

DAFTAR PUSTAKA

- Ahza, A. B., 1998. Pengembangan Formulai dan Proses Penelitian Makanan Ringan Hasil Teknologi Ekstruksi, Penggorengan Dan Bakery Tahap 1 Dalam Kumpulan Pelatihan Teknologi Ekstruksi, Penggorengan dan Pemanggangan. PAU-Pangan dan Gizi. IPB.
- Aini, N. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. IPB.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Ilmu Gizi Dasar. Gramedia Pustaka. Jakarta. 122 hlm.
- Aprilliyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* blackle) Dengan Variasi Proses Pengeringan [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Apriyati, E., Purwaningsih, Titiek F. D. 2014. Pilihan Diversifikasi Olahan Ubi Jalar Untuk Mendukung Sistem Pertanian Bioindustri Berkelanjutan. *Jurnal*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.
- Astawan, Made. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Bogor.
- Azhar, TN. 2006. Rekayasa Kadar Omega-3 pada Ikan Lele Melalui Modifikasi Pakan. Pustaka Pelajar. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Tanaman Pangan*.
- Belinda, A.S dan Yunianta. 2016. Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Sari Biji Kecap dengan Penambahan Enzim Papain. *Jurnal Pangan dan Argoindustri* 4 (1): 148-157.
- Cahyani, W. 2010. Substitusi Jagung (*Zea mays*) Dengan Jali (*Coix Lacryms-jobi* L.) Pada Pembuatan Tortila: Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensori. [SKRIPSI]. FP. UNS.
- Cucikodana, Y., A. Supriadi, B. Purwanto. Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentrasi NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Chana striata*). *Jurnal Fishtech* 1 (1): 45-68.
- Daryanti., Haryuni dan D. S. Utami. 2013. *Pengimbasan Ketahanan Rhizoctonia Binukleat terhadap Cekaman Air pada Bibit Vanili (Vanilla Planifolia ANDREWS)* [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Tunas Pembangunan.
- De Garmo, E, P., W. G. Sullivan, and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Mac Millan Publishing Company. New York. 213 hlm.

- Egg Nutrition Center. 2010. *Nutrition Content of One Large Egg*. EggNutritionCenter.Org.
- Falahuddin, A. 2009. Kitosan Sebagai *Edible Coating* pada Otak-Otak Bandeng (*Chanos chanos*) yang Dikemas Vakum. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 40 hlm. [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- Falahuddin, A. 2009. Kitosan Sebagai Edible Coating pada Otak-Otak Bandeng (*Chanos chanos*) yang Dikemas Vakum [SKRIPSI]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ferazuma, H., Sri A. M., Leily A. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus sp*) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan*. **6**(1): 18-27.
- Frandsen, R.D., 1992. Anatomi dan Fisiologi Ternak. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 276 hlm.
- Geong, M. 2003. Produk Makanan Asal Hewan. Dept. ITP IPB. Bogor.
- Hayati, R., A. Marliah, F. Rosita. 2012. Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek* **7** (1): 66-75.
- Heriyanto, N. Prasetiawati dan S.S. Antarlina. 2001. Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* **20** (2): 45-53.
- Huesgen, G.A. 2015. Analysis of Natural and Artificial Vanilla Preparations. Agilent Technologies Inc. Waldbronn. Germany.
- Husna, N. E., Melly N., Syarifah R. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar ungu Segar dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*. **33** (3): 10-30
- Irfansyah. 2001. Karakterisasi fisiko-kimia dan fungsional tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) serta pemanfaatannya untuk pembuatan kerupuk. Tesis. Program Pascasarjana. IPB, Bogor.
- Jaedun, A. 2011. *Metodologi Penelitian Eksperimen*. Makalah Disampaikan Pada Kegiatan In Service I Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah, yang Diselenggarakan oleh LPMP Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, Tanggal 20 – 23 Juni 2011. Hal : 5-8.
- Jauhariyah, D. 2103. Snack Bar Rendah Fosfor Dan Protein Berbasis Produk Olahan Bebas. [SKRIPSI]. Universitas Diponegoro.
- Jiancong, H., Shanggui, D., Chao, X., Guozhong, T., 2010. Preparation and biological efficacy of haddock bone calcium tablets. *Chinese Journal of Oceanology and Limnology*. **28**(2): 371-378.

- Kaya, A. O. W. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp) Sebagai Sumber Kalsium Dan Fosfor Dalam Pembuatan Biskuit. [SKRIPSI]. Program Pascasarjana. ITB, Bogor.
- Ketaren. S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khikmawati, F.N. 2013. Kualitas Kue Gapit dengan Komposit Tepung Ubi Ungu [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang. Hal: 10-12.
- Lubis, Y. M, N. M. Erfiza, Ismaturahmi dan Fahrizal. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*. **6** (1): 413- 420.
- Machin, A. 2012. Potensi Hidrolisat Tempe sebagai Penyedap Rasa Melalui Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas. *Jurnal Biosaintifika*. **4** (2): 70-77.
- Mahmudah, S. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Terhadap Kadar Kalsium, Kekerasan, dan Daya Terima Biskuit. *Jurnal*. **36** (1): 35-61. Surakarta.
- Marta'ati, Marisa. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dan Proporsi Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit [Skripsi]. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Mervina, Clara M. K., Sri A. M. 2012. Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Naka Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Pangan*. **23** (1): 10-20.
- Muklas. 2010. Mempelajari Pengendalian Mutu (Quality Control) Pengolahan Tepung Terigu. Laporan Magang. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Natzir. 1989. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta. 21 hlm.
- Nuraini. 2008. Performa Broiler Dengan Ramsum Mengandung Campuran Ampas Sagu dan Ampas Tahu Yang Difermentasikan Dengan *Neurospora crassa*. *Media Peternakan*. **32** (1): 196-203.
- Passos, M. E. A. D., C. F. F. Moreira, M. T. B. Pacheco, I. Takase, M. L. M. Lopes, V. L. V. Mesquita. Proximate And Mineral Composition Of Industrialized Biscuits. *Journal Food Sci. Technol, Campinas*. **33** (2): 323-331.
- Pranata, S., E. Purwijantiningsih, dan P. Octaviana. 2007. Kualitas Permen Jelly dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus Grandis* L. Osbeck) dan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dengan Penambahan Sorbitol. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*. **1** (1): 23.
- Pratama, R. I., I. Rostini dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp). *Jurnal Akuatika*. **5** (1): 30-39.

