

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Angka S.L, Suhartono MT. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Bogor: Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor.
- Anonim, 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. (Online), (<http://library.um.ac.id/free-contents/index.php/buku/detail/pedoman-pembuatan-roti-dan-kue-16086.html>), diakses pada tanggal 29 Desember 2012 pukul 23.00)
- Aslan LM. 1998. *Budidaya Rumput Laut*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Atmadja W.S, Kadi A, Sulistijo, dan Rachmaniar. 1996. *Pengenalan Jenis-jenis Rumput Laut Indonesia*. Jakarta: PUSLITBANG Oseanologi. LIPI.
- Buckle, K.A, Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Budiyanto, W.G., Sugihartono, Rohmat S., Fajar P., Taufiq E.Y. 2008. *Kriya Keramik*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Crawford,L. 2011.*Health and Social Impacts of Geophagy in Panama*.McGill University. Canada
- Cyberhealth. 2002. *Gaya Hidup Sehat*. (Online), (<http://portal.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybermed|0|0|6|393>), diakses pada tanggal 27 Desember 2012 pukul 19.00)
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. 2010. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. (Online), (<http://bem.fkm.ui.ac.id/>), diakses pada tanggal 20 Desember 2012 pukul 23.00)
- Departemen Perindustrian. 1990. *Departemen Perindustrian RI. SII 0177-90. Syarat Mutu Biskuit Departemen Perindustrian, Jakarta*
- Ditjen Perikanan Budidaya. 2007. *Buku Saku Statistik Perikanan Budidaya Tahun 2005*. Jakarta: Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Doty, M.S. 1985. Eucheuma species (Solieriaceae, Rhodophyta) that are major sources of carrageenan. In Abbott, I. A. (ed.), *Taxonomy of Economic Seaweeds*. California Sea Grant College Program, La Jolla, California, 47-61.

- Estiasih, T dan Nurcholis, M . 2011. Modul Praktikum Analisis Zat Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya . Malang
- Faridi, H.1994. *The Science of Cookie and Cracker Production*. Chapman and Hall, New York.
- Harper. 1981. *Nutritional Evaluation of Food Processing*. Third Edition, AVI Publs, Westport.
- Hudaya, Rijal N. 2008. *Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (Kappaphycus Alvarezii) Untuk Peningkatan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Tahu Sumedang*. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Idham, Affandi. 2007. *Menyusun Standar Operating Procedure (SOP) Pembuatan Cookies untuk Skala Laboratorium di PT Arnott's Indonesia Bekasi*. (Online), (<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/11716/F07iaf.pdf>), diakses pada tanggal 24 Desember 2012 pukul 23.06)
- Jamarun, N dan R. Herawati. 2001. *Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman terhadap Kandungan Bahan Kering, Protein Kasar, Serat Kasar, dan HCN Biji Karet (Hevea brasiliensis)*. (Online), (<http://www.pustaka.litbang.deptan.go.id/bptpi/lengkap/IPTANA/fullteks/pakan/pakan2.pdf>), diakses pada tanggal 09 Juli 2013 pukul 21.00)
- Johns. 1996. *Their Chemistry of Soil Constituents*. John Whilley and Sons, Inc. New York. p-19
- Joseph G. 2002. Manfaat serat makanan bagi kesehatan kita. Makalah Falsafah Sains, Mei 2002. Bogor: Sekolah Pascasarjana IPB.
- Jupri. Tanpa Tahun. *Botani Tanaman*. (Online), (<http://suciislami.blogspot.com/2013/02/proposal-penelitian.html>). Diakses pada tanggal 22 Desember 2012 pukul 21.00)
- Kamel, B.S. 1994. *Creaming, Emulsion, and Emulsifiers*. Di dalam Faridi, H (ed.). *The Science of Cookie and Crackers Production*. Chapman and Hall, New York.
- Kaplan, A. 1977. *Element of Food Production and Baking*. ITI Educational Services, Inc.
- Khamir dan Yeast. 2010 *Perubahan Granula Pati selama Gelatinisasi*. (Online), (<http://yisluth.wordpress.com/2010/05/20/perubahan-granula-pati-selama-gelatinisasi/>), diakses pada tanggal 10 Juli 2013 pukul 15.00)

