

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarobi, N. 2006. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays L*) dalam Pembuatan *Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.. Padang.
- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Antioksidan Tingkatkan Pamor Bengkulu. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Budiwati, 2010. Pengembangan Proses Inulin Dari Bengkulu. Pusat Penelitian Kimia. Jakarta.
- Buckle, K.A. Edwards R.A. Fleet G.H dan Wootton M. 1985. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Bogasari Baking Centre. 2003. Demo Membuat Roti dan Noodle. Padang.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2013. Sumatera Barat dalam Angka. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Barat. Padang.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2011). BSN, Jakarta.
- Carmelita, R. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Terhadap Mutu Es Krim Bengkulu (*Pachyrrizus erosus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Dewi, S. 2005. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Bengkulu (*Pachyrrizus erosus*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Departemen Perindustrian. 1992. Standar Mutu Biscuit dan Cookies Menurut Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Desroiser, N.W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III. Universitas Indonesia Pers. Jakarta.
- Farmakope, R. 1979. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Fauziah, M. 2011. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Gomez, C.T dan D.N. Munro, 1979. *Cereal, Roots and Other Strach-Based Product*. Di dalam R. J. Priestly (ed): *Effect oh Heating on Food Stuff Applied Sci*. Publisher Ltd. London
- Hidayat, M. 2006. Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Biskuit. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Husain, C. 1993. Sayuran Dunia I, Prinsip, Produksi dan Gizi. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Inayati, S. 1991. Metode Analisis Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kaplan, L. N. 1991. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kusnandar. 2010. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati*. Akademi Presindo. Jakarta.
- Lingga. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Ellies Horwood Ltd. Publ., England.
- Matz, S. A. dan Matz, T. D. 1978. *Cookies and Crackers Technology 2nd Edition*. AVI Publishing. Co. Inc., Westport.
- Muchtadi, T. R. 1987. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. PDF diakses 11 September 2014 : 13.52 WIB.
- Partomuan. 2004. *Tumbuhan Indonesia sebagai Sumber Inulin*. Volume3. Jakarta.
- Pratama, R. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal akuatika* 6 (1) : 30-39. ISSN 0853-2532.
- Rachmanwan, A. I. 2008. *Sereal Berbahan Baku Ubi Jalar Terfortifikasi Kacang Hijau Dan Analisis Kandungan Gizinya*. [Skripsi]. Jakarta. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Rahayu, 2014. *Manfaat Bengkuang*. PenebarSwadaya. PT. Mirota Indah Indonesia. Jakarta.
- Rebecca, S. S. 2003. *Pembuatan Biskuit untuk Makanan Sapihan dari Tepung Garut (Maranta arundinaceae L.)* [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rismayani. 2007. *Pengaruh Pencampuran Tepung Talas dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) terhadap Sifat Fisika, Kimia dan Organoleptik Kue Kering*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Rukmana, H. R. 1999. *Bengkuang Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta. Kanisius.
- Santoso dan Anne L.R. 1999. *Kesehatan dan Gizi*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Sediaoetomo, A.D. 2006. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid I Cetakan Keenam. Dian Rakyat. Jakarta.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Silvira, R. 2007. *Pemanfaatan tepung Talas (Colocasia esculenta L. schoott) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Kering (Cookies)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Suarni. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. *Jurnal Litbang Pertanian* Volume II, Nomor 28. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Sudarmadji, S. Haryono, B. Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.

Syarief, 1989. *Kajian Kemasan Pada Produk Kering*. Edisi Kedua. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

U.S Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan. Jakarta.

Vail, 1978. *Probieotik dan Prebiotik Sebagai Pangan Fungsional*. Pusat Penelitian Kimia. Jakarta.

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

