

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T; 2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Adejumo, A. L., Fatai A. A. And Rasheed U. O. 2013. *Relationship Between alpha-Amylase degradation and Amylose/Amylopectin Content of Maize Starches-Advances in Applied. Science Research 4 (2) 315-319.*
- Alam, N. dan Nurhaeni. 2008. *Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat*. J. Agroland 15 (2) : 89 – 94
- Andarwulan, N., Feri K., dan Dian Hi. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggrahini. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit: Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M dan Kasih, AL. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dengan Biji-bijian. Cetakan Pertama*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 1995. SNI 01-3751-1995. *Syarat Mutu Tepung Terigu*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Budiandari, R. U. dan Simon Bambang W. 2014. Optimasi Proses Pembuatan Lempeng Buah Lindur (*Bruguiera aymnorrhiza*) Sebagai Alternatif Pangan Masyarakat Pesisir. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No. 3 p. 10-18.
- Buckle. K.A., R. A., Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 365.
- Badan Pusat Statistik. 2000. *Pemanfaatan tepung terigu pada berbagai produk olahan*. Jakarta: BPS.
- Cahyadi W. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cauvin, S.P. 2003. *Bread making improving quality. 1st ed. Woodhead Publishing Limited*. Cambridge.
- Damardjati, D. S., S. Widowati, J. Wargiono dan S. Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian dan Kacang-kacangan Untuk Penganekaragaman Pangan*. KMNRT. Jakarta.

- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan M. Muljoharjo. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Departemen Pertanian. 2009. *Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Tanaman Pangan*. 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)*. Skripsi. Universitas Diponegoro
- Doescher, L. C. 1987. *Effect of Sugar Type and Flour Moisture on Surface Cracking of Sugar Snap Cookies*. *Journal Cereal Chemistry*. 3 (2) : 15-18.
- Faridah, Anni, Pada, K, Yuliasri A, Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.
- Hadi, M. N. 2007. *Kajian Formulasi Lighter Biscuit dalam Pengembangan Produk Baru PT. Arnott's Indonesia-Bekasi*. Skripsi : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jayadi Y., Burhanuddin B dan Saifuddin S. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Penerimaan dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko*. Jurnal. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Jisha S. dan G. Padmaja. 2011. *Whey Protein Concentrate Fortified Baked Goods from Cassava Based Composite Flours : Nutritional and Functional Properties*. *Food Bioprocess Technol* (2011) 4:92–101.
- Johantika, E. 2002. *Pemanfaatan Kangkung Darat (Ipomea reptans poir) Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Serat Makanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Kartika, Bambang, Puji H dan Wahyu S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Panga*. UGM. Yogyakarta.
- Kurniawati, Ayustaningwarno F. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar β -Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*. 2012;1(1):344-351.
- Lewis, M. J. 1987. *Physical Properties of Food and Food Processing System*. Ellis Horwood Ltd. England.
- Manley, DE.J.R. 1983. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited. London.

- Manley, DE.J.R. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited. England.
- Matz & Matz TD. 1987. *Cooke & cracker Tehnology*. AVI.co.Inc, Westport. Connecticut.
- Matz, S. A. Dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc, Westport. Connecticut.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Var. Gracia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian indonesia* Vol. 4 No. 3.
- Mc. Williams, Margaret. 1993. *Nutrition For The Growing Years*. Plycon Press: California.
- Munarso. S.J dan R. Mudjisihono. 1993. *Teknologi Pengolahan Jagung Untuk Menunjang Agrobisnis Di Pedesaan*. Kinerja Penelitian Tanaman Pangan. Buku 4 Jagung, Sorgum, Ubu Kayu dan Ubi Jalar. Prosiding Simposium Penelitian Tanaman Pangan III. Jakarta/Bogor.
- Ngantung, Martina. 2003. *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Pada Tepung Terigu Terhadap Nilai Gizi Mie Basah Yang Dihasilkan*. J. Sains & Teknologi. Desember 2003; 3 (3): 110-118.
- Ningrum, W. D. 2006. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Menggunakan Jenis Lemak yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Nurapriani, R. 2010. *Optimasi Formulasi Brownis Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau Dan Pisang*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Priscila, Z. B., Daniela G. C. and José L. R. 2011. *Characterization Of Cookies Formulated With Rice and Black Bean Extruded Flours*. *Procedia Food Science* 1 (2011) 1645 – 1652.
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta.
- Respati, E. 2013. *Buletin Bulanan Indikator Makro Sektor Pertanian*. Pusat Data dan Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian : Jakarta.
- Richana N. dan Suarni. 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen. Bogor.
- Rohmani, A.S. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kekerasan, Warna dan Daya Terima Cookies Ubi Jalar Kuning*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Rostiaminasih, N. E. 2014. *Kadar Protein, Sifat Fisik dan Daya Terima Kulit Bakpia Yang Disubstitusi Tepung Jagung*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Salim, Emil. 2012. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sarwono. 2004. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyowati, Tri Weny dan Nisa, Choirun Fithri. 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..*
- Suarni, O. Komalasari, dan Suardi. 2001. *Evaluasi Sifat Fisik dan Nutrisi Tepung Jagung Beberapa Varietas/Galur*. Prosiding Seminar Regional BPTP, Palu. p.157-161.
- Suarni dan Widiowati. 2005. *Struktur, Komposisi, Nutrisi Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Beras jagung: Prosesing dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar, 29-30 September 2005.
- Suarni. 2009. *Produk Makanan (Flakes) Berbasis Jagung dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Usia Tumbuh*. Prosiding Seminar Nasional Serealia 2009. Hal. 297-306.
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Sundarsih dan Y. Kurniaty. 2009. *Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu*. Makalah Penelitian. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sutomo, Budi. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Suliantri dan W.P. Rahayu. 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. SNI 01-2973-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Susana, I. 2009. *Pengaruh Lama Fermentasi Spontan Grit Jagung dan Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Bubur Bayi Instan Dengan Penambahan Kaang Hijau*. Skripsi. THP. Universitas Brawijaya. Malang.
- Tjahja Muhandri, Hamigia Zulkhaiar, Subarna, Budi Nurtama. 2012. *Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal dan Potensinya untuk Pembuatan Mi Jagung Menggunakan Ekstruder Pencetak*. Departemen

Ilmu dan Teknologi Pangan. FATETA. IPB. Bogor.

Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Tabloid Sinar Tani Edisi 6 - 12 Mei 2009, No.3302 Tahun XXXIX).

Widyastuti, A.D. 2015. *Penaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Pada Biskuit Labu Kuning*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Wirawan, G.N. dan M.I. Wahab. 2007. *Teknologi Budidaya Jagung*. Diakses dari <http://www.pustaka-deptan.go.id>. Tanggal 18 September 2008.

Zulaikah, S dan Widyaningsih, EN. 2005. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri Dan Daya Terimanya. *Jurnal Penelitian Sains Dan Tekonologi*. 5(1): 9.