psychology 9th edition, bahasa Indonesia language edition*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wirakusumah. (1995). *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Zakaria, F.R. (1999). Produksi MP ASI Lokal Sebagai Terobosan Untuk Menanggulangi Masalah Kekurangan Gizi. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. IPB. Bogor.