

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Aaron, P. (2003). *Cookies Welcome Holidays*. Albuquerque Journal. [www.abqjournal.com/paperboy/link/food/116850food12-03-03.htm](http://www.abqjournal.com/paperboy/link/food/116850food12-03-03.htm)
- Anonim<sup>a</sup>. (2004). Tempe. <http://id.wikipedia.org/wiki/Tempe>
- Anonim<sup>b</sup>. (2000). [www.baking911.com/cookies/storage.htm](http://www.baking911.com/cookies/storage.htm)
- Anonim<sup>c</sup>. (2002). Baking and Baking Science Part Ten (A-2)- *Cookies Function of Ingredient, Recipes and Demonstration*. <http://www.bakingandbakingscience.com/cookies.htm>
- Apriadiji, W. H. (2004). Kedelai dan Tempe Masih Dianggap Sepele. <http://www.sedap-sekejap.com/artikel/2001/edisi4/files/sehat.htm>
- Bennion, M. & O, Hughes. (1975). Introduction Foods, 6th edition. Collier McMillan Publisher. London.
- Buckle, K.A.; R.A. Edward; G.H. Fleet & M. Wooton. (1987). Ilmu Pangan. Universita Indonesia. Jakarta.
- Desroiser, N. W. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta
- Erdman, J. W. (2000). Soy Protein and Cardiovascular Disease. Journal American Heart Association. <http://circ.ahajournals.org/cgi/content/full>
- Hadyana, A. (2003). Aneka Biscuit & Kue yang Lezt. Periplus. Jakarta.
- Haslina & Pratiwi, E. (1996). Manfaat Tempe Bagi Gizi dan Kesehatan Manusia. SAINTEKS. Vol. III No. 4, September 1996: 45-51.
- Hoseney, R C. (1994). Principles of Cereal Science and Technology 2nd ed. American Association of Cereal Chemist Inc. USA.
- Kartika. B.; P. Hastuti.; & W. Supantoro. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan & Gizi. Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.
- Ketaren, S (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kristiani, E. B. (2004). Substitusi Dedak Gandum untuk Memperkaya Serat Makan pada Cookies. Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian. Vol. 1 No. 1, Februari 2004: 1-8.
- Laconing, D V. (1995). Fundamental of Profesional Preparation. John Willey and Sons Inc. Canada.

- Matz, S. A. (1992). *Bakery Technology and Engineering*, 2<sup>nd</sup> ed. The Avi Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Pawiroharsono, S. (2001). Prospek <sup>45</sup> Manfaat Isoflavon untuk Kesehatan. <http://www.tempo.co.id/medika/arsip/042001/pus-2.htm>
- Priyanto, G. (1988). Teknik Pengawetan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.
- Ressureccion, (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. ASPEN Publishers, Inc. Maryland, USA.
- Saloko, S. ; I. W. S. Yasa ; & B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Hal 308-325.
- Sawitri, M. T.; T. Susanto.; & Yunianta. (1997). Diversifikasi Produk Tempe Menjadi Sosis. Habitat. Vol 8 No. 98, Maret 1997.
- Setiadji, B. (1990). Kajian Kimia Pangan II. PAU UGM. Yogyakarta.
- Soengkawati, A. M.; Haslina.; & Susanto, H. (2000). Pemanfaatan Tepung Tapioka sebagai Pengganti Tepung Aren untuk Pembuatan Sohun. SAINTEKS. Vol. VII No. 3, 2000: 157-168.
- Soedarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Susanto, T. (1996). Strategi Untuk Meningkatkan Citra Tempe sebagai Makanan 'Unggulan' Indonesia Masa Depan. Habitat. Vol 8 No. 97, Desember 1996
- Suyitno. (1992). Sifat Fisik Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.
- Tarwiyah. K. (2001). Minyak Atsiri Fuli dan Buah Pala. [www.ristek.co.id](http://www.ristek.co.id).
- US Wheat Associates. (1983). Breadmaking and Cake. Djambatan. Jakarta.
- Wang, B.; R. D. Pace.; A. P. Bovell-Benjamin.; & B. Phillips. (2002). Modified Extraction Method for Determining 2-Thibarbituric Acid Values in Meat with Increased Specificity and Simplicity. Journal of Food Science. Vol. 67 No. 8: 2833-2836.
- Widianarko, B.; Retnaningsih, Ch.; Soemardi.; Soedarini, B.; Lindayani.; Prastiwi, A. R.; Lestaris, S. (2002). Tips Pangan: Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan. PT Grasindo. Jakarta.

Widowati, S. (2003). Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Olahan Pangan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan.  
[http://rudyct.topcities.com/pps702\\_71034/sri\\_widowati.htm](http://rudyct.topcities.com/pps702_71034/sri_widowati.htm)

Winarno, F.G. (2000). Potensi dan Peran tepung-tepungan bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi. Makalah pada Sem Nas Interaktif: Penganekaragaman Makanan untuk Memantapkan Ketersediaan Pangan.