- Kirkpatrick, R.L. 2000. *Chapter 40 Detoxification Section*. (Online), (<http://www.safesolutionsinc.com/40 - Detoxification.pdf>, diakses pada tanggal 10 Juli 2013 pukul 23.05)
- Manley, D.J.R. 1991. Second Edition. *Technology of Cookies and Crackers*. Ellis
- Matz, S.A. 1978. *Cookies and Cracker Technology*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Minarno, E.B. dan Hariani, L. 2008. *Gizi dan Kesehatan Perspektif Al-Qur'an dan Sains*. Malang: UIN-Malang Press
- Muchtadi. 2001. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB.
- Muslim. 2006. *Konsep Dasar Fisika*. Bandung. UPI Press
- Noorastuti dan Nugraheni. 2001. *Serat Kasar*. (Online), (<http://www.scribd.com/doc/84107061/Serat-kasar>, diakses pada tanggal 23 Desember 2012 pukul 22.00)
- Palupi NS, Zakaria FR dan Prangdimurti E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. (Online), (<http://xa.yimg.com/kq/groups/20875559/2110434976/>, Diakses pada tanggal 5 Juli 2013 pukul 23.00)
- Potter. 1973. *Drying of Foods, Vegetables, and Fruits*. (Online), (http://serve.me.nus.edu.sg/arun/file/Publications/books/Drying%20of%20FVF_Volume3.pdf, diakses pada tanggal 24 Desember 2012 pukul 15.00)
- Priyanto, G.1991. *Karakteristik Transfer Panas dan Massa Serta Kinetika Pembentukan Warna pada Kerat Selama Pemanggangan Roti*. [Skripsi]. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ranakusuma.1990.*Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. (Online), (<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/52501/serat%20makanan%20dan%20peranannya%20bagi%20kesehatan.pdf>, diakses pada tanggal 20 Desember 2012 pukul 17.00)
- Rasima. 2011. *Ampo, Tanah Liat Panggang Khas Tuban*, (Online), (<http://www.beritaunik.net/wisata/ampo-tanah-liat-panggang-khas-tuban.html>, diakses 21 Desember 2012).
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies. Technology, Production and Management*. Applied Science Publisher. London
- Standar Nasional Indonesia. 2973:2011. *Standar Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies)*. (Online), (<http://pustaka.litbang.deptan.go.id/publikasi/p3282094.pdf>), diakses pada tanggal 10 Juli 2013 pukul 23.00)
- Subarna, 1992. *Baking Technology. Pelatihan Singkat Prinsip-Prinsip Teknologi Bagi Food Inspectur*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Sulaeman A, Anwar F, Rimbawan, dan Marliyati SA. 1995. *Metode Analisis Gizi dan Komponen Kimia Lainnya dalam Makanan*. Bogor: Diktat Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sultan, W.J., 1983. *Practical baking*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Suro. 2011. *Makanan Ampo dari Tanah Liat*, (Online), (<http://senibudaya12.blogspot.com/2012/06/makanan-ampo-berasal-dari-tanah-liat.html>), diakses 21 Desember 2012).
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. (Online), (<http://grahailmu.co.id/previewpdf/979-756-048-X-112.pdf>), diakses pada tanggal 23 Desember 2012 pukul 22.30)
- Whitley. 1971. *Baking's Instruction*. (Online), ([http://www.fryeburgfair.com/Fair Book 2013 - All.pdf](http://www.fryeburgfair.com/Fair%20Book%202013%20-%20All.pdf)). Diakses pada tanggal 23 Desember 2012 pukul 23.00)
- Widyaningsih, T.W, dan Murtini ,E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya.
- Winarno F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno. 2002. *Daya Terima dan Kandungan Gizi Makanan Tambahan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu*. (Online), (<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/download/341/389>), diakses pada tanggal 5 Juli 2013 pukul 22.10)
- Wong, D.W.S. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. New York : AVI Book, Van Nostrand Reinhold Pub.
- Young, S.L. 2011. *Understanding Pica - The Urge to Eat Clay, Starch, Ice, and Chalk*. Cornell University. Amerika Serikat

Yuliani S, Usmiati S dan Setiyanto H. 2010. *Karakteristik Proksimat dan Profil Warna Tepung Labu Kuning*. (Online), (<http://digilib.litbang.deptan.go.id/repository/index.php/repository/download/5622/5480>, diakses pada tanggal 25 Desember 2012 pukul 23.00)

