

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan atau Produk Pangan Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Andarwulan, N. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggrahini, S. 2006. *Pengkayaan Beta karoten Mie Ubi kayu dengan Tepung Labu Kuning ( Cucurbita maxima Dutchenes )*. Salatiga: Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian.
- Apriyantono, Anton. 1989. *Analisis Pangan*. Pusbangtepa IPB : Bogor.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2014. *Laporan APTINDO Tahun 2014*. Jakarta: APTINDO.
- Astawan.M. 2008. *Khasiat Warna – Warni Makanan*. Jakarta; Gramedia.
- Asy'ari, H. 2011. *Kriteria Sertifikasi Makanan Halal dalam Perspektif Ibnu Hazm dan MUI*. Skripsi. Program Studi Perbandingan Mazhab dan Hukum. Fakultas Syariah dan Hukum. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta
- Bastin, S. 2010. *Cookies*. College of Agriculture. University Of Kentucky.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food principles and Preparation*. California: Wadsworth, Belmont.
- BSN]. Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. BSN. Jakarta.
- Cahyaningtyas. Fanny Intan, Basito, Choirul Anam. 2014. *Kajian Fisikokimia dan Sensory Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata Durch ) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll*. Vol 3, no 2 hal 15-16. ISSN 2302-0733. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Damardjati, D.S. 2000. *Potensi dan pendayagunaan sumber daya bahan pangan Lokal Serealia, Umbi – Umbian, dan kacang – kacang untuk Penganekaragaman pangan*. Makalah Lokakarya pengembangan Pangan Alternatif. Jakarta.

- Erawati, 2006. *Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Tesis. Bogor : Institute Pertanian.
- Erianti, L. 2004. *Kajian Hidrolisis Pati Garut Menggunakan Enzim Amilase dan Kombinasi Enzim Pullunase dalam Proses Produksi Siklodekstrin*. Skripsi. Bogor: Fateta IPB.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri jilid 3*. Jakarta : Diknas.
- Faridah, Didah Nur, Dedi Fardiaz, Nuri Andarwulan, Titi Candra Sunarti. 2004. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (Maranta aruninaceae)*. Departemen Ilmu Teknologi Pangan IPB
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Krupuk Udang yang Dibuak dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gracia, C. Cynthia. 2009. *Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Subtitusi Tepung Terigu*. Bogor: Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XX No. 1
- Granfeldt Y, Wu X dan Bjorck I. 2005. *Determination of Glycemic Index; some methodological aspects related to analysis of carbohydrate load and characteristics of the previous evening meal*.
- Haryadi, 2004. *Teknologi Legum, Serealia, dan Umbi-umbian*. Handout Matakuliah. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta. : UGM Press.
- Hasyim. 2008. *Diversifikasi Produk Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras*. Badan Litbang Pertanian. Malang. Tabloid Sinar Tani.
- Hayati, 2006. *Pengaruh Jenis Asidulan Terhadap Mutu Pure Labu Kuning (Cucurbita pepo L.) Selama Penyimpanan dan Aplikasinya dalam Pembuatan Pudding*. Skripsi. IPB, Bogor.
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ighfar, Ahmad. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moscata) dan Tepung Terigu terhadap Pembuatan Biskuit*. Makassar: Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Indriyani, Ari. 2007. *Cookies Tepung Garut dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Unniversitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- Kandlakunta B. 2008. *Carotene Content Of Some Common (Cereals, Pulses, Vegetables, Sp Ices and Condiments) and Unconventional Sources of Plant Origin*. Food Chemistry, 106,85–89.
- Karjono. 1998. *Umbi – Umbi Potensial Penghasil Tepung*. Trubus 347-th XXIX-Oktober.
- Khomsan, A.2007. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Kompas
- Krissetiana, Henny. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius
- Kulkarni, A.S. and Joshi, D.C. 2013. *Effect of Replacement of Wheat Flour with Pumpkin Powder on Textural and Sensory Qualities of Biscuit*. International food research journal 20(2) : 587-591.
- Lestario, L.N. 2006. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) sebagai Bahan Fortifikasi Mie basah*. Tesis. Salatiga: Universitas Kristen satya wacana.
- Lewis, M.J. 2000. *Physical Properties of Foods and Food Processing System*. Canada : Camelot Press.
- Lutfika, Ervin. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar*. Skripsi. Fakultas teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor
- Marsono, Y. 2005. *Indeks Glikemik Produk Olahan Garut (Marantaandinaceae L) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba*. Laporan RUSNAS Diiversifikasi Pangan Pokok Tahun 2005. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Matz, A. S. Dan Matz D. T. 1978. *Cookie and Cracker Technology*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Matz dalam IPB. 2013. *Tinjauan Pustaka Pengembangan Informasi Nilai Gizi Produk Biskuit Cookies dan Wafer*. Bogor: IPB.
- Meilgaard, M. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton. Florida: CRC Press.
- Muhandri, T. Dan D. Kadarisman. 2005. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor

- Muhilal. 2005. *Highlight of Fourty Years Research on Vitamin A Deficiency at the Center for Research and Development in Food and Nutrition*. Scientifi c Speech on Retirement. Bogor: Center for Research and Development in Food and Nutrition.
- Novianto, DB. 2010. *Bioavailabilitas Beta Karoten dari Hasil Pemurnian CPO (Crude Palm Oil) dalam Bentuk RPO (Red Palm Oil) dan Isolat Secara In Vivo*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nusantoro, Haryadi. 2004. *Pembuatan Tepung Jagung Pramasak dengan Proses Nixtamalisasi serta Karakterisasi Produknya*. Agritech 25: 148-153.
- Prayitno, A.H. 2009. *Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi  $\beta$ -karoten dari Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Buletin Peternakan 33(2):111-118.
- Pudjihastuti, Isti dan Siswo Sumardiono. 2011. *Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam Dan Reaksi Photokimia UV Untuk Produksi Pati Termodifikasi Dari Tapioka*. Posiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan ISSN 1693-4393:1-6
- Rahayu dan Winarni.P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. UI Jakarta: Press.
- Rahmi, S. L, Indriyani dan Surhaini. 2011. *Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada produk mie basah*. Vol 13, no 2 hal 29-36. ISSN 0852-8349. Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Rukmana. 2000. *Garut*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ruwanti, Sri. 2010. *Optimasi Kadar Beta Karoten pada Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L ) dengan Menggunakan Response Surface Methodology (RSM)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Sangkan, Paran. 2008. *Diabet Cookies: Kue Kering bagi Diabetes Melitus*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Sari, Dewi Ratna. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kadar Proksimat dan Kerenyahan Biskuit*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Satriyanto, B., Widjanarko, SB., Yunianta. 2012. *Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (Pandanus conoideus) terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 13. No. 3: 157-168.

- Sinaga, S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies labu Kuning*. Skripsi. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- SNI 2973-2011. *Biskuit*. Dewan Standarisasi Nasional.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada .
- Suryaningtyas, Prihatin. 2013. *Pemanfaatan Pati Garut dan Tepung Waluh Sebagai Bahan Dasar Biskuit untuk Penderita Diabetes*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Wahyuni, E.A.D. 2006. *Prospek Usaha dalam Pembuatan Kue Kering dari Tepung Biji Sorghum*. Tugas Akhir. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Winarsi H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta; Gramedia Pustaka Utama.
- Wartini, M dan Antara, S,N,. 2013. *Modul Kuliah Senyawa Aroma dan Citarasa Tropical plant curriculum project*. Universitas Udayana. Bali.
- Widyastuti, Anggraini Dewi. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Pada Biskuit Labu Kuning*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yulianawati, TA. 2013. *Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang