6. DAFTAR PUSTAKA

[AOAC] Association of Official Analytical Chemists. (1995). Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemist. Washington: Association of Official Agriculture Chemist.

Depkes RI, (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen kesehatan. Jakarta

Dewanti, H. W; Machfud, S. (2014). Pengaruh Diet Bebas Gluten dan Kasein terhadap Perkembangan Anak Autis di SLB Khusus Autistik Fajar Nugraha Sleman, Yogyakarta. JKKI. 6 (2) : 67-74.

Farfield, N. J. (2003). Rice Starch. Retrieved from: abingredients.com/product/rice_starch/

Fennema, O.R. (1996). Food Chemistry, 3rd edition. Marcel Dekker, Inc. New York. http://drasalehi.iauq.ac.ir/assets/subdomains/drasalehi/file/Marcel%20Dekker,_Food%20Chemistry,%203rd%20Edition_%5B1997_ISBN0824793463%5D.pdf

Gardjito. (2006). Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta.

Hendrasty, Hj. Henny Krissetiana. (2003). Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta. https://books.google.co.id/books?id=7MnEnbefkcQC&printsec=copyright&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Hidayat, B, Widodo Y. R, Wirawati CU. (2006). Pengaruh Jenis Ubi Kayu terhadap Karakteristik Tepung Ubi Kayu (Cassava Flour) yang dihasilkan. Laporan Penelitian Hibah Kompetisi Pemda Propinsi Lampung Tahun Anggaran 2006. Politeknik Negri Lampung.

Hoseney, R. C. (1994). Principles of Cereal Science and Technology. AACC. St Paul. https://issuu.com/scisoc/docs/27632

Intan, R. P; Lism R; Evi, L. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus(*Istiophorus* Sp.). Jurnal Akuatika. 5(1): 30-39. http://journals.unpad.ac.id/akuatika/article/viewFile/3702/2425

Jisha S. dan G. Padmaja. (2011). Whey Protein Concentrate Fortified Baked Goods from Cassava-Based Composite Flours : Nutritional and Functional Properties. Food Bioprocess Technol (2011) 4:92–101. https://www.researchgate.net/publication/225445920_Whey_Protein_Concentrate_Fortified_Baked_Goods_from_Cassava-Based_Composite_Flours_Nutritional_and_Functional_Properties

Khudori. (2010). Kondisi Pertanian Pangan Indonesia. PANGAN. Vol 19 No.3 September 2010 Hal 211-232. Jakarta. jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/141/127

Kurniadi, M; Frediansyah, A. (2016). Comparative influence of salinity and temperature on cassava flour product by *Lactobacillus plantarum*and *Lactobacillus acidophilus*during single culture fermentation. Nusantara Bioscience. 8(2): 207-214. https://www.researchgate.net/publication/309571623_Comparative_influence_of_salinity_and_temperature_on_cassava_flour_product_by_Lactobacillus_plantarum_and_Lactobacillus_acidophilus_during_single_culture_fermentation

Kurniawan E. (2011). Mempelajari ketahanan warna beta karoten dan memperkirakan umur simpanya pada jelly drink di PT Garudafood Putra Putri Jaya. [Skripsi]. Bogor:IPB.

Kuswanto, K.R., dan Slamet Sudarmadji. (1988). Proses-proses Mikrobiologi Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Manley, D. J. R. (2001). Technology of Biscuit, Crackers And Cookies. Ellis Horwood Limited, Chicester.

Matz, S. A. (1992). *Bakery Technology and Engineering 3th edition*. Van Nostrand Reinhold. New York.

Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr, B.T. (1999). Sensory Evaluation Techniques. 3rd Ed. USA: CRC Press LLC. https://www.crcpress.com/Sensory-Evaluation-Techniques/Civille-Carr/p/book/9781482216905#googlePreviewContainer

Merdiyanti, A. (2008). Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. Skripsi. IPB. https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/11927/1/F08ame_abstract.pdf

Mien K. Mahmud, Hermana, Nils Aria Z, Ross Rozanna A, Iskari Ngadiarti, Budi Hartati. (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.

Pasha I, Rashid S, Muhammad A, Sultan MT, Qayyum MN and Saeed F (2011). Quality evaluation of wheat-mungbean flour blends and their utilization in bakedproducts. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10(4): 388-392. https://www.researchgate.net/publication/267242716_Quality_Evaluation_of_Wheat-Mungbean_Flour_Blends_and_Their_Utilization_in_Baked_Products

Ratna Sari Loppies (2016). Konsumsi Terigu Tumbuh Pesat. http://agro.kemenperin.go.id/4536-Konsumsi-Terigu-Tumbuh-Pesat. Diunduh tanggal 13 April 2017.

Rimbawan dan A. Siagian. (2004). Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Penebar Swadaya, Jakarta.

