

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ananto, D. S. 2009. Buku Pintar Membuat Kue. DeMedia Pustaka. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- Bartono, P.H dan Ruffini, E.M. 2005. *Food Product in Hotel and Restaurant*. C.V Andi Offset. Yogyakarta.
- Buckle, KA, Edwards, R.A, Fleet, G.H, dan Wooton, M. 2009. *Food Science*. Diterjemahkan oleh Adiono, H.P. universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Deman, M John. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Enes, Ria. 2016. Pembuatan Tepung Siap Olah Brownies Dari Campuran Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dengan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*). [Skripsi] Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Irfan, Muh. Fakhrudin. 2008. Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol. [Skripsi] Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta.
- Juliana, Rizka. 2013. Uji Organoleptik Hasil Jadi Bolu Kemojo Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Singkong Mocaf. [Skripsi] Universitas Bina Nusantara. Jakarta.
- Koswara S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kunia, Kabelan. 2006. Lengkuas Pengganti Formalin. Pikiran Rakyat edisi 26 Januari 2006. Bandung.
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.

- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyani, S. 2010. Fakultas farmasi ugm “Komponen dan Anti-Bakteri Dari Fraksi Kristal Minyak Zingiber Zerumbet”. Majalah Farmasi Indonesia.
- Nasution, A. (1990). Metode Penelitian Cita Rasa I. Diklat yang tidak dipublikasikan, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor. Dalam Fatonah, W. (2002). Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nurapriani, Rina. 2010. Optimasi Formulasi Brownies Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau dan Pisang. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurpitasari, Dewi. 2014. Pengaruh Penambahan Umbi Wortel dan Rimpang Jahe Merah Terhadap Daya Terima Dan Daya Simpan Roti Bolu Dengan Penambahan Ampas Tahu. [Skripsi] Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Pestariati. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator Terhadap Jumlah Total Kuman, Salmonella Sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman. Jurnal Biosains Pascasarjana. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Poedjaji dan Titin, S. 2009. Dasar-dasar Biokimia. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Prakash. 2001. Bahan Pangan Sumber Antioksidan. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Putri, nezly N. 2011. Pembuatan ROMO (Roti Mocaf) yang diperkaya dengan tepung kacang hijau (*Vignaradiata L*) sebagai sumber protein. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang
- Rusyanti. (2012). Ibu Bolu Kemojo. Ikatan Ahli Boga Riau.
- Salim, Emil. (2011). Mengolah Singkong Menjadi Mocaf. Lily Publisher. Yogyakarta

- saragih, Indah P. 2011. Penentuan Kadar Air Pada Cake Brownies Dan Roti *Two in One* Nenas dan Es. [Skripsi] USU. Sumatera Utara.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Puspita, S. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Siagian. 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soekarto, Soewarno T. 1981. Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center. Institut Pertanian Bogor.
- Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2332.3-2006. Penentuan Angka Lempeng Total. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subagio.A., 2008.ProsedurOperasiStandar (POS) ProduksiMoccalBerbasisKlaster.RusnasDiversifikasiPanganPokok.SEAFA ST Center.IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S. Bambang, H. Dan Suhardi. 1997. ProsedurAnalisaUntukBahanMakanan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Sugita, M., dan Ray, W. 2012. Teknologi Susu, Daging dan Telur. Buku Arti. Denpasar.
- Tobing, Zul. 2005. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Nilai Organoleptik Teh Hitam Yang Dihasilkan. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno. F. G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. PT. Gramediapustakautama. Jakarta.
- Wu, L.C., Hsu, H.W., Chen, Y. C., Chiu, C.C., Lin, Y.I. and Ho.J.A. 2006. *Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya*. Food Chemistry 95 : 319-327.