

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011 : Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Ahza, A.B. 1998. Aspek Pengetahuan Material dan Diversifikasi Produk Sorgum sebagai Substitutor Terigu/Pangan Alternatif. Dalam Laporan Lokakarya Sehari Prospek Sorgum sebagai Bahan SUBstitusi Terigu. PT. ISM Bogasari Flour Mills, Jakarta
- Amadou I.M.E., Gounga. Yong-Hui S. and Guo-Wei L. 2014. Fermentation and heat-moisture treatment induced changes on the physicochemical properties of foxtail millet (*Setaria italica*) flour. *Journal Food and Bioproducts Processing* 92 (1) p: 38–45.
- Amelia, G., Hindayani, Saskiawan, Kusniati dan Choliq. 2005. Isolasi dan Pengujian Aktivitas Enzim Amylase dan Protease Mikroba dari Terasi asal Kalimantan Timur. Laporan Teknik. Bidang Mikrobiologi. Bogor: Pusat Penelitian Biologi-LIPI.
- Anna Poedjiadi, 1994. Dasar-Dasar Biokimia. UI Press. Jakarta
- Astawan M. 2008. Sehat dengan tempe, panduan lengkap menjaga kesehatan dengan tempe. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Semarang: Graha Ilmu.
- Budianto, A K. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Malang. UMM Pers.
- Claudia, dkk, 2015 Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*ipomoea batatas* l.) dan Tepung Jagung (*zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka jurnal pangan dan agroindustri vol. 3 no 4 p.1589-1595.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Diniz, G.S., Barbarino, E., Neto, J.O., Pacheco, S., & Lourenco, S.O. (2013). Gross Cheical Profile and Calculation of Nitrogen to Protein Conversion Factors For Nine Species of Fishes From Coast Waters of Brazil. *J.Aquat.R.*, 41, (2), 254-264
- Lehninger AL. 2004. Principles of Biochemistry. Amhrest: Elsevier Science.
- Manley D. 2000. Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England

- Manley, D.J.R.1983. Technology Of Biscuit, Crackers and Cookies. Ellis Horwood Limited Publisher. New York.
- Matz S.A dan Matz T.D. 1987. Cookies and Crackers Technology. West Port Connecticut: The AVI Publishing Co. Inc.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah Pratanak (*Phaseolus vulgaris L.*)
- Rohman dan Sumantri., 2013. Analisis Kimia Pangan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta : UGM Press.
- Silalahi, J., & Sanggam, D. R. (2002). Pengaruhnya Terhadap Kesehatan [Trans Fatty Acids In Foods And Their Effects On Human Health] Asam Lemak Trans Dalam Makanan Pengaruh Asam Kesehatan Lemak Trans Terhadap, Xiii(2).
- Slamet, Sudarmadji, dkk. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Kanisius.
- Sofyan, dkk. 2016. Analisis Kadar Unsur Nitrogen (N) dan Posforus (P) dalam Lamun (*Enhalus acoroides*) di Wilayah Perairan Pesisir Kabonga Besar Kecamatan Banawa Kabupaten Donggala. Jurnal Akademi Kimia 5(1): 37-43. Palu.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Syarat Mutu Biskuit. Departemen Perindustrian RI.
- Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, Slamet dkk. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty
- Sudarmadji, Slamet. 1989. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. liberty Yogyakarta bekerja sama dengan pusat antar universitas pangan dan gizi universitas gadjah mada. Yogyakarta.
- Suhardjo dan Kusharto. (1992). Prinsip Ilmu Gizi. Kanisius. Jakarta.
- Sunaryo, E. 1985. Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Vail, G.E., Philips, J.A., Rust, L. O., Griswold, R. M., dan Justin, M. Foods. 7th ed. Houghton Mifflin Company, Boston. 1978.
- Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Penerbit PT. Gramedia pustaka Utama: Jakarta.

- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hlm.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, Mita dan Erma Handarsari. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit. Jurnal Pangan dan Gizi 01(02)