Rosmeri IV. dan Monica NB. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung *MOCAF* (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol.2 No. 2: 246 – 256. http://eprints.undip.ac.id/39325/1/38._Artikel_Penlit_246-256.pdf

Rossell, J.B. (2001). Frying Improving Quality. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=XljJMZWJfvYC&oi=fnd&pg=PR9&dq=Rossell,+J.B.+(2001).+Frying+Improving+Quality.+Woodhead+Publishing+Limited.+Cambridge.+England.&ots=_NNWCslj5_&sig=TUYrUHnp90pzacaJyey3UZY0ysw&redir_esc=y#v=onepage&q=Rossell%2C%20J.B.%20(2001).%20Frying%20Improving%20Quality.%20Woodhead%20Publishing%20Limited.%20Cambridge.%20England.&f=false

Saragih, B. (2014). Glikemik Respon Cookies Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch.) (*Glycemic Response Cucurbita moschata Durch Cookies*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Mulawarman. https://www.researchgate.net/profile/Bernatal_Saragih/publication/274712378_Glikemik_Respon_Cookies_Labu_Kuning_Cucurbita_moschata_Durch_Glycemic_Response_Cucurbita_moschata_Durch_Cookies/links/552725a10cf2520617a7099b/Glikemik-Respon-Cookies-Labu-Kuning-Cucurbita-moschata-Durch-Glycemic-Response-Cucurbita-moschata-Durch-Cookies.pdf

See, E.F., W. Nadiah, W.A, dan N. Azizah. (2007). Physico-chemical and sensory evaluation of breads supplemented with pumpkin flour. ASEAN Food Journal, 14 (2): 123-130. http://www.ifrj.upm.edu.my/afjv14(2)2007/123-130.pdf

Sinaga S. (2011). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning.(Skripsi). Medan. Universitas Sumatera Utara. http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/22277/Cover.pdf?sequence=7

SNI 2973:2011. (2011). Biskuit. https://kupdf.net/download/biskuit-sni-2011-pdf_590af41edc0d600752959eac_pdf. Diakses tanggal 12 Oktober 2018.

Steffe, J.F. (1992). *Rheological Methods in Food Process Engineering*. East Lansing, MI: Freeman Press. https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbnxqZnN0ZWZmZXxneDo1NDdlZTMwMzg2ZTk1MzQx

Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 28(2):63-71. http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/p3282094.pdf

Subagio, Achmad; Wiwik Siti Windrati dan Yuli Witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Terhadap Karakteristik Cake. http://www.akademik.unsri.ac.id/download/journal/files/bai-journal/Achmad_Subagio-Pengaruh.pdf.

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. (1989). *Prosedur untuk Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Suharno. (2012). Tepung Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu. BPTP Yogyakarta.<yogya.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=183:pembuatan-ubi-crantz&catid=28:liptan&Itemid=97> Diakses pada 23 Maret 2018.

Surjani, Diah. Ananto. (2006). Buku Pintar Membuat Cake. Gramedia pustaka. Jakarta.

Usha, R., M. Lakshmi. dan M. Ranjani. (2010). Nutritional, Sensory and Physical Analysis of Pumpkin Flor Incorporated into Weaning Mix. J. Nutr., 16(3): 379-387. http://nutriweb.org.my/publications/mjn0016_3/Usha250(edSP)(rec)379-387(pr)RV6.pdf

Widowati, S. (2009). Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian dalam Tabloid Sinar Tani. http://new.litbang.pertanian.go.id/artikel/240/pdf/Tepung%20Aneka%20Umbi%20Sebuah%20Solusi%20Ketahanan%20Pangan.pdf

Yuliani, S., C. Winarti, S. Usmiati dan W. Nurhayati. (2005). Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning Pada Berbagai Tingkat Kematangan. Prosiding Seminar Nasional: 628-634.

Yuniartha, L.P; Laoli, N. (2018). Impor Gandum Tahun ini Naik 6%. <epaper.kontan.co.id/news/503693/Impor-Gandum-Tahun-Ini-Naik-6> Diakses tanggal 3 Juni 2018.

Zamri, A. I. and H. J. Wei, I. (2012). *Development and Physicochemical Properties of Cookies Incorporated with Date Seed Powder*. Proceedings of the 11th International Annual Symposium on Sustainability Science and Management. UMTAS 2012. Terengganu, Malaysia. p. 673-681.

Zubaidah, E, N. Aldina, dan F.C. Nisa. (2010). Studi aktivitas antioksidan bekatul dan susu skim terfermentasi bakteri asam laktat probiotik (*Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*). Universitas Brawijaya Jl. Veteran–Malang. Jurnal Teknologi Pertanian 11 (1): 11-17. http://download.portalgaruda.org/article.php?article=309714&val=7353&title=Study%20of%20Antioxidant%20%20Activity%20in%20Rice%20Bran%20and%20%20Skim%20Milk%20Media%20Fermented%20by%20Probiotic%20(Lactobacillus%20plantarum%20B2%20and%20Lactobacillus%20acidophillus)

Zydenbos S, Humphrey-Taylor V. (2003). Biscuits, cookies and crackers – nature of the products. In: Encyclopaedia of Food Sciences and Nutrition.Gallery Article No. 0103