- Putranto, Hilman F., Andi N. A., Indrati K. 2015. Karakterisasi Tepung Ikan Belida (*Chitala sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Jurnal*. **40** (1): 11-20.
- Putri, K. H. 2011. Pemanfaatan Rumput Laut Coklat (*Sargassum sp.*) Sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh. [SKRIPSI]. FPIK. IPB.
- Ranggana S. 1986. Hand Book of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products. New Delhi : Tata MC Graw Hill Publ. Co. Ltd.
- Ratnasari, D. 2011. Teknik Pembesaran Ikan Lele Dumbo (CG) di Biotech Agro, Kabupaten Jombang, Provinsi Jawa Timur. Laporan PKL. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya. 84 hlm.
- Respati, E. , dkk. 2015. Buletin Bulanan Indikator Makro Sektor Pertanian. Pusat Data dan Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian : Jakarta. 165 hlm.
- Riesnawaty, C. J. 2007. Pemanfaatan Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dalam Pembuatan Burger Ikan. [SKRIPSI]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.
- Sa'adah, Umi. 2013. Daya Terima dan Komposisi Proksimat Tepung Tulang Ikan Lele yang Mengalami Proses Perendaman Dalam Larutan Jeruk Nipis. UMS. Surakarta.
- Setiawan, D. W., T. D. Sulistiyati, E. Suprayitno. 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *THPi Student Journal*. **1** (1): 21-32.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. SNI 01-2973-1992.
- _____. 2006. *Standar Mutu Tepung Terigu*. SNI 01-3751-2006.
- Subagio, Mochamad Hari. 2007. Pengaruh Berbagai Cara Thawing Terhadap Mutu Hedonik dan Kesukaan Bakso Sapi (The Effect of Several Thawing Methods on Sensoris Quality of Meatball [Skripsi]. Universitas Medan. Medan.
- Sudarmadji, S.B., Haryono dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir Dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. *Jurnal Magistra*. **2** (74): 40-48.
- Sulatsri. 2010. Uji Peningkatan Kadar Protein Tape Ketan (*Oryza glutinosa auct*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) Menggunakan Metode Spektrofotometri. [Skripsi] Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

- Sulthoniyah, S. T. M., T. D. Sulistiyati, E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. **1** (1): 33-45.
- Sundari D., Almasyhuri, A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. **25** (4): 235-242.
- Supadmi, Sri. 2009. Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* .L) Berdasarkan Morfologi, Kandungan Gula Reduksi Dan Pola Pita Isozim. Tesis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Tababaka, R. 2004. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp*) Sebagai Bahan Tambahan Kerupuk. [SKRIPS]. FPIK. IPB.
- Tarancon, P., Salvador A., and Sanz T. 2013. Sunflower oil-water-cellulose ether emulsions as trans-fatty acid-free fat replacers in biscuits: texture and acceptability study. *Food Bioprocess Technology*, **6**, 2389-2398.
- Tobing, A. Hayatinufus, L. 2010. *Modern Indonesian Chef*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Trilaksani, W., Ella S., Muhammad N. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Jurnal Perikanan*. **9** (2): 30-50.
- Umar, M. 2013. Studi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Wahyuni, M. 2007. Kerupuk Tinggi Kalsium: Nilai Tambah Limbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna. **3** (1) : 1-6
- Wau, E. R., Suparmi, Desmelati. 2010. The Effect Of Different Processing Method Toward Quality Of Fhrimp (*Acetas erythraeus*) Sausage. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. **15** (1): 71-82.
- Wibowo, L. dan E. Fitriyani. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Euचेuma cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal Fishtech*. **8** (2): 101-109.
- Widiyowati, I. I., 2007. Pengaruh Lama Perendaman Dan Kadar Natrium Metabisulfit Dalam Larutan Perendaman Pada Potongan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* (L.) LAMB) Terhadap Kualitas Tepung Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **2** (2): 55-58.
- Widiyowati, Iis Intan. 2007. Pengaruh Lama Perendaman dan Kadar Natrium Metabisulfit Dalam Larutan Perendaman Pada Potongan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Kualitas Tepung Yang Dihasilkan. Pendidikan Kimia FKIP-Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Winarno FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Malang.

Zulfa, N. I. 2013. Nilai Cerna Proein In Vitro Dan Organoleptik Mp-Asi Biskuit Dengan substitusi Tepung Kedelai, Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Pati Garut. *Jurnal Kesehatan*. Universitas Diponegoro.