

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Angka, S.L., Suhartono M.T. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Bogor: Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan, Jakarta.
- Aslan, L.M. 1998. *Budidaya Rumput Laut*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Asra. 2006. *Pembuatan minuman rumput laut (Kappaphycus alvarezii) dan evaluasi karakteristiknya*. Program Studi Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Atmadja WS, Kadi A, Sulistijo, Rachmaniar.1996. *Pengenalan Jenis-jenis Rumput Laut Indonesia*. Jakarta: PUSLITBANG Oseanologi. LIPI.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Crawford,L. 2011.*Health and Social Impacts of Geophagy in Panama*.McGill University. Canada
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1990. *Standarisasi Nasional Indonesia*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia
- Dewi, K.S.P., M.S. Saeni. 2000.*Tingkat Pencemaran Logam Berat (Hg,Pb,Dan Cd) Di Dalam Sayuran, Air Minum Dan Rambut Di Denpasar, Gianyar Dan Tabanan*. Jurusan Kimia Unud Denpasar
- Doty, M.S. 1987. *The Production And Use Of Eucheuma In Case Study Of Seven Commercial Seaweed Resource*. FAO Fisheries Technical paper 281.
- Ekantari N. 2009. *Rumput laut sebagai alternatif sumber serat dalam produk pangan*. www.lipi.com [4 Mei 2013]
- Faridi, H.1994. *The Science of Cookies and Cracker Production*. Chapman and Hall, New York.
- Indiyah, S.U. 1992. *Bahan Ajaran: Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) Dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM. Yogyakarta.

- Johns, T. 1996. *The Origins of Human Diet and Medicine: Chemical Ecology*. Tucson (AZ): University of Arizona Press.
- 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.
- Manley, D.J.R. 1991. Second Edition. *Technology of Cookies and Crackers*. Ellis
- Matanjan P., Mohamed S., Mustapha N.M., Muhammad K. 2009. Nutrient content of tropical edible seaweeds, *Eucaema cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*. *J. Appl. Phycol.* 21: 75-80.
- Matz, S.A. 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Matz, S.A. 1978. *Cookies and Cracker Technology*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut
- Medina, A. R., A. G. Gimenez, F. G. Camacho, J.A. S. Perez, E. M. Grima, and A.C. Gomez. 1995. Con-centration and Purification of Stearidonic, Eicosapentaenoic, and Docosahexaenoic Acids from Cod Liver Oil and the Marine Microalga *Isochrysis galbana*. *J. of the American Oil Chem. Soc.* 72 (5): 575 -583
- Muchtadi, D. 2000. *Sayur-sayuran, Sumber Serat dan Antioksidan : Mencegah Penyakit Degeneratif*. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta, Institut Pertanian Bogor.
- Mutiah, Wiwiet. 2012. *Konsumsi Ikan, Status Gizi dan Prestasi Belajar Siswa Sekolah Dasar Kelas IV Di Daerah Pantai dan Daerah Non Pantai*. Bogor : Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Ortiz, J., Romero N., Robert P., Araya J., Lopez-Hernandez, Bozzo C., Navarrete E., Osorio A., Rios A. 2004. Dietary fiber, amino acid, fatty acid and tocopherol contents of the edible seaweeds *Ulva lactuca* and *Durvillaea antarctica*. *Food Chemistry.* 99(1) : 98-104.
- Rahardjo, Budi. 2009. Model Kinetika Perubahan Sifat Mekanis Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) Selama Pemasakan Bertekanan (*Puffing*) dan Pengovenan. *Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian*. ISSN 2081-7152.



- Ramulu, P., Rao P.U. 2003. *Total insoluble and soluble dietary fiber contents of Indian fruits*. Journal of Food Composition and Analysis 16: 677–685.
- 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).
- Rasyid, Abdullah. 2003. *Asam Lemak Omega 3 dari Minyak Ikan*. Oseana, Volume XXVIII, Nomor 3. Lipi
- Santoso, J., Yoshie Y., Suzuki T. 2004. *Mineral, fatty acid and dietary fiber compositions in several Indonesian seaweeds*. Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia. 11: 45-51
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers, and Cookies. Technology, Production and Management*. Applied Science Publisher, London.
- Standar Nasional Indonesia. 2973:1992. *Standar Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2973:2011. *Standar Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies)*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Badan Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Subarna. 1992. *Baking Technology. Pelatihan Singkat Prinsip-Prinsip Teknologi Pangan Bagi Food Inspector*. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Sulistijani, D.A. 2005. *Sehat dengan Menu Berserat*. Puspa Swara, Jakarta.
- Sumarmi. 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. *Jurnal Inovasi Pertanian*.
- Susilawati. 1994. *Isolasi Asam Lemak Omega-3 dan Bantalan Mata Ikan Tuna*. *Laporan Penelitian Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor*, 106 hal.
- Tapotubun AM, Nanlohy E, Louhenapessy J. 2008. *Efek waktu pemanasan terhadap mutu presto beberapa jenis ikan*. *Ichthyos* 7(2): 65-70.
- Usai, A., Mazzarella S. 1969. *Acorn Bread and Geophagy in Sardinia*. Cagliari (Italy): Editrice Sarda Fossataro.
- Widowati, W., Sastiono A, Jusuf R. 2008. *Efek Toksik Logam*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Wijaya, H., Nirwana, A. 2010. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit Sni 01-2973-1992*. Kementerian Perindustrian. Jakarta.

Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.

Young, S.L., Paul, W.S., Julius, B.L., Gretel, H.P. 2011. *Why On Earth?: Evaluating Hypotheses About The Physiological Functions Of Human Geophagy*. Volume 86, No. 2 The Quarterly Review Of Biology.

Yuwono, S dan T Susanto. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. CV Aneka. Solo

Zuccarello, Giuseppe C., Critchley A.T., Smith J., Sieber V., Lhonneur G.B., West J.A. 2006. *Systematics And Genetic Variation In Commercial Kappaphycus and Eucheuma (Solieriaceae, Rhodophyta)*. J. Appl. Phycol. 18: 643–651.

