

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbot, Judih, A., dan F. Roger Harker, 2005. *Texture. The Holticulture and Food Research Instead Of New Zealand*.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan Choli. A. 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Ananto, D.J. 2010. *Bluder Roti Lezat legendaris*. Demedia: Jakarta.
- Anwar, F. dan Khomsan, A. 2009. *Makan Tepat Badan Sehat*. Mizan Republika: Jakarta.
- Azni, M. E. 2013. *Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (Acetes erythraeus)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Riau: Pekanbaru.
- Buchori, L. 2007. *Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori dari Daun Stevia*. Jurnal UNDIP. Reaktor, Vol. 11 No.2
- Catsudthipong, Varanuj, dan Chatchai. 2009. *Steviosida and Related Compounds: Therapeutics Benefits Beyond Sweetness*. ELSEVIER Journal of Pharmacology and Therapeutics Vol. 121: 41 – 54
- Chattopadhyaya D., 2007. *Stevia: Prospect as an Emerging Natural Sweetner*. Veena Sharma/International Food Division: India.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit: Standar Industri Indonesia (SNI 01-2973-1992)*. Departemen Perindustrian Indonesia: Jakarta.
- Djajadi. 2014. *Pengembangan Tanaman Pemanis Stevia Rebaudiana (Bertoni) Di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat. Malang. Vol. 13, No. 1: 25-33
- Farida.A, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.
- Gasmala,M.A.A., Yang, R., Amadoul, I., dan Hual X. 2014. *Nutritional Composition of Stevia rebaudiana Bertoni Leaf: Effect of Drying Method*. Tropical Journal of farmaceutical Research Vol. 13 (1): 61-65
- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Yusuf. 2011. *Potensi Ubijalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional*. IPTEK Tanaman Pangan Vol.6, No. 1 :116-138.
- Istiani A. dan Rusilanti. 2013. *Gizi Terapan*. Remaja Rosdakarya: Bandung.

- Karakose, H., Muller, A., dan Kunhert, N.2015. *Profiling and Quantification of Phenolics in Stevia Rebaudiana Leaves*. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. Diakses : 12 September 2015.
- Khotimah, K. dan Tim Redaksi Cemerlang. 2013. *The Miracle of Colors*. Rapha Publishing: Yogyakarta.
- Koswara, Sutrisno.2006. *Krekers dan Cookies*. [http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/Krekers dan Cookies. pdf](http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/Krekers_dan_Cookies.pdf). Diakses : 13 Agustus 2016.
- Lovianti, Y. 2008. *Diabet Cookies*. Agromedia Pustaka: Jakarta Selatan.
- Lutfika, E. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) Klon Unggul BB00105.10*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Madan, S., Sayeed Ahmad, G.N Singh, Kanchan Kohli, Yatendra Kumar, Raman Singh, and Madhukar Garg. 2010. *Stevia rebaudiana (Bert.) Bertoni-A Review*. *Indian Journal of Natural Product and Resources*. Vol. 1, No.3: 267-286
- Manley D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited: England.
- Maretta, V. 2012. *Pemanfaatan Daun Stevia (Stevia reboudiana) Sebagai Pemanis Alami Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kadar Gula Total Bolu Kukus*. Skripsi. Fakultas Ilmu Keguruan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Marta, H., 2007. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Saribuah Terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (Citrus nobilis Lour)*. Universitas Padjajaran: Bandung.
- Matz, S.A. 1972. *Cookies and cracker Technologi*. The AVI Publising Co., Westport, Connecticut.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Muaris, H. 2007. *Healthy Cooking*. Gramedia Pustaka Utama :Jakarta.
- Muchtadi, Sugiyono, dan Ayustianingwarno F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya : Yogyakarta.

- Muharastri, Y. 2008. *Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor*. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian IPB: Bogor.
- Murdiati, A dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Edisi kedua. Kencana Prenadamedia Group: Jakarta.
- Nuraini, H. 2007. *Mom's Guide: Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Quantum Media: Jakarta Selatan.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Kawah Media: Jakarta Selatan.
- Partana, C.F. 2008. *Kimia 2 SMP Kelas VIII*. Quadra: Bogor.
- Prasetya, M.H.E., Maghfoer, M.D., dan Santoso, M.. 2014. *Pengaruh Macam dan Kombinasi Bahan Organik Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stevia (Stevia rebaudiana B.)*. Jurnal Produksi Tanaman. Vol. 2(6). 503-509 September 2014.
- Raini, M. dan Isnawati, A. 2011. *Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula*. Jurnal Media Litbang Kesehatan Vol. 21, No. 4
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit Andi : Yogyakarta.
- Rohmani, A. S. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Warna, Kekerasan, Dan Daya Terima Cookies Ubi Jalar Kuning*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Rosidah, 2010. *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. TEKNUBUGA. Vol. 2 No. 2.
- Rukmana, H.R. 2007. *Budi Daya Stevia*. Kasinius: Yogyakarta.
- Salam, A.R., Haryotejo, B., Mahatama, E., dan Fakhruddin, U. (2012). *Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI*. Jurnal Standardisasi BSN. (14): 117-130.
- Savita, S.M., K. Sheela, Sharan Sunanda, A.G. Shankar dan Ramakrishna, K. 2004. *Stevia Rebaudian-A Functional Component For Food Industry*. J. Hum. Ecol. Vol.15, No.4: 261-264.
- Soekarto S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara: Jakarta.
- Sugianto, C. 2007. *Permintaan Gula Di Indonesia*. Jurnal Ekonomi Pembangunan. Vol. 08 No. 2 : 113-127
- Surjani, A. D. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Demedia Pustaka: Jakarta.

- Sutomo, B.2008. *Variasi Mie dan Pasta*. Kawan Pustaka : Jakarta.
- Vatankhah, M., Garavand, F., Elhamirad, A., dan Yaghbani, M. 2014. *Influence of Sugar Replacement by Stevioside on Physicochemical and Sensory Properties of Biscuit*. *Quality Assurance and Safety of Crops and Food*. Vol 7 (3) : 393-400.
- Verawaty, 2008. *Pemetaan Struktur dan Karakteristik Gel Hasil Kombinasi Karagenan dan Konjak*. Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- Villareal, R. J., dan T.D. Griggs. 1992. *Sweet Potato Proceeding of The 1st International Symposium*. AVRDC, Phillipines.
- Vivi, L. 2011. 96 *Resep Berbisnis Kue Lebaran*. Pertiwi Mediasindo: Surabaya.
- Whenzhao, L., Guangpeng, L., Baoling, S. Xiangley T., Xu, S. 2013. *Effect of Sodium Stearoyl Lactylate on Refinement of Crisp Bread and the Microstructure of Dough*. Vol. 5 (6) : 682-687.
- Widiatmoko, R.B. dan Estiasih, T. 2015. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 (4) p.1386-1392.
- Winarno, F.G.,1987. *Gizi dan Makanan*. Pustaka Sinar Harapan : Jakarta.
- Winarno, F.G. 2000. *Potensi dan Peran Tepung-tepungan bagi Indsutri Pangan dan Program Perbaikan Gizi*. Makalah pada Seminar Nasional Interaktif Penganeekaragaman Makanan untuk Memantapkan Ketersediaan Pangan. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.