

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana, dan Choliq, A., 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standarisasi* 11(3): 212-219.
- Andriani, D. 2016. Karakterisasi Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) dari Beberapa Varietas di Kuningan, Jawa Barat. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, N., dan Abduh, S. B. M. 2017. Sifat Fisikokimia Roti yang dibuat dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(1): 52-56.
- Antarlina, S.S. 1998. Utilization of Sweet Potato Flour for Making Cookies and Cakes. dalam Hendroatmodjo, K. H., Y. Widodo, Sumaron, Guritno B (Eds), *Research accomplishment of Root Crops for Agricultural Development in Indonesia*. Indonesia: Research institute for Legume and Tuber Crops, Jakarta.
- Anwar, F., Setiawan, B., dan Sulaeman, A., 1993. Studi Karakteristik Fisiko Kimia dan Fungsional Pati dan Tepung Ubi Jalar serta Pemanfaatannya dalam Rangka Diversifikasi Pangan. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1970. "Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist." AOAC Int., Washington.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. "Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists." AOAC Int., Washington.
- Atmaka, W., A, W. H., dan M, D. R. A. 2014. Kajian Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) sebagai Substitusi dalam Pembuatan Takoyaki dengan Penambahan Tempe sebagai Kaldu dan Isiannya. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(4): 15-25.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Biskuit. Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-2973-1992.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Biskuit. Badan Standardisasi Nasional. SNI 2973:2011.
- Belaoka. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) terhadap Kadar Beta Karoten dan Proksimat pada Biskuit. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Bennion, M. and Sceheule, B. 2004. "Introductory Foods." Delmar, America.
- Birt, D. F., Boylston, S., Hendrich, J. L., Jane, J., Hollis, L., Li, J., McClelland, S., Moore, G. J., Phillips, M., Rowling, K., Schalinske, M. P., Scott, Whitley,

- E. M. 2013. Resistant Starch: Promise for Improving Human Health. *Adv. in Nutr.* 4: 587-601.
- Brown, A. 2004. *Understanding Food Principles and Preparation*. California: Thomson Wadsworth.
- Dittmer, P., dan Keefe, J. D. 2009. *Principle of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. New Jersey: John Willey & Sons.
- Englyst, H. N., Kingman, S. M., and Cummings, J. H. 1992. Classification and Measurement of Nutritionally Important Starch Fractions. *European Journal of Clinical Nutrition* 46(2):30-50.
- Evans, A. 2016. Resistant Starch and Health in *Encyclopedia of Food Grains*, 1-6, 2nd ed. Vol 1. Elsevier, Oxford.
- Faridah, D. N., Rahayu, W. P., Apriyadi M. S. 2013. Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) dengan Perlakuan Hidrolisis Asam dan Siklus Pemanasan Pendinginan untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 23(1): 61-69.
- Fatimah, P. S., Nasution, E., Aritonang, E. Y. 2014. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi* 1(1): 1-7.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principle and Practice*. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge.
- Figoni, P. 2004. "How Baking Works: Exploring The Fundamentals Of Baking Science." John Wiley & Sons, Inc., New Jersey.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 4(2): 17-29.
- Gardjito, R. dan M. Rauf. 2009. "Perencanaan Pangan Menuju Ketahanan Pangan dan Gizi serta Kedaulatan pangan." Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM, Yogyakarta.
- Gisca I.D, B. dan Rahayuni, A. 2013. Penambahan Gembili pada Flakes Jewawut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Program Studi Ilmu Gizi. Skripsi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Goni, L., Garcia Diaz, L., Manas, E., and Saura-Calixto, F. 1996. Analysis of Resistant Starch: a Method for Food and Food Products. *Elsevier Science Ltd.* 56(4): 445-449.
- Hanneman, L.J. 1981. "Bakery Flour Confectionery." Heinemann Professional Publishing Ltd, Oxford.
- Hartati, N. S. dan Prana, T. K. 2013. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas. *Jurnal Natur Indonesia* 6(1): 29-33.

