

DAFTAR PUSTAKA

- Aliem, I. M. 1995. *Teori Pastry*. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta. Yogyakarta.
- Almatsier, Sunita. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almond, N. 1989. *Biscuits, Cookies and Crackers*. Elsevier Applied Science. London
- Asmaraningtyas, Dian. 2014. *Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Daun Labu Kuning*. Skripsi. Program Studi Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2010. *Jumlah dan Persentase Penduduk Miskin, Garis Kemiskinan, Indeks Kedalaman Kemiskinan (P1), dan Indeks Kemiskinan (P2) Menurut Provinsi*.
- Departemen Perindustrian. 2003. *Biskuit. Penanganan Gizi Buruk*. Indonesia.
- Diesna, Sari dkk. 2012. *Pengaruh Lama Pemanasan dalam Rice Cooker Terhadap Kandungan Zat Besi (Fe) dan total Mikroba Nasi Putih*. Media Gizi Masyarakat Indonesia, Vol.2 No.1, Agustus 2012.
- Fakultas Teknologi Ilmu Pertanian (FTIP) Universitas Padjajaran. 2007. *Jurnal FTIP001665/021*.
- Fahey, J.W. 2005. *Moring oleifera : Areview of Medical Evidence for Its Nutritional, Therapiutic and Prophylactic Properties*. Part 1.
- Faridah, A. Dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Departemen Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing LTD. Cambridge.
- Foidl, N. Makar, H. Becker K. 2001. *In The Miracle Tree : The Multiple Uses of Moringa* (Ed, J, F). Wagenigen. Netherlands.pp.45-76.
- Fuglie, L. J. 2001. *The Miracle Tree : The Multiple Attributes of Moringa*. Dakar.
- Hadi, M. N. 2007. *Kaian Formulasi Lighter Biscuits dalam Pengembangan Produk Baru PT. Arnott's Indonesia-Bekasi*. Skripsi : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Haryadi. 2004. Teknologi Legum, Serealia, dan Umbi – umbian. Handout Matakuliah. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM : Yogyakarta.
- Hui, A, Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. John Wiley and Sons Company Inc. New York.
- Ilmah, Mashfufatul. 2014. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu dalam Biskuit. Jurnal Laporan Praktikum Analitik II. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta.
- Laksmi, R. 2012. Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusikan Telur Rebus. *Animal Agriculture Journal*. Vol 1. No. 1 pp:453-460.
- Luthfiah Fifi. 2012. Potensi Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Nusa Tenggara Barat. *Media Bina Ilmiah*, ISSN No. 1978-3787. Volume 6, NO. 2, Maret 2012.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker and Cookies*. 3rd Edition. CRC Press. Washington.
- Matz. Matz T. D. 1998. *Cookie and Cracker Technology*. AVI. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Mc Williams, Margaret. 2001. *Food Experimental Perspective* : 4th Edition. Prectice Hall. New York.
- Muro, J. K., V. R. M. Muhikambe, S.V Sarwatt. 2003. *Moringa oleifera Leaf Meal Can Replace Cottonseed Cake in the Concentrate Mix Fed with Rodhes Grass (Chloris gayana) Hay Growing Sheep*. *Livestock. Research of Rural Development* 15(11):1-5.
- Pangaribuan. 2013. Substitusi Tepung Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor. Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rahayu. Winarni, F. G. 1997. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- RISKESDAS. Riset Kesehatan Dasar. 2013. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2013*.
- Rudianto. Hidayah, J. H. Irma, A. S. 2013. Biskuit Moringa Ria Sebagai Suatu Stragedi Penanggulangan Gizi Kurang dan Gizi Buruk Pada Balita Miskin Berbasis Masyarakat. *Bimgi Volume 2 No. 1*. Juni-Desember 2013.

- Setyowati, dkk. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan *Baking Powder*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.3 p.224-231.
- Shoffiyannida, N. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Onde-Onde Ketawa. Skripsi. Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Soegeng S, Ann L. 2004. Kesehatan dan Gizi. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. SNI 01-2973-1992. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Subagjo, A. 2007. *Modified Cassava Flour (MOCAF)* : Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. Makalah Disampaikan pada Seminar dan Lokakarya Nasional Pengembangan Produk Pangan Lokal Menuju Kemandirian Pangan Bangsa Indonesia. 10-11 Desember 2007. Semarang.
- Suhardi. Pujimulyani, D. dan Aprillia, R. 2001. Pengaruh Penambahan Tepung Kecambah Kecapir (*Psophocarpus tetragonolobus*) Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Biskuit. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan Buku C : Pangan dan Gizi.p.53-63.
- Susanto, H. Dkk. 2010. Efek *Nutritional* Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifer*) Varietas NTT Terhadap KadarAlbumin Tikus Wistar Kurang Energi Protein (Studi *in Vivo* Kelor Sebagai Kandidat Terapi Suplementasi pada Kasus Gizi Buruk). Publikasi Ilmah SemNasMIPA Tahun 2011.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik "*Handout*". Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Szczesniak, A. S. Kelyn, D.H. 1963. *Consumer Awareness of Texture and Other Food Attributes*. Food Technology. London.
- Trenggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Utami, Indiyah S. 2008. Memahami Proses Pengolahan Roti. Food Review Indonesia. Vol V. No.5 Mei 2010.
- Unicef. 1998. The State of The World's Children. 1998.
- Vail EG, Phillips JA, Rust LO, Grisworl RM, Justin MJ. 1978. *Food 7th Edition*. Boston : Houghton Mifflin Company.
- Whitely, P. R. 1991. *Biscuit Manufacture*. London : Applied Science Publishing, Ltd.

- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia. Pengolahan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wiryadi, R. 2007. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cokelat (*Theobroma cocoa L*). Skripsi : Universitas Syah Kuala. Aceh.
- Zakaria. Tamrin, Abdullah. Sirajjudin. Hartono, Rudy. 2012. Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makan Sehari-Hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita. Media Gizi Pangan. Edisi 1. Vol. XIII, 2012.