

DAFTAR PUSTAKA

- Ahza, A. B. 1998. Aspek pengetahuan material dan vertifikasi produk sorgum sebagai substitutor terigu/ pangan alternatif dalam laporan lokakarya sehari prospek sorgum sebagai bahan substitusi terigu. PT. ISM Bogasari Flour Mills, Jakarta.
- Anonim, 1981, "*Daftar Komposisi Bahan Makanan*", Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim, 1991. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*", Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim, 2010. Komposisi Dan Proses Pembuatan Biskuit. Diakses <http://lordbroken.wordpress.com/2010/06/08/komposisi-dan-proses-pembuatan-biskuit/>. Tanggal akses 20 april 2013.
- Anonim.1992. Daftar komposisi bahan makanan. <http://itp.gizinet.id/daftar-komposisi-bahan-makanan>. Diakses pada tanggal 21 Januari 2010
- Anonim, 2013. Kalori Dalam Biskuit. Diakses <https://mobile.fatscreeet.co.id/kalori-gizi-makanan/biskuit>. Tanggal akses 20 april 2013.
- Anonim, 2018.www.aktualpress.com/read2018/02/28/2018-indonesia-resmi-jadi-pengimpor-gandum-terbesar-didunia/. Diakses pada 06 April 2018.
- AOAC, 1990. *Official Methods Of Analysis of AOAC International*. 16th Edition. Agricultural Chemicals, Comtaminant, Drug. Washington D. C.
- Astawan M dan S. Widowati. 2005. *Evaluasi mutu gizi dan indeks glikemik ubi jalar sebagai dasar pengembangan pangan fungsional*. Lap. Hasil Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok,IPB. Bandung.
- Amaliafitri, A. 2010. *Sukses Olah Sponge Cake Cantik*. www.okefood.com/read/2010/02/10/304/302270/large. diaskes pada tanggal 31 Maret 2016.
- Belitz, H.D. dan W. Grosch ,1999.Food Chemistry. 2nd Ed, Springer, Berlin.
- Buckle, K.A.,1987., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- Cahyadi, W. 2008, Analisis Data Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Jakarta:Bumi Aksara.

- Chukwu, O., dan Imodiboh, L. I. 2009. *Influence of Storage Condition on Shelf-Life of Dried Beef Product (Kilishi)*. Word Journal of Agricultural Sciences 5 (1): 34-39
- Damardjati, D. S., S. Widowati, J. Wargiono dan S. Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Sereal, Umbi-umbian Dan Kacang-kacangan Untuk Penganekaragaman Pangan*. KMNRT.Jakarta.
- Estiasih, T. 2005. Kimia, Teknologi dan Aplikasi Polisakarida. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Faridah DN, Hamidah dan Purwati. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Fatmawati, 2012. *Kualitas telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harborne, J.B. 1996. *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan* (Terjemahan : Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro). ITB, Bandung.
- Hirda M, Linda M dan Zulkifli L. 2014. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung Dan Perbandingan Tepung Jagung Dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU : Medan.
- Hood, 1980. *Economic Analysis : A Location Quotient, Primer, Principal* Sun Region Associationts. Hal 83.
- Imam, R. H.P Mutiara, S.P Nurheni,. 2014. *Konsistensi mutu Pilus Tepung Tapioka : Identifikasi Parameter Penentu Kerenyahan*. J. Mutu Pangan, Vol. 1 (2):91-99. Intitut Pertanian Bogor.
- Jefriando, M. 2014. Impor Tepung Terigu dan Mentega Meroket. [https:// finance.detik. com/read/2014/06/03/092442/2597982/4/impor-tepung-terigu-dan-mentega-meroket](https://finance.detik.com/read/2014/06/03/092442/2597982/4/impor-tepung-terigu-dan-mentega-meroket).
- Jie, Hu, dan Shan. 2013. *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. Agritech 33(3): 296-302.

- Johnson, L.A. 1991. *Corn: Production, Processing, and Utilization*. Di dalam: *Lorenz KJ dan K Kulp (eds.) Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcell Dekker inc., New York.
- Juniawati, 2003., Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen. (Skripsi). IPB. Bogor.46-76.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. 2008. Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Kartika, B. 1988. *Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Kano, M., T. Takayanagi, dan K. Harada, 2005. *Antioxidative activity of anthocyanins from purple sweet potato, Ipomoea batatas cultivar Ayamurasaki*. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 69(5):979-988.
- Kilcast D dan P. Subramamiam 2004. *Food And Beverage Stability and Shelf Life*. Woodhead Publishing, Cambridge.
- Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Peternakan. Student Master animal Sciene, Fac. Agriculture-UPM.
- Li, Y.-H., Huang, J.-W., dan Tsai, M.-T. (2009). *Entrepreneurial orientation and firm performance: The role of knowledge creation process*. *Industrial Marketing Management*, 38(4), 440-449. doi: 10.1016/j.indmarman.2008.02.004.
- Liana, 1987. Pembuatan produk pasta berprotein tinggi : campuran susu skim, skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Liliyana, 2012. Depok. Tesis. *Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Kaya Gizi pada sisiwi SMPN 27 Pekan baru Tahun 2012*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- Suprpti M,L., 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya dalam produk olahan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Maraharstuti, 1998. Karakteristik tepung dan pati ubi jalar (*Ipomea batatas* L) serta pemanfaatan untuk pembuatan biskuit upaya diversifikasi pangan. Skripsi. Bogor : Fakultas Pertanian. IPB.
- Mutiara E, Adikahriani, S. Wahidah. 2008. *Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk Untuk Meningkatkan Produksi ASI*. Fakultas Teknik Universitas Medan.