- Hastuti, I. T., Rachmawanti, D., Ishartani, D. 2014. Kajian Sifat Fungsional dan Sensoris Cake Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) dengan Berbagai Variasi Perlakuan. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 74-83.
- Hazelton, J.L., J.L. DesRochers, dan C.E. Walker. *Encyclopedia of Food Science and Nutrition Volume 1*. 2 nd edition. United States : Academic Press, 2003.
- Hermadayanti, Y. T. 2017. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Terigu dan Jenis Gula pada Karakteristik Cookies Green tea. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hidayat, B., Ahza, A. B., Sugiyono. 2007. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Varietas Shiroyutaka serta Kajian Potensi Penggunaannya sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18(1): 32-39.
- Honestin, T. 2007. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hui, Y. H. 2006. "Handbook of Food Science, Technology, and Engineering 4th Ed." CRC Press, USA.
- International Rice Research Institute (IRRI) di dalam Apriyantono, A., Fardiaz, N. L., Puspitasari, Sedarnawati, dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Irmayanti, W. O., Hermanto, dan Asyik, N. 2017. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(2): 413-424.
- Juanda, J. S. D. dan Cahyono, B. 2000. "Ubi Jalar Budi Daya dan Analisis Usaha Tani." Kanisius, Yogyakarta.
- Junia, W. 2016. Pengaruh Kondisi Penyimpanan dan Jenis Nasi Putih Long-Grain dan Medium-Grain terhadap Kadar Pati Resisten, Amilosa, dan Amilopektin. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Kadarisman, D. dan Sulaeman, A. 1993. "Teknologi Pengolahan Ubi Kayu dan Ubi Jalar." IPB, Bogor.
- Ketra, A. R. dan Wulandra, O. 2015. Substitusi Ubi Jalar dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Jurnal Agritepa* 1(2): 182-187.
- Kim, J. C., Mullan, B. P., Hampson, D. J., and Pluske, J. R. 2006. Effects of Amylose Content, Autoclaving, Parboiling, Extrusion, and Post-Cooking Treatments on Resistant Starch Content of Different Rice Cultivars. *Australian Journal of Agri Research* 57(1): 1291-1299.
- Kingman, S. M. and Englyst, H.N. 1994. The Influence of Food Preparation Methods on the In Vitro Digestibility of Starch in Potatoes. *Food Chemistry* 49:181-186.

- Leu, R. K. L., Brown, I. L., Hu, Y., and Young, G. P. 2003. Effect of Resistant Starch on Genotoxin-Induced Apoptosis, Colonic Epithelium, and Luminal Contents in Rats. *Carcinogenesis* 24 (8): 1347-1352.
- 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 Editon." Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC, England.
- Marsono, Y., Wiyono, P., dan Noor, Z. 2002. Indeks Glisemik Kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 7(3): 11-16.
- Matz, S.A. 1992. "Bakery Technology and Engineering." The Avi Publishing Co. Inc., Connecticut.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., dan Carr, B.T. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. 4th ed. Boca Raton: CRC Press.
- Meliani, V. 2002. Mempelajari Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis* (Park.)Fsb) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2013. "Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan." CV Alfabeta, Bandung.
- Mudjajanto, E. S. dan Yulianti, L. N., 2004. "Membuat Aneka Roti." Penebar Swadaya, Bogor.
- Murtiningsih, dan Suyanti. 2011. "Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya." AgroMedia, Jakarta.
- Nielsen, S.S. 2010. *Food Analysis*. 4th ed. New York: Springer.
- Nurali, E. J. N., Lelemboto, M. B., Amu, Y. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar (*Ipomea batatas*, L) sebagai Bahan Baku Pembuatan Flakes dengan Substitusi Tepung Kedele (*Glicyne max* (L) MERR). *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(2): 41-51.
- Nurlaela, E., Rosnah, Irma, R. 2017. Daya Terima, Sifat Kimia dan Kandungan Antioksidan (Likopen dan Beta Karoten) *Cookies* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(1): 342-352.
- Passos, M. E. A., Moreira, C. F. F., Pacheco, M. T. B., Takase, I., Lopes, M. L. M., dan Mesquita, V. V. L. 2013. Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Food Science and Technology* 33(2): 323-3331.
- Prasetyo, A. S., Ishartani, D., Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi

- Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). Jurnal Teknosains Pangan 3(1): 15-25.
- Putra, I. N. K. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5(1): 1-5.
- Putri, E. P. 2015. Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L) Varietas jago. Skripsi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Rahayu, W. P., dan Nurosiyah, S. 2006. "Sensory Evaluation." Universitas Terbuka, Jakarta.
- Retnaningtyas, D. A., dan Putri, W. D. R. 2014. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STPP (Lama Perendaman dan Konsentrasi). Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(4): 68-77.
- Rewthong, O., Soponronnarit, S., Taechapiroj, C., Tungtrakul, P., dan Prachayawarakorn, S. 2011. Effect of Cooking, Drying, and Pretreatment Methods on Texture and Starch Stability in Instant Rice. Journal of Food Engineering. 103: 258-264.
- Richana, N., dan Widaningrum. 2009. Penggunaan Tepung dan Pasta dari Beberapa Varietas Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Mi. Jurnal Pascapanen 6(1): 43-53.
- Riskiani, D., Ishartani, D., A, D. R. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Jurnal Teknosains Pangan 3(1): 96-105.
- Rosida, dan Yulistiani, R. 2013. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kadar Pati Resisten Sukun (*Artocarpus altilis* Park). Rekapangan: 55-63.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar. "Budidaya dan Pasca Panen." Kanisius, Yogyakarta.
- Sajilata, M. G., Singhal, R. S., and Khulkarni, P. R. 2006. Resistant Starch-a Review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 5: 4-15.
- Sari, S. M. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Snack Bar. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Sayangbati, F. 2013. Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp). Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi 2(1): 1-10.
- Shevell, S. K. 2003. The Science of Color 2nd ed. Optical Society of America.
- Stone, H. L. and Sidel, J. L. 1993. "Sensory Evaluation Practices, 2nd ed." Academic, San Diego.

- Suarti, B., AS, E.A., MD, M. 2015. Penambahan Tepung Daun Kelor dan Lama Pemanggangan terhadap Mutu Biskuit dari MOCAF. *Jurnal Ilmu Pertanian "Agrium"* 19(3): 238-248.
- Sugiyono, Setiawan, E., Syamsir, E., Sumekar, H. 2011. Pengembangan Produk Mi Kering dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Isoterm Sorpsi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 22(2): 164-170.
- Suprpti, M. L. 2003. "Tepung Ubi Jalar: Pembuatan dan Pemanfaatannya." Kanisius, Yogyakarta.
- Suryadinata, O. M. 2010. Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit manis. Skripsi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Tresnani, R. A., Razak, M., Suwita, I. K. 2017. Substitusi Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*) dan Kecambah Kedelai (*Glycine Max Merr*) pada Pembuatan Snack Bar Forvita bagi Balita Gizi Buruk Fase Rehabilitasi terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Mutu Protein, Mutu Fisik dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Ilmiah-Vidya* 25(1): 86.95.
- Whiteley, P.R. 1971. "Biscuit Manufacture : Fundamental of in-line Production." Applied Science Publishers, London.
- Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., dan Ningtyas, D.W. 2015. Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian* 16(1): 12.
- Wijayanti, S.D., Widyaningsih, T.D., dan Utami, D. 2015. Evaluasi Nilai Cerna In Vitro Sereal *Flake* Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersuplementasi Kecambah Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pertanian* 16(1): 31-40.
- Winarno, F.G. 2004. "Kimia Pangan dan Gizi." Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S., HP, S., Estrada, E. 2016. Sifat Fisiko-Kimia Flake Pisang Kepok dengan Substitusi Tepung Cassava. *Jurnal Rekapangan* 11(2): 1-10.
- Wulandari, B., Ishartani, D., dan Afandi, D. R. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(3): 12-21.
- Wurzburg, O. B. 1989. "Modified Starches Properties and Uses." CRC Press, Boca Raton.
- Yuniarti, D.W., Titik, D.S, dan Eddy, S. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) *Thpi Student Journal* 1(1): 1-9.