

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Aaron, P. (2003). Cookies Welcome Holiday. <http://www.abuquerquejournal.com>.
- Almatsier, S. (2002). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali Press. Jakarta.
- Anonimous. (1992). SNI 01-2973-1992. Biskuit. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati & S. Budiyanto. (1989). Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito. Bandung.
- Astawan, M. (2003). Mari, Ramai-ramai Makan Tauge. <http://www.senior.co.id/kesehatan/news/senior/gizi/0304/17/gizi.htm>. Download : 25 Juni 2004.
- Bennion, M. & O, Hughes. (1975). Introduction Foods, 6th edition. Collier McMillan Publisher. London.
- Fance, WJ. (1964). Breadmaking and Flour Confectionery. Routledge and Kegan Paul. London.
- Gaman, P. M. & K. B. Sherrington. (1994). The Science of Food, an Introduction to Food Science, Nutrition, and Microb. Diterjemahkan Murdijati. Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hoseney, R C. (1994). Principles of Cereal Science and Technology 2nd ed. American Association of Cereal Chemist Inc. USA.
- Ikrawan, Y. (2005). Taoge, Kaya Khasiatnya. <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2005/0305/10/cakrawala/lainnya4.htm>. Download : 17 Mei 2005.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supantoro. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Koswara, S. (1998). Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi. <http://www.indonesia.com/intisari/1998/agustus/susu.htm>
- Kristiani, E. B. (2004). Substitusi Dedak Gandum Untuk Memperkaya Serat Makanan Pada *Cookies*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian vol 1 no 1, halaman 1 – 8. Semarang.

Kurniawati, I. A., A. Ruswanto, S. Hastuti. (2004). Substitusi Campuran Terigu Dengan Tepung Ubi Kayu Dengan Tepung Kecambah Kacang Tunggak Untuk Meningkatkan Serat dan Vitamin E Pada Brownies. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* vol 1, no1, halaman 9 – 16. Semarang

Lewis, M. J. (1987). *Physical Properties of Food and Food Processing System*. Ellis Horwood Ltd. England.

Manley, D. J. R. (1983). *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Ellis Horwood Ltd. England.

Matz, S. A. (1992). *Bakery Technology and Engineering* 3<sup>rd</sup> Edition. Van Nostrand Reinhold. New York.

Nielsen, S. (1998). *Food Analysis* 2<sup>nd</sup> ed. Aspen Publication. Maryland.

Potter, N. N. (1992). *Food Science*. CBS Publiser and Distributors. New Delhi.

Rahontra, G. S. & M. A. Bock. (1988). Effect of Baking On Nutrients In Nutritional Evaluation of Food Processing 3<sup>rd</sup> ed (Ed. Karmas, E. & R. S. Harris), Pg 355 – 363. Van Nostrand Reinhold. New York.

Rukmana, H.R. (1997). *Kacang Hijau Budi Daya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.

Subagio, A., W. S. Windrati & Y. Witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIV, no2, th 2003, Hal 136-143.

Sudarmadji, S., B. Haryono & Suhardi. (1996). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.