

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C. dan Handajani, S. 2010. Mi kering waluh (*Cucurbita moschata*) dengan antioksidan dan pewarna alami. *Caraka Tani XXV(1)*: 72-78.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington D.C.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington D.C.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, dan Budiyanto, S. 1989. "Analisis Pangan". Penerbit Institut Pertanian, Bogor.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, warna, dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning. Skripsi, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2973-1992, Mutu dan Cara Uji Biskuit. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3571-2006, Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. BSN, Jakarta.
- Badrie, N. dan Broomes, J. 2010. Beneficial uses of breadfruit (*Artocarpus altilis*): nutritional, medicinal, and other uses. Chpt. 33 dalam "Bioactive Foods in Promoting Health: Fruits and Vegetables," ed. R.R. Watson dan V.R. Preedy, pp 491-506. Elsevier, San Diego.
- Bahado- Singh, P.S., Wheatley, A. O., Ahmad, M.H., Morrison, E.Y.St.A., dan Asemota, H.N. 2006. Food processing method influence the glycaemic indices of commonly eaten West Indian carbohydrate-rich foods. *British Journal of Nutrition* 96, 476- 481.
- Brown, Amy. 2013. "Understanding Food: Principles and Preparation," 5th ed. Cengage Learning, Stamford.
- Cano, M., Chafer, A., Chiralt, dan Gonzalez-Martinez. 2017. Strategies to improve the functionality of starch-based films. Chpt.12 dalam "Handbook of Composites from Renewable Materials, Functionalization," ed V.M. Thakur, M. K. Thakur, dan M.R. Kessler, pp 311-338. Wiley, New Jersey.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. Kandungan Gizi Labu Kuning. Departemen Kesehatan, Jakarta.
- Djafar, T. F. dan Rahayu, S. 2005. Pemanfaatan sukun sebagai bahan pangan alternatif. *Jurnal Agros*. 6 (2): 133- 141.
- Escarpa, A., Gonzalez, M. C., Morales, M.D., dan Saura-Calixto, F. 1997. An approach to the influence of nutrients and other food constituents on resistant starch formation. *Food Chemistry* 60(4): 527-532.

- Faridah, D. N., Rahayu, W. P., Apriyadi, M.S. 2013. Modifikasi pati garut (*Marantha arundinaceae*) dengan perlakuan hidrolisis asam dan siklus pemanasan-pendinginan untuk menghasilkan pati resisten tipe 3. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 23(1):61-69.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia *cookies* dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1): 49-57.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk *cookies* (*choco cookies*, *brownies* sukun dan *fruit pudding brownies*). Skripsi, Universitas Negeri Yogyakarta, 2012.
- Figoni, P. 2008. "How Baking Works," 2nd ed. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Goni, L., Garcia Diaz, L., Manas, E., Saura-Calixto, F. 1996. Analysis of resistant starch: a method for food and food products. Elsevier Science Ltd. 56(4): 445-449.
- Hayek, S. A. dan Ibrahim, S. A. 2013. Consumer acceptability of chocolate chip cookies using applesauce as a fat (butter) substitute. *Emir. J. Food Agric.* 25(3): 159- 168.
- Herawati, H. 2011. Pengaruh penambahan tepung labu kuning (*Curcubita moschata*) dan tepung terigu terhadap pembuatan biskuit. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Julita, A. O. 2013. Karakteristik tepung pati dari ubi jalar cilembu dan ubi jalar ungu ayuramurasaki. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kementrian Perindustrian. 2012. Impor Tepung Terigu Turun 34,92%. <http://www.kemenperin.go.id/artikel/3199/Impor-Tepung-Terigu-Turun-34,92>. Diakses 25 Maret 2017.
- Manley, Duncan. 2011. "Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies," 4th ed. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., dan Carr, B. T. 2007. "Sensory Evaluation Techniques," 4th ed. CRC Press, Boca Raton.
- Miller, R. 2016. Biscuits, cookies and crackers: nature of the products. Chpt. in "Encyclopedia of Food and Health," ed. Benjamin Caballero, Paul M. Finglas, dan Fidel Todra. Elsevier, Oxford.
- Noviarso, C. 2003. Pengaruh umur panen dan masa simpan buah sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap kualitas tepung sukun yang dihasilkan. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurani, N. N. S. N. 2004. Pengaruh penambahan asam benzoate terhadap perubahan biokimia dan mikrobiologi bubur buah (*puree*) mangga (*Magnifera indica*) selama masa penyimpanan. Skripsi, Universitas Kristen Duta Wacana, Yogyakarta.
- Oulai, S.F., Gonnety, J.T., Faulet, B. M., Dje, K. M., Koussi-Koffi, J. D., Ahi, A. P., dan Kouame, L. P. 2013. Effect of cooking time on the proximate and

