

DAFTAR PUSTAKA

- Anindya, Tasya Ridhaka. 2010. *Karakteristik Pati Garut (Maranta arundinaceae) dan Kesesuaiannya untuk Pembuatan Egg Roll dan Muffin*. Yogyakarta: FTP UGM.
- Anonim¹. 2013. *Kategori Pangan*. Indonesia: Surat Keputusan KA. Badan POM RI diakses hari Minggu, 21 Juli 2013 pukul 09.12 WIB.
- Anonim². 2013. *Isi Kandungan Gizi Tepung Susu Skim - Komposisi Bahan Makanan*. Diakses hari Minggu, 21 Juli 2013 pukul 08.18 WIB di <http://keju.blogspot.com/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-susu-skim-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.
- Anonim³2013. *Diabetes Melitus*. Diakses pada hari Senin, 23 September 2013 pukul 18.30 WIB di <http://prodia.co.id/penyakit-dan-diagnosa/diabetes-melitus>.
- Anonim⁴. 2013. *Susu Skim*. Diakses hari Minggu, 21 Juli 2013 pukul 09.05 WIB di http://id.wikipedia.org/wiki/Susu_skim.
- Anonim⁵. 2013. *Uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT)*. Diakses pada hari Minggu, 11 Agustus 2013 pukul 08.00 WIB di <http://abdulsyahid-forum.blogspot.com/2009/03/uji-duncan-multiple-range-test-dmrt.html>.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. *Karakteristik Umbi Garut (MORANTHA arundinacea) pada Berbagai Umur Panen dan Produk Olahannya*. Diakses pada tanggal 20 November 2012 pukul 9:54 am.
- Barasi, Mary E. 2009. *At a Glance Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Bechoff et. al. 2006. *Pengeringan dengan Cara Shade Drying*. Dalam Dwi Sri Retno W. 2009. FTP UGM.
- Beck, Mary E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan penyakit-penyakit untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Boobier, WJ, JS Baker, and B Davies. 2006. *Development of a healthy biscuit: an alternative approach to biscuit manufacture*. Nutrition Journal. BioMedCentral.
- Campbell. 2011. *Biology*. New York: Pearson.
- Carpenter, Roland P., David H. Lyon, and Terry A. Hasdell. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control; second edition*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publisher, Inc.

- Dignos *et. al.* 1992. *Efek Pengeringan Ubi Jalar*. Dalam Dwi Sri Retno W. 2009. FTP UGM.
- Djaafar *et.al.* 2004. *Subtitusi Terigu dengan Pati Garut pada Pembuatan Cookies*. Yogyakarta: Agros 6(1) halaman 1-2.
- Djaafar *et.al.* 2006. *Teknologi Pemanfaatan Umbi Garut, Pangan Sumber Karbohidrat*. Yogyakarta: badan Ketahanan Pangan Bekerja Sama dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gajah Mada.
- Djaafar, Titiek F, *et.al.* 2010. *Pengembangan Budidaya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.
- Doktortani. 2011. *Pembuatan Tepung Labu Kuning*. (<http://www.doctortani.com/2011/04/pembuatan-tepung-labu-kuning.html>).
- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Foodreview. 2009. *Mengatasi Defisiensi Vitamin A*. Bogor: Majalah Bulanan Foodreview Bakery Ingredient.
- Gracia, C. Cynthia. 2009. *Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Subtitusi Tepung Terigu*. Bogor: Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XX No. 1.
- Hartati, M. E. 2013. *Pemanfaatan Labu Kuning untuk Rempah-rempah*. Diakses pada tanggal 20 November 2012 pukul 4.15 PM.
- Hendrasty, Henny Krissetiana. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Husniarti, I. S. utami, dan S. Rahayu. 2001. *Subtitusi Terigu dengan Pati Garut (Marantha arundinaceae L.) pada Pembuatan Roti Tawar*. Yogyakarta: Agritech, Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian 21(1): 15-21.
- Ighfar, Ahmad. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moscata) dan Tepung Terigu terhadap Pembuatan Biskuit*. Makassar: Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Irawan, M. Anwari. 2007. *Glukosa & Metabolisme Energi*. Sports Science Brief.
- Juanda. 2011. *Studi Preferensi Konsumen terhadap Roti Tawar Labu Kuning (Cucurbita moscata)*. Banda Aceh: Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Darussalam.
- Kartasapoetra, G. 2010. *Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta.

KBBI v1.1 offline (2008).

Kurniawati, Elya. 2011. *Pembuatan Biskuit dan Crackers Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autisme (Kajian Proporsi Pati Garut : Tepung kacang Hijau : Tapioka)*. <http://elibrary.ub.ac.id/handle/123456789/29462>.

Manley, Duncan. 1998. *Biscuits, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals*. Inggris: Woodhead Publishing Limited Cambridge.

Marsono. 2009. *Indeks Glisemik Umbi-Umbian*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada.

Muryati. 2007. *Membuat Emping Garut*. Yogyakarta: Tabloit Sinar Tani.

Mustaqim, Muhammad. 2012. *Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu Pati Garut (Marantha arundinaceae, L.) dan Tepung Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Putih*. Yogyakarta: FTP UGM.

Matz dalam IPB. 2013. *Tinjauan Pustaka Pengembangan Informasi Nilai Gizi Produk Biskuit Cookies dan Wafer*. Bogor: IPB.

