

DAFTAR PUSTAKA

- Abd El-Salam, M. H., El-Shibiny, S. dan Salem, A., 2009. *Factor affecting the functional properties of whey protein products: a review*. *Food Reviews International*, 25: 251-270.
- Alatuji. 2015. *Definisi dan Penggunaan Universal Testing Machine*. Diakses : 24 Januari 2016. <http://www.alatuji.com>
- Ardiansyah., Nurainy, Fibra., Astuti, Susi. 2014. *Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (Pleurotus oestreatus)*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Volume 19 No.2, Juli 2014.
- Arisman. 2009. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Edisi ke-2. EGC. Jakarta.
- Asiamaya. 2008. *Tepung Terigu*. Diakses : 20 April 2015. <Http://www.asiamaya.com>.
- Astawan, M. 2008. *Biskuit*. Diakses : 20 April 2015. <Http://www.depkes.go.id>
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2973-1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Budianto, A.K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi* (4th ed). Penerbit UMM Press. Malang.
- Cahyana, Muchrodji, M. Bakrun. 2001. *Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha Budidaya Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. *Rencana Strategi Departemen Kesehatan*. Depkes RI. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta.
- Diniyati, B. 2012. *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Djami, S.A. 2007. *Prospek Pemasaran Tepung Ubi Jalar Ditinjau dari Potensi Permintaan Industri Kecil di Wilayah Bogor*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Djarajah, NM. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Jogjakarta.

- Eissa, Hesham A., Hussein, A.S., Mostafa, B.E. 2007. *Rheological Properties and Quality Evaluation of Egyptian Balady Bread and Biscuits Supplemented with Flours of Ungerminated and Germinated Legume Seeds or Mushroom*. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol. 57, No.4, pp. 487-496.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Fedriyansyah. 2010. *Hubungan Kadar Seng dan Vitamin A dengan Kejadian ISPA dan Diare pada Anak*. Sari Pediatri Vol. 12 no 4, Desember 2010.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Figoni, Paulo. 2008. *How Baking Works* (2nd ed). John Wiley and Sons, Inc. New Jersey.
- Gaines. 1992. *Instrumental Measurement of Cookie Hardness*. Cereal Chemistry 69:115-119.
- Gallagher ML. *The Nutrients and Their Metabolism*. In: Mahan LK, Escott-Stump S. Krause's Food and Nutrition Therapy. 12th ed. Canada: Saunders Elsevier, 2008; p. 64-69, 71-73.
- Ginting, E., Y. Widodo, S.A. Rahayuningsih, dan M. Yusuf. 2005. *Karakteristik Pati Beberapa Varietas Ubi Jalar*. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan 24 (1): 9-18.
- Ginting, E., S.S. Antarlina, I. Sudaryono, A. Winarto, dan Sugiono. 2008. *Resep Produk Olahan Umbi-umbian dan Kacang-kacangan*. Balitkabi. Malang.
- Ginting, E. 2009. *Retensi Antosianin pada Beberapa Produk Olahan Ubi Jalar*. Prosiding Seminar Nasional Akselerasi Inovasi Teknologi untuk Mendukung Peningkatan Produksi Aneka Kacang dan Umbi. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor (in press).
- Hartoyo, A. 2006. *Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L*), Kecambah Kedelai (*Glycine max Merr*) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiata L*) sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol.XVII No.1 Thn 2006.
- Haryadi, P. 2004. *Perubahan Mutu (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) Produk Pangan Selama Proses Pengolahan dan Penyimpanan Produk Pangan*. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluaarsa (Self Life), Bogor, 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Hasan, M. 2013. *Manfaat Jamur Tiram dan Jamur Lainnya*. Kementerian Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Lembang.

