

DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, RN. 2009. *Mempelajari Pengaruh Ukuran Partikel dan Kadar Air Tepung Jagung Serta Kecepatan Ulir Ekstruder Terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aprilianingtyas, Y. 2009. *Pengembangan Produk Empek–Empek Palembang dengan Penambahan Sayuran Bayam dan Wortel sebagai Sumber Serat Pangan*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arini, SMT. 2012. *Pengaruh Perendaman Daging Sapi pada Sari Buah Pepaya terhadap Tekstur dan Warna Daging Sapi*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astawan, M . 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Biro Pusat Statistik. 2007. *Statistik Industri dan Perdagangan*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Bourne, MC. 1982. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press. London.
- Buckle, KA., Edwards, RA., Fleet, GH., Wootton, M. 1987. *Kimia Pangan*. Penerbit UI-Press. Jakarta.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2005. Persatuan Ahli Gizi Nasional.
- DeMan, JM. 1997. *Kimia Makanan*. Dialihbahasakan oleh K. Padmawinata. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Desrosier, NW. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ke-3. Dialihbahasakan oleh M. Muljohardjo. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. *Tepung Singkong (SNI 01-2997-1992)*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Faidah, NN dan Estiasih, T. 2009. Aplikasi Bubuk Pewarna Berantioksidan dari Limbah Teh untuk Biskuit Hipoglikemik Substitusi Tepung Suweg. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 10 No.3.
- Fitria, M. 2007. *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Air Kritis*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fitriadi, H. 2000. *Perkembangan dan Prospek Konsumsi Gula Pasir Di Indonesia*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Hadi, MN. 2007. *Kajian Formulasi Lighter Biscuit dalam Rangka Pengembangan Produk Baru di PT Arnott's Indonesia Bekasi*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kusumawati, DD., Amanto, BS., Muhammad, DRA. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 1 No. 1.
- Ma'rifah, U. 2008. *Pengaruh Penambahan Pati Singkong Modifikasi Ikatan Silang dan Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik terhadap Mutu Yogurt*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maltz.1984. *Food Texture*. The Avi Publishing Co Inc. Westport, Connecticut Snack Technology.
- Manoppo, S. 2012. *Studi Pembuatan Crackers dengan Sukun (Artocarpus communis) Pragelatinisasi*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Margareth, J. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Goreng Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) Klon BB00105.10*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mariyani, N. 2011. Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (Modified Cassava Flour). *Jurnal Sains Terapan*. Vol.1 No.1 hal 51-69.
- Marsono, Y dan Astanu, WP. 2002. Pengkayaan Protein Mie Instan dengan Tepung Tahu. *Agritech* Vol. 22 No. 3 : 99-103.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering 3rd Ed*. Pan-tech International Inc., Texas.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston. CRC.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata. Jakarta.
- Nugrahawati, T. 2011. *Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Oktavianti, S. 2003. *Kajian Formulasi dan Tekstur Produk pada Pembuatan Permen Lunak Gula Merah*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pamungkas, ES. 2008. *Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Biji Kecap sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci di Bogor*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Pusbangtepa. 1990. Paket Industri Pangan. *Buletin Pusbangtepa*. Vol.8 No.19 Hal 57-66.
- Putri, AR. 2012. *Pengaruh Kadar Air terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (Musa Parasidiacaformatypica)*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rahman, AM. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, N. 1997. *Mempelajari Pengaruh Substitusi Tepung Singkong, Tepung Kedele dan Penambahan Gliseril Monostearat terhadap Sifat-Sifat Roti Tepung Terigu*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, S. 2010. *Formulasi Tepung Kentang Hitam (Solerostemon rotundifolius) dan Tepung Terigu terhadap Beberapa Komponen Mutu Roti Tawar*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Universitas Mataram. Mataram.
- Rahmanto, F. 1994. *Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor Colocasia esculenta (L) SHOTT*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Reski, MA. 2012. *Pemanfaatan Ekstraksi Kulit Ari Biji Kakao (Theobroma cacao L) Pada Produk Cookies Cokelat*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Rimbawan dan Siagian, A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sagita, D. 2012. *Pembuatan Bakpia dengan Substitusi Bekatul*. KTI. Program studi D3. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Sihombing, PA. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Barata Karya Aksara. Jakarta.
- Subagio, A. dkk. 2004. Karakterisasi Protein Miofibril dari Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan Mata Besar (*Selar crumenophthalmus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XV, No.1.

- Sudarmadji., Haryono, S., Suhardi, B.1996. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistianing, R. 1995. *Pembuatan dan Optimisasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tester, R.F and Morrison, W.R. 1990. Swelling and Gelatinisation of Cereal Starches. I. Effect of Amylopectin, Amylose and Lipids. *Cereal Chemistry*. 67, 551-559.
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zuheindra, D. 2013. *Perencanaan dan Penjadwalan Aktivitas Distribusi Menggunakan Distribution Requirement Planning (DRP)*. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.