

DAFTAR PUSTAKA

- Afianti, F. dan Indrayani,V. Afianti, F. dan Indrayani,V. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *Jurnal Boga* 4(1):46-55
- Affandi AR dan Ferdiansyah MK. 2017. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanalatus* B1). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 7(1): 14-15
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). (1995). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Chemist Inc. New York.
- Aini, N., Prihananto, V., Wijonarko, G., Sustriawan, B., Dinayati, M., & Aprianti, F. (2018). Formulation and characterization of emergency food based on instantn corn flour supplemented by instant tempe (or soybean) flour. *International Food Research Journal*, 25(1), 287-292.
- Andriani Wora, Ansharullah, dan Asyik N. 2018. Karateristik Organoleptik Dan NilaiGizi *Snack Bar* Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6) : 1448-1459
- Amalia,R. 2011. Kajian Karakteristik Fisiko *Snack Bar* Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering (Casein Free Gluten Free). Published Tesis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Arwin, A., Tamrin, T., & Baco, A. R. (2018). Kajian penilaian organoleptik dan nilai gizi suatu *snack bar* berbasis tepung beras merah dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai makanan selingan yang berserat tinggi. *Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1152-1162.
- Asmaraningtyas 2014) Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 17. *Journal of Nutrition and Culinary*, Vol 3 No 2
- Azni, M. E. 2013. “Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*), Tepung Tempe, dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*)”. Skripsi. Universitas Riau, Pekanbaru.

- Badan Standar Nasional (BSN). (2011). *SNI 2973-2011. Biskuit*. BSN. Jakarta.
- BPS. 2019. Data produksi ubi kayu Indonesia. Diakses tanggal 28 Maret 2020. <https://www.bps.go.id/link.TableDinamis/view/id/880>.
- Codex Alimentarius. 1989. *Codex Standard for Edible Cassava Flour*. Codex Aliment. Comm. FAO/OMS. 2 pp.
- Cynthia Gracia C.L, Sugiyono, Bambang Haryanto., 2009, Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. xx no. 1.
- FAO (2001) *Impact of Cassava Processing on the Environment, in Strategic environmental assessment, FAO Corporate Document Repository*. Available at: <http://www.fao.org/> (Accessed: 1 April 2017).
- Febrianto N. A., 2014, Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Tortila Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Gobbetti, M., Pontonio, E., Filannino, P., Rizzello, C.G., De Angelis, M., & Di Cagno, R.(2018). How to improve the gluten-free diet: The state of the art from a food science perspective. *Food Research International*, 110, 22–32. DOI: 10.1016/j.foodres.2017.04.010
- Harzau dan Estiasih., 2013, Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi : patu jagung dan penambahan margarin), *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1) : 138-147.
- Hidayat, B., Muslihudin, M., & Akmal, S. (2018). Perubahan karakteristik fisikokimia tepung Onggok selama proses fermentasi padat menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 18(3), 146-152. DOI:10.1111/j.1745-549.1995.tb00301.x
- Hidayat, B. *et al.* (2018) 'Improvement of Cassava Bagasse Flour Characteristics To Increase Their Potential Use as Food', in *International Conference on Biomass*.
- Hirda M, Linda, M dan Zulkifli L., 2014, Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung Dan Perbandingan Tepung Jagung Dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU: Medan.

- Janah, L. N. (2017). Formulasi torsi snack bar tepung pisang dan kacang hijau dengan penambahan torbagun (*Coleus ambonicus* Lour) sebagai upaya meringankan keluhan Sindrom Premenstruasi (Bachelor's thesis). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jariyah, T., Mulyani dan Setya, P.P. (2013). Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam. *Jurnal Rekapangan* 7(1):76-90
- Indrawan, I. Seveline. Ningrum, Kusuma., R., I. 2018. Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. Jakarta Selatan 12760. Universitas Trilogi
- Kaewwongsa, W., Traiyakun, S., Yuangklang, C., Wachirapakorn, C., & Paengkoum, P. (2011). Protein enrichment of cassava pulp fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*. *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 10(18), 2434-2440. DOI:10.3923/javaa.2011.2434.2440.
- Khatarina, S. (2018). *Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik*. Unpublished Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung
- Kurniadi, T. 2010. Kopolimerisasi *Grafting* Monomer Asam Akrilat Pada Onggok Singkong dan Karakteristiknya. (Tesis). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 50 hlm.
- Nawansih O, Rangga A, Nurdjanah S , dan Ernani A.P. Substitusi Tepung Onggok Terfermentasi Dalam Pembuatan *Crackers*. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)* Volume 12 No. 1, Juni 2020.
- Nurhidayati Z. 2015. Pengaruh Konsumsi Makanan Gluten Bebas Kasein Dengan Gangguan Perilaku pada Anak Autistik. *Majority* 4(7):127-128.
- Mir, S.A., Shah, M.A., Naik, H.R., Zargar, I.A. 2016. *Influence of hydrocolloids on dough handling and technological properties of gluten-free breads*. *Trends in Food Science & Technology* 51:49-57. DOI:10.1016/j.tifs.2016.03.005.
- Murtiningsih., 2013, Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu, UPN Jawa Timur, Surabaya.
- Midayanto D.N , dan Sudarminto Setyo Yuwono 2014. *Determination of Quality Attribute of Tofu Texture to be Recommended as an Additional Requirement in Indonesian National Standard* . Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya.

- Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. (2015). Umur simpan minuman serbuk bersekat dari tepung porong (*Amorpophallus oncophillus*) dan karagenan melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 650-660.
- Pardede, E. (2013). Tinjauan komposisi kimia buah dan sayur: Peranan sebagai nutrisi dan kaitannya dengan teknologi pengawetan dan pengolahan. *Visi*, 21(3), 1-16.
- Pradipta, I. (2011). *Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bar tempe dengan penambahan salak pondoh kering* (Bachelor's thesis). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahmawati I. 2018. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Daya Cerna Pati Snack Bar Tujogung Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Tipe 2. *Agripa*, (1) : 8-17.
- Richana, N., dan Sunarti, T. C. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gambili*. Jurnal Pascapanen. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. 1(1).
- Rousmaliana, R., & Septiani, S. (2019). Identifikasi tepung ampas kelapa terhadap kadar proksimat menggunakan metode pengeringan oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 18-31.
- Rufaizah, U. (2011). Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghom bicolor* L. Moench) pada pembuatan *snack bar* tinggi serat pangan dan sumber zat besi untuk remaja putri (Paradisiaca). *Jurnal Agritech*, Vol. 35
- Retnowati, D dan Susanti, R. 2009. Pemanfaatan limbah Padat Ampas Singkong dan Lindur sebagai Bahan
- Suarni, 2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering. (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71
- Subandoro R.H., Basito dan Atmaka W., 2013, Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia, *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 4.
- Schmidl, M. K., & Labuza, T. P. (2000). *Essentials of Functional Foods*. Gaithersburg: Aspen Publishers

Sulistyowati, E., Wijaningsih, W. dan Mintarsih, S.N. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai dan Tepung Ikan Teri terhadap Kadar Protein dan Kalsium Crackers. *Jurnal Riset Kesehatan* 4 (3):813-818

Shittu, T.A., Raji, A.O., Sanni, L.O. 2004. *Bread from composites cassava-wheat flour: I. Effect of baking time and temperature on some physical properties of bread loaf. Food Research International* 40:280-290. DOI: 10.10

Kusnandar 2010. Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis [Accelerated shelf-life testing of biscuits using a critical moisture). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21 (2), 117

Winarno, F. . (2002) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.