- Hidayat, Beni., Ahza, Adil Basuki., Sugiyono. 2007. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Varietas Shiroyukata Serta Kajian Potensi Penggunaannya sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XVIII No.1 Th. 2007.
- Jamrianti, R. 2007. *Potensi Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan*. Prosiding Jurnal Litbang Pertanian.
- Judarwanto, Widodo. (2009). *Faktor Resiko Gangguan Perkembangan Bicara Dan Bahasa Pada Anak*.
- Khatun, K., H. Mahtab, P.A. Khanam, M.A. Sayeed, dan K.A Khan. 2007. *Oyster mushrooms reduced blood glucose and cholesterol in diabetic subjects*. *Mymensingh Med J*. 16 (1): 94-9.
- McWilliams, M. 2001. *Food Experimental Perspective, Fourth Edition*. Prentice Hall, New Jersey.
- Mervina, Clara M. Khustanto, dan Sri Anna Marliyati. 2011. *Jurnal Penelitian: Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clariasgariepinus*) Dan Isolat protein Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. IPB. Bogor.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Ningrum, W R. 2006. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Jenis Lemak yang Berbeda*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Nugroho, J.S. 2006. *Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Pepetek (*Leiognathus* sp.) dan Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L) untuk Substitusi Parsial Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Program Teknologi Hasil Perikanan, IPB. Bogor.
- Pakorny, J., N. Yanishlieva. and M. Gordon. 2001. *Antioxidant In Food*. CRC Press Boca Raton Boston, New York
- Paran, Sangkan. 2008. *Diabet Cookies : Kue Kering Sehat Bagi Diabetes Melitus*. PT Kawan Pustaka. Jakarta
- Pasaribu, T. 2002. *Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Pasar*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Phadungath, C. 2007. *Basic Measurement for Food Texture*. Diunduh dari http://fohass.srru.ac.th/program/food_sci/result_civil_file/BasicMeasurementforFoodTexture.pdf.
- Praptiningsih, Y., Tamtarini dan S. Djulaikah, 2003. *Pengaruh Proporsi Tapioka-Tepung Gandum dan Lama Perebusan Terhadap Sifat-sifat Kerupuk Tahu*. *Jurnal FTP*. Universitas Jember, Jember.

- Pudjiadi, Solihin. 2000. *Ilmu Gizi Klinis pada Anak*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Puspitasari, Gea Gita., Wignyanto., Dewanti, Beauty Suestining Diyah. 2014. *Pemanfaatan jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) sebagai Tepung, Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan*. Jurnal. FTP Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Reifa. 2005. *Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker*. Majalah Kartini Nomor: 2134 Hal.148.
- Restyawati, Dwi Trisya. 2011. *Biscuit Crackers dengan Substitusi Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi*. KTI. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Soenanto, H. 2000. *Jamur Tiram, Budidaya dan Peluang Usaha*. Aneka Ilmu, Semarang.
- Suarni. 2005. *Teknologi Pembuatan Kue Kering (Cookies) Berserat Tinggi*. Usat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Makasar.
- Subagjo, A., 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Subarna. 1996. *Formulasi Produk-produk Sereal dan Umbi-umbian untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan*. Makalah. Penelitian Produk-produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying. Jakarta.
- Suhardjo. 1989. *Pemberian Makanan Pada Bayi dan Anak*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Suismono. 2001. *Teknologi pembuatan tepung dan pati ubi-ubian untuk menunjang ketahanan pangan*. Di dalam: Majalah Pangan Vol. X No. 37:37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian* Vol.4, No. 2, 2006 (124-130)
- Sutomo, 2007. *Pemanfaatan Tepung Terigu*. Jakarta : Gramedia.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat, Bergizi, dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wenzhao, L., Guangpeng, L. Baoling, S. Xianglei T., Xu, S. 2013. Effect of Sodim Stearoyl Lactylate on Refinement of Crisp Bread and the Microstructure of Dough. *Advance Journal of Food Science and Technology* 5 (6):682-687.

- Widyastuti, N dan S. Istiani. 2004. *Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia (2): 1-4
- Winarmi. 1997. *Pengujian Panelis*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Grama Ilmu. Surabaya.
- Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cokelat (Theobroma cocoa)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Syah Kuala.
- Wisti, Andriana Putri Christiana. 2011. *Pembuatan Kue Kering dari Tepung Ubi Jalar Ungu*. Tugas Akhir. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.