- mineral composition of breadfruit (*Artocarpus altilis*) grown in Abidjan, Cote D'ivoire. Pakistan Journal of Nutrition 12(8): 768-774.
- Oulai, S.F., Kone, F. M. T., Amedee, A.P., Gonety, J.T., Faulet, B.M., dan Kouame, L.P. 2014. Impact of cooking times on some nutritional and anti-nutritional factors of Ivorian breadfruit (*Artocarpus altilis*) flour. Int. J. Rec. Biotech 2014 (2):34-46.
- Palguna, I.G.P.A., Sugiyono, dan Haryanto, B. 2013. Optimasi rasio pati terhadap air dan suhu gelatinisasi untuk pembentukkan pati resisten tipe III pada pati sagu (*Metroxylon sagu*). PANGAN 22 (3): 253- 262.
- Perera, A., Meda, V., dan Tyler, R.T. 2010. Resistant starch: a review of analytical protocols for determining resistant starch and of factors affecting the resistant starch content of foods. Food Research International 43(2010): 1959-1974.
- Pratiwi, D. P. 2013. Pemanfaatan tepung sukun (*Artocarpus altilis* sp.) pada pembuatan aneka kudapan sebagai alternatif makanan bergizi untuk program PMT-AS. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahman, M.S. 2007. "Handbook of Food Preservation," 2nd ed. CRC Press, Boca Raton.
- Ramdath, D. D., Issacs. C. L. R., Teelucksingh, S. dan Wolever, S. M. T. 2004. Glycaemic index of selected samples commonly eaten in the Caribbean and the effects of boiling v. crushing. British Journal of Nutrition 91, 971-977.
- Rao, A.V. dan Rao, L.G. 2007. Carotenoids and human health. Pharmacological Research 55: 207-216.
- Reyez-Perez, F., Salazar-Garcia, M. G., Romero-Baranzini, A. L., Islas-Rubio, A. R., dan Ramirez- Wong, B. 2013. Estimated glycemic index and dietary fiber content of cookies elaborated with extruded wheat bran. Plant Foods for Human Nutrition 68(1): 52-56.
- Rosida dan Yulistiani, R. 2013. Pengaruh proses pengolahan terhadap kadar pati resisten sukun (*Artocarpus altilis* Park). Skripsi, UPN Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Rusmayanti, I. 2006. Optimasi pengeringan sukun (*Artocarpus altilis*) dan karakterisasi tepung sukun. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rustiani, I. N. 2008. Analisis kelayakan usaha pengolahan *puree* mangga (*Magnifera indica* L.). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sajilata, M. G., Singhal, R.S., dan Kulkarni, P.R. 2006. Resistant starch review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 5(1): 1- 17.
- Sankat, C. K. dan Maharaj, R. 2007. A review of postharvest technology of breadfruit. Acta Hort. 757: 183-191.
- Santoso, E. B. 2013. Pengaruh penambahan berbagai jenis susu terhadap sifat sensoris dan disikokimia *puree* labu kuning (*Curcubita moschata*). Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Shevell, S.K. 2003. "The Science of Color," 2nded. Elsevier, Oxford.

