

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. Z., Cinantya, D. & Adeline. 2009. *Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Singkong: Pengembangan Formulasi, Proses Produksi dan Karakteristik Produk*. <http://www.che.itb.ac.id> (diakses pada tanggal 2 Mei 2013 pukul 22.30 WIB).
- Almatsier, S. 2005. *Penuntun Diet, Edisi Baru*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amandasari, A. 2009. *Pemanfaat Lesitin Pada Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Arintika, W. 2014. *Pengaruh Penggunaan Komposisi Tepung Beras Hitam dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Cookies Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI) No.01-2973-1992: Syarat Mutu Cookies*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Barasi, M. 2007. *At a Glance Ilmu Gizi*. Jakarta: Erlangga.
- Brennan, James G. 2010. *Food Processing Handbook*. Weinheim : Wiley-VCH Verlag GmbH & Co.KgaA. Hal. 546-556
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2009. Jakarta: Persagi
- Faridi, H. 1994. *The Science of Cookies and Crackers Production*. Chapman and Hall. New York
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice, 2nd Edition*. New York: CRC Press.
- Hanafi, A.1999. *Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau*. Skripsi. Fateta. IPB. Bogor
- Hardoko, D, Mery T.A., dan Lesmana, Yuyun W. *Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Pengemulsi Terhadap Karakteristik Biskuit*. (Abstrak). Jurnal Ilmu dan Tenologi Pangan Vol.3, 2005; (1):4-14
- Harini, S et al. 2012 *Perbedaan Nilai Indeks Glikemik Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica), Beras Merah (Oryza Nivara), dan Beras Putih (Oryza Sativa) Subtitution*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1

- Hoseney RC dan Rogers DE. 1994. *Mechanism of sugar functionality in cookies : the science of cookie and cracker production Ed ke-8*. Faridi H editor. American Association of Cereal Chemists, St.Paul
- Hui, Y.H. 2006. *Bakery Products, Science and Technology*. Blackwell Publishing, USA
- Johnston, Carol S., Tjonn, Sherrie L., dan Swan, Pamela D. 2004. *High-Protein, Low-Fat Diets Are Effective for Weight Loss and Favorably Alter Biomarkers in Healthy Adults*. The Journal of Nutrition,134: 586-591
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and fats : Technology, Utilization, and Nutrition*. Chapman and Hall. New York
- Misenti, L., Tappero, T., Ganji, V. *Lecithin, An Emulsifier, Replaces The Fat and Reduces Energy Content In Devil's Food Cake*. (Abstract). Journal of the American Dietetic Association Vol.98, 1998; (9):A102
- Nurasisah. *Pengaruh Diet Rendah Kalori Seimbang Terhadap Resting Energy Expenditure Respiratory Quotient dan Profil Lipid Serum Perempuan Obes*. Maj Kedokt Indon Vol 59, 2009; (8):378-386.
- Rifa et al. 2012. *Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) And Maize (Zea mays L.) Flour Substitution*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1
- Robertson, Gordon L. 2000. *Shelf Life of Packaged Foods, Its Measurement and Prediction*. CRC PRESS,Inc. New York
- Sandjaja dkk. 2010. *Kamus Gizi*. Jakarta: Kompas.
- Saputra, I. 2008. *Evaluasi Mutu Gizi Dan Indeks Glikemik Cookies Dan Donat Tepung Terigu Yang Disubstitusi Parsial Dengan Tepung Bekatul*. Skripsi. Fateta. IPB. Bogor
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Suardi dan Ridwan. 2009. *Beras Hitam, Pangan Berkhasiat yang Belum Populer*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 31, No.2
- Suami. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*.
- Subarna, 1996. *Formulasi Produk-produk Sereal dan Umbi-umbian untuk Produk Ekstruksi, Bakery dan Penggorengan. Makalah yang disampaikan pada Penelitian Produk-Produk Olahan Ekstruksi, Bakery, dan Frying*. PAU Pangan dan Gizi Kantor dan Menteri Urusan Pangan. Jakarta

Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Susiwi, S. 2009. *Handout : Penilaian Organoleptik*. <http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR. PEND. KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29. Penilaian Organoleptik.pdf>.

Thompson, K. 2007. *Sensory Characteristics Of Ice Cream Produced In The United States And Italy*, Kansas, Kansas State University.

Whiteley PR. 1971. *Biscuit Manufacture Fundamental of In-live Production*. London: Applied Science Publishers.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Kesebelas*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

World Health Organization *Diet, nutrition, and the prevention of chronic disease*. Report of a WHO Study Group. Geneva, World Health Organization, 2003 (WHO Technical Report Series, No. 916).