Naryanto, Petrus Sri. 2002. *Substitusi Pati Garut Termodifikasi pada Tepung Gandum untuk Pembuatan Mie Kering; Kajian dari Sifat Fisik dan Organoleptik*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Novitasari, Santi. 2012. *Labu Kuning Kaya Gizi*. <http://aceh.tribunnews.com/2012/06/23/labu-kuning-kaya-gizi>. (diakses: Minggu, 10 Feb 2013 pukul 1:23 AM).

Nurhayati, Ai. 2010. *Karbohidrat*. Diakses pada 20 Juli 2013 pukul 11.31 AM.

Pratiwi, 2008. *Garut (Maranta arundinaceae)*. Bogor: IPB.

Rahayu, Lisrestu. 2011. *Reaksi Pencoklatan Enzimatis pada beberapa Buah dan Sayur serta Cara Penghambatannya*. Bandung: Pendidikan Agroindustri, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI <http://www.scribd.com/doc/102446001/Pencoklatan-Enzimatis>.

Ratnaningsih, Nani, et. al. 2009. *Teknologi Pengolahan Pati Garut dan Diversifikasi Produk Olahannya dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Tata Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.

Regina. 2013. Pengertian Indeks Glikemik. Diakses pada tanggal 18 September 2013 pukul 20.00 WIB di www.diabetesmelitus.org/pengertian-indeks-glikemik/.

Retno, Dwi Sri W. 2009. *Pengaruh Pengupasan dan Metode Pengeringan terhadap Kandungan Beta Karoten dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar*

- Oranye (Ipomea batatas L. var. Sari) Kultivar Gunung Kawi*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada.
- Richana, Nur. 2012. *Araceae & Dioscorea, Manfaat Umbi-Umbian Indonesia*. Bandung: Nuansa.
- Ripi, Vanty Iriani. 2011. *Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moscata Duch.)*. Jawa Timur: Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional.
- Rochmawati, Wahyu. 2013. *Pengaruh Sutiitisi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moscata) terhadap Kadar Beta Karoten, Total Polifenol, Energi pada Cookies*. Semarang: Magister Gizi Pasca Sarjana Universitas Diponegoro.
- Rohman. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: UGM.
- Rohman. 2008. *Tepung*. Yogyakarta: UGM.
- Rubin, Karen Wilk. 2006. *Gluten-Free Menus*. ProQuest Agriculture Journals; Foodservice Director.
- Rukmana. 2000. *Garut*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, Umar dan Murdijati Gardjito. 1999. *Hand Out Teknologi Pengolahan Buah-buahan dan Sayuran*. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Sari, Desy Martiana. 2013. *Konsep Pangan dan Gizi*. Surakarta: FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Schwitzer, M. K., M. I. Chem. E. 1985. *Margarine and other food fats*. New York: Interscience Publishers. Inc.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2010. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sitorus, Sri Rebecca. 2003. *Pembuatan Biskuit untuk Makanan Sapihan dari Pati Garut (Marantha arundinaceae L.)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- SNI. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Indonesia: SNI 01-2973-1992.
- SNI. 1995. *Biskuit Diet Diabetes*. Diakses Senin, 23 September 2013 pukul 18.30 WIB di sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/4123.
- SNI. 1998. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Indonesia: SNI 01-2973-1998.

- Soekopitojo, Soenar. 2010. *Telur dalam Sistem Pangan*. Dalam Majalah Kulinologi Indonesia vol.2/ 2010. halaman 20. Bogor: PT Media Pangan Indonesia.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: LIBERTY.
- Sudarto. 2005. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tejasari. 2005. *Nilai-Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tim. 2011. *Modul Praktikum Kimia Gizi*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Utama, Arif Sandi Surya. 2011. *Daya Terima dan Kadar β -Karoten terhadap Pembuatan Biskuit dari Ubi Jalar (Kuning, Ungu, dan Oranye) Kukus*. Surakarta: FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- UU No. 18. 2012. *Pangan*. Indonesia: UUD RI 1945.
- Wade. 1995. *Dairy Product*. London: Applied Science Publishers.
- Whistler, Roy L and James N. BeMiller. 1999. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientists*. USA: Eagan Press.
- Whiteley, Peter R. 1971. *Biscuit Manufacture; fundamentals of in-line production*. London: Applied Science Publishers.
- Widaningrum, dkk. 2005. *Pengayakan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut*. Bogor: IPB.
- Wijaya, Hendra. 2010. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*. Balai Besar Industri Argo, Kementerian Perindustrian.
- Winarno F. G. 2002. *Flavor bagi Industri Pangan*. Bogor: Mbrio Press.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Ed. Revisi*. Bogor: Mbrio Press.
- Yulanda, Dika. 2011. *Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (Maranta arundinaceae L.) dalam Pembuatan Bubur Instan dengan Pencampuran Tepung Tempe*. Padang: FTP Universitas Andalas.
- Yuliyanto, Wisnu Adi. 2010. *Pengaruh Berbagai Jenis dan Kadar Bahan Pemanis terhadap Mutu Cookies yang Disubstitusi dengan Tepung Proboiled Rice*. Yogyakarta: Teknologi Pangan Agroindustri Universitas Mercu Buana.