- Sievert, D. dan Wursch, P. 1989. Enzyme-resistant starch II: characterization and evaluation by enzymatic, thermoanalytical, and microscopic methods. *Cereal Chem.* 66(4):342- 347.
- Sitohang, Kurnia, A. K., Lubis, Z., dan Masniary, L. 2015. Pengaruh rasio jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu *cookies* sukun. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 3(3): 308- 315.
- Soeseno, A. W. 2010. Pengaruh tingkat substitusi sukrosa oleh sorbitol terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies* jagung *reduced* sugar. Skripsi, Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Suarni, Aqil, M., dan Firmansyah, I.U. 2008. Starch characterization of several maize varieties for industrial use in Indonesia. *Proceeding of The 10th Asian Regional Maize Workshop*: 74-78.
- Sugiyono, Pratiwi, R., dan Faridah, D. N. 2009. Modifikasi pati garut dengan siklus pemanasan suhu tinggi- pendinginan untuk menghasilkan pati resisten tipe III. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 20 (1): 17- 24.
- Sukandar, D., Ana, M., Rizki, E., dan Wildad, B. 2014. Karakteristik *cookies* berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus communis*) bagi anak penderita autisme. *Jurnal Valensi* 4(1): 13-19.
- Sunarwati, D. A. 2011. Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap kualitas *brownies* kukus. Skripsi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Turi, Christina E., Liu, Y., Ragone, D., dan Murch, S.J. 2015. Breadfruit (*Artocarpus spp.*): a traditional crop with the potential to prevent hunger and mitigate diabetes in the tropics. *Trends in Food Science and Technology*.
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan tepung suweg (*Amorphopallus campanulatus*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan *cookies*. Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2009. Cookies, chocolate chip, prepared from recipe, made with margarine. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl. Diakses 24 Maret 2017.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2016. Pumpkin puree, UPC. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/51243?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=50&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=pumpkin+puree+&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=>. Diakses pada 14 April 2017.
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E. Y., Yuliani, S., dan Maria, O.G. 2005. Karakteristik serbuk labu kuning. *Jurnal. Teknol. Dan Industri Pangan* 16 (2): 157- 167.
- Wang, M. dan Sullivan, J. 2010. Pumpkin puree as a fat replacer in brownies. http://www.cfs.purdue.edu/fn/fn453/Project_Archive/Fall_2010/Pumpkin_puree_as_fat_replacer_in_brownies.pdf. Diakses pada 19 Maret 2017.

- Waryat, Yanis, M., dan Handayani, Y. 2014. Diversifikasi pangan dari tepung sukun untuk mengurangi konsumsi tepung terigu di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta. *J. Pertanian Perkotaan* 4(1): 13- 19.
- Wekwete, B. dan Navder, K. P. 2008. Effects of avocado fruit puree and oatrim as fat replacers on the physical, textural and sensory properties of oatmeal cookies. *J. Food Quality* 31, 131-141.
- Widanagamage, R. D., Ekanayake, S., dan Wlihinda, J. 2009. Carbohydrate-rich foods: glycaemic indices and the effect of constituent macronutrients. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 6, 216- 223.
- Widowati, S. 2009. Tepung aneka umbi: sebuah solusi ketahanan pangan. *Sinar Tani* Edisi 6-12, No.3302 Tahun XXXIX. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Wijaya, T. 2010. Pengaruh penggunaan bubur buah labu kuning kukus sebagai *fat replacer* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *reduced fat cookies* jagung. Skripsi, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Winata, A.Y. 2001. Karakterisasi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) pramasak hasil pengeringan drum serta aplikasinya untuk substitusi tepung terigu pada pembuatan roti manis. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yadav, B. S. 2011. Effect of frying, baking and storage conditions on resistant starch content of foods. *British Food Journal* 113(6):710-719.
- Zahra, S.U. 2012. Substitusi *puree* labu kuning dalam pembuatan *cake* (*fruit cup cake pumpkin*, tiramisu *pumpkin*, dan *pudding sweety pumpkin cake*). Skripsi, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.