

- BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. (2012). *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya*. Badan Ketahanan Pangan. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- _____, 2008. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Donald, P., R. Edwards, and J. Greenhalgh. 1981. *Animal Nutrition*. 3rd ed. Longman, London. Dewan Standardisasi Nasional. 1996. *SNI Tepung Ikan Bahan Baku Pakan*, SNI 01-2715-1996/Rev. 92. Jakarta.
- Faridah D.N et al. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Guilbert and B. Biquet. 1990. *Edible film and coating In: Food Packaging Technology* 1(2):99-105. Bureau. Editor, G dan J. L. Multon. VCH Publisher, Inc. New York.
- Hariyadi, P. dan P.E. Giriwono. 2004. *Penganekaragaman Pangan, Konsep, Realitas dan Aplikasi*. Jakarta: Flour Mills.
- Harris R.S dan R.S Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit ITB
- Irmawan, S. 2009. *Status perikanan ikan kembung di kabupaten barru*. Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang.
- Kasmidjo, R.B., 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. 2016. *Situasi Gizi Di Indonesia*. Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. ISSN : 2442-7659.
- Kharisma, M. 2013. *Perbandingan Protein Pada Kue Kering yang Disubstitusi dengan Tepung Tempe*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga, Salatiga.
- Ko Swan Djien, *Tinjauan Terhadap Penelitian Fermentasi Foods Indonesia IV Research di Indonesia 1945-1965*. Jakarta : Bidang Teknologi dan Industri Departemen Urusan Research Nasional RI, 2005.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). *eBookPangan.com*. diakses pada tanggal 30 November 2017.
- Kulp, K. 1975. Carbohidrase. In : Gerald Reed (Ed). *Enzymes in Food Processing*. Academic Press. New York.
- Kurnia, Pramudya dan Purwarni, Eni. 2008. Pemanfaatan Ikan Kembung Sebagai Bahan Baku Tepung Ikan Ditinjau Dari Kadar Abu, Air, Protein, Lemak Dan Kalsium. *Jurnal kesehatan ISSN 1949-7621.1 (1): 39-46*
- Kurniati, L. I., N. Aida., S. Gunawan., dan T. Widjaja. 2012. Pembuatan *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*. 1(1):1–6.
- LIPI. 2004. Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VIII. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Listiana, Liya. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Tongkol Terhadap Kadar Protein, Kekerasan dan Daya Terima Biskuit. *Skripsi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Manley D. 2000. *Technology of Biscuit, Craker, and Cookie Third Edition*. Washington: CRC Press. 2000. Biscuit, Craker, and Cookie Recipes for the Food Industry. Washington: CRC Press.
- Muaris, Hindah. 2007. *Healthy Cooking Biskuit Sehat*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi, Tien R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta : Bandung
- Moeljanto. 1982a. *Pengolahan Hasil-Hasil Samping Ikan*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Nufrida A dan N. Puspitawati. 2010. *Pembuatan Maltodekstrin Dengan proses Hidrolisa Parsial Pati Singkong Menggunakan Enzim α -amilase*. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria., dan E. Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP .
- Saksono H. 2012. *Pasar Biskuit Diproyeksi Tumbuh 8% Didorong Konsumsi*. <http://www.indonesiainancetoday.com>. Diunduh 10 November 2017.

- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sari, K.D., A.S. Marliyanti, Kustiyah, Lilik, Khomsan, Ali, dan Ganthoe, Marcelino Tommy. 2014. *Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Agritech, 34 (2), Mei 2014.
- Siswoputranto L.D., 1989. *Teknologi Pasca Panen Kentang*. Liberty. Yogyakarta.
- Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Subagio, A. 2008. *Produk bakery dengan tepung singkong*. Foodreview Indonesia, Volume III Nomor 8.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ketiga*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Suhardi. 2007. *Pengembangan Sumber Belajar Biologi*. FMIPA UNY. Yogyakarta.
- Sugiyono. 1996. *Ilmu Bahan Pangan*. Bahan Perkuliahan Ilmu Pangan. FPTK IKIP, Yogyakarta.
- Sulaswatty, A., T. Idiyanti., A. Susilowati. 2001. Pemanfaatan Tepung Non Terigu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Sunarsi, S., A.M. Sugeng., S. Wahyuni., dan W. Ratnaningsih. 2011. *Memfaatkan Singkong menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2011. ISBN 978 – 602 – 99172 – 5 – 3.
- Sutomo, Budi., YD. Anggraini. 2010. *Menu Sehat Alami Untuk Batita dan Balita*. Jakarta. Demedia.
- Sutomo, B. 2008. *Cegah Anemia dengan Tempe*. <http://myhobbyblogs.com/food/files/2008/06/>. (Diakses pada tanggal 10 November 2017).
- Thariq, A. S., F. Swastawati., dan , T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (3) : 104 - 111. (<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>).

- Umar, S. 2007. Produk Ekstrusi Berbasis Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. 18(1):42-23.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. *Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry*. The national Agricultural Library.
- Utami,I,S. 1991. Pengolahan Roti. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Wenzhao, L., L. Guangpeng., S. Baoling., T. Xianglei., S. Xu. 2013. Effect of Sodim Stearoyl Lactylate on Refinement of Crisp Bread and the Microstructure of Dough. *Advance Journal of Food Science and Technology* 5 (6):682-687.
- Windesti, T.G. 2016. Pembuatan *Chips* Berbahan Dasar Mocaf Dengan Jenis Pati Berbeda Dan Subtitusi Tepung Kacang Tanah Atau Kacang Koro. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Univertasi Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Widodo, Slamet., Riyadi, Hadi, Ikeu, Tanziha., Astawan, Made. 2015. Acceptance Test Blondo, Snakehead Fish Flour and Brown Rice based Biscuit Formulation. *International Journal of Sciences : Basic and Applied Research (IJSBAR)* (2015) Volume 20 (2), pp 264 – 276
- Yohana, 2008. Karakteristik Fisiko-Kimia Produk Makanan Sarapan Talas. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor 67 hal