

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2008. *Biskuit Pilihan Tepat Buka Puasa*.  
<http://portal.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=%20cybermed|0|6|467>. Accessed 2015/06/7.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2973-1992: Biskuit. BSN, Jakarta.
- Bantacut, T dan Saptana,. 2014. *Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit*. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, Volume 32 No1
- Bradbury, J.H, and W.D. Holloway,. (1998). *Chemistry of Tropical Root Crops Significance for Nutrition and Agriculture in the Pasific*. ACIAR Monograph Series No.6. Canberra.
- Deman, J. M,. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung
- Departemen Pertanian dan Tanaman Pangan Provinsi Jawa Barat. 2015. *Produksi Ubi Jalar Menurut Kabupaten dan Kota Tahun 2009-2013 di Jawa Barat*. <http://diperta.jabarprov.go.id/index.php/subMenu/818>. Accessed 2015/05/28.
- Desrosier, N.W,. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Diterjemahkan oleh Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Desrosier, N.W,. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Diterjemahkan oleh Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York. London
- Gasol. 2015. *Gasol Pertanian Organik*.  
<http://www.gasolorganik.com/produk/tepung-gasol/tepung-kacang-merah#fakta-nutrisi>. Accessed 2015/05/28.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Manley, D. J. R 1998. *Biscuits, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals*.. Woodhead Publishing Ltd. England
- Manley, D., J., R. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC. England.

- Manonmani, D., Bhol, S dan Bosco, S.J.D. 2014. *Effect of Red Kidney Bean (Phaseolus Vulgaris L) Flour on Bread Quality*. Departement Food Science and Technology Pondicherry University. India
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono,. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Afabeta Bandung.
- Oluwamukomi, M.O., Oluwalana, I.B., and Akinbowale, O.F.,. 2011. *Phyisicochemical and Sensory Properties of Wheat-Cassava Composite Biscuit enriched with Soy Flour*. African Journal of Food Science Vol.5(2)pp.50-56
- Palupi, N.S. Zakaria, F.R Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan.  
<https://xa.yimg.com/kq/groups/20875559/2110434976/name/TOPIK8.pdf>.  
Accessed 2015/10/19
- (Phaseolus vulgaris L) Sebagai Makanan Pendamping ASI*. [Skripsi] Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian IPB. Bogor
- Sari, O.F. 2013. *Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan*. [Skripsi] Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.