- Nelam, K., 2018. *Pengaruh Penambahan Pati Jagung dan Kayu Manis Terhadap sifat Fisik, Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Cookies Jagung Putih*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Ni'mah, 2018. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi susu skim dan sukralosa terhadap sifat Kimia Bubur Beras Instan Tepung Pandan*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Merubuana Yogyakarta.
- Nindyarani, AK., Sutardi., Suparmo. 2011. *Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Poirer) dan Produk Lainnya*. Agritech. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Odake, Kozampel, dan P. Tomasula., 1992. *Anthocyanidins and Anthocyanins: Colored Pigments, as Food*. Food & Nutrition Research 61:1-21.
- Oktavia dan R. Dwi, 2008. *Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT.Amott's Indonesia Sebagai Dasar Penentu Nilai Tambah Produk*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Porry, N. Yanishlieva dan M. Gardon., 2001. *Flavonoids as antioxidant, In F. Shahidi (Ed)*. Natural Antioxidant Chemistry, Health Effects and Applications. Champaign Illions : AOCS Press.
- Rahmanto, 1994. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Richana, N. 2012. *Ubi kayu dan Ubi jalar*. Bandung: Nuansa Cendekiawan.
- Richana N. dan Suarni. 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung*. In Sumarno et al. *Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. P: 386-409.
- Rukmana, 2010. *Prospek Jagung Manis*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Saragih . 2014. *Physico-chemical, thermal and pasting properties of fractions obtained during there successive reduction milling of different corn types*. Food Chemistry.
- Setyowati, A., 2016. *Sifat Fisik-Kimia Tepung Jagung Putih Lokal*. Laporan Penelitian Dana Mandiri. Teknologi Hasil Pertanian : Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Singh, B., S.P. dan V. Nanda. 2008. Leaving Agent For Bakery. *World Journal Agriculture*. Food Chemical. 50:4290-4294.

- Soekarto, S.T.,1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Suarni dan I.U. Firmansyah, 2005. *Beras Jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung*. Makassar. p. 393-398.
- Suarni dan M. Yasin, 2011. *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No.1.
- Suarni dan S. Widowati. 2007. *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung*. Dalam *Jagung*. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor. hlm. 410–426.
- Suarni, 2007. Potensi kandungan senyawa β -caroten beberapa komoditi sebagai sumber vitamin A. Prosiding Sem Nas. BBP2TP. Palu. p. 563568.
- Suarni, M. Aqil dan I.U, Firmansyah. 2005. Effect of drying temperature on nutritionnal quality of protein maize. Proceeding of The 10 th Asian Regional Maize Workshop (ARMW). p. 79-81.
- Suarni I.U. Firmansyah, dan Muh Zakir. 2010. *Pengaruh umur panen terhadap komposisi nutrisi jagung Srikandi Putih dan Srikandi Kuning*. J. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan 29(2):117-123.
- Subagio, A., Windarti, WS., dan Witono, Y.2003. Development of Functional Protein Non-Oilseed Legumens as Food Additives. Proceeding of ITSF Seminar on Science and Technology. Indonesia Toray Science Foundation. pp. 1-10.
- Sudarmadji, Bambang Haryono dan Suhardi, 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sulikhah, N,2017.*Evaluasi Kadar β - Caroten dan Uji Tingkat Kesukaan Cookies Rasio Tepung Jagung Putih (Zea Mays) dengan meizena*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Hasil Pertanian UMBY.
- Sunarti, T. C. Dan Richana, N. 2003. *Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Indonesia Sebagai Tepung komposit*. Prosinding Seminar Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional. Bogor.
- Susana, I, 2009. *Pengaruh Lama Fermentasi Spontan Grit Jagung dan Pemanfaatan Tepung Jagung Unuk Bubur Bayi Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau*. Skripsi. THP. Universitas Brawijaya. Malang.

- Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non- Flaky Crackers*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008.
- Swinkles, J.M. 1985. *Source of Starch, Its Chemistry and Physics*. In: Van Beynum, G.M.A. and Roels, J.A. (eds). *Starch Conversion Technology*. Marcell Dekker, Inc. New York and Basel, p: 295-360.
- Tamaroh, S., 2018. Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 7, no 1 Feb. 2018.
- Teow, C. C., Troung, V.D., McFeeters, R.F., Thompson, R. L., Pecota, K.V. dan Yencho, G. C. 2007. Antioxidant activities, phenolic and β -carotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours. *Food Chemistry* 103: 829-838.
- Widjanarko, S. 2008. *Efek Pengolahan Terhadap Komposisi Kimia dan Fisik Ubi Jalar Ungu*. PAU. Pangan Gizi IPB. Bogor.
- Williams, 2001. *Starch Retrogradation in Cassava Flour from Cooked Parenchyma*. *Starch / Stärke* 60:174-1005.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2009. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke XI .PT. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta.
- Woofle, J. A. 1999. *Sweet potato an untapped food resource*. Cambridge University Press. Cambridge.
- Wulandari Y. 2007. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Mahasiswa Universitas Indonesia Program S1 Reguler*. Skripsi FM-UI. Depok.
- Yu Louie, J.C., T.P. Markovic, G.P. Ross, D. Foote, J.C. Brand-Miller. (2002) *Higher Glycemic Load Diet is Associated With Poorer Nutrient Intake in Women with Gestational Diabetes Mellitus*. *Nutrition Research*, 33: 259-265