

## DAFTAR PUSTAKA

- Allen L., Bd. Benoist, O. Dary, R. Hurrell. 2006. *Guidelines on Food Fortification with Micronutrients*. WHO Press. Geneva.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. BSN. Jakarta.
- Desnita, M. 2010. Pengaruh Fortifikasi Natrium Ferri Ethylene Diamine Tetra Asetat (NaFeEDTA) Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Zat Besi Biskuit *Cassava Chocolate Cookies*. *Skripsi*, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3<sup>th</sup> Edition. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Heimbach, J., S. Rieth, F. Mohamedshah, R. Slesinki, P. Samuel Fernando, T. Sheehan, R. Dickman, dan J. Borzel leca. (2000). Safety assesment of iron EDTA [sodium iron ( $\text{Fe}^{3+}$ ) ethylenediaminetetraacetic acid]: summary of toxicological, fortification, and exposure data. *Food and Chemical Toxicology* 38: 99-111.
- Helmyanti, S., E. Yuliati., N. Putri Pamungkas., dan N. Yoga Hendarta. 2014. *Fortifikasi Pangan Berbasis Sumberdaya Nusantara*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Johnson, Q., V. Mannar, and P. Ranum. 2004. *Fortification Handbook: Vitamin and Mineral Fortification of Wheat Flour and Maize Meal*. The Micronutrient Initiative.
- Kemenkes RI. 2015. *Profil Kesehatan Indonesia 2014*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Latina, Dwi Rosy. 2011. Penganekaragaman Produk Biskuit Berbasis Tepung Gayam. *Skripsi*. UNESA. Surabaya.
- Lynch, S. 2002. Food iron absorption and its importance for the design of food fortification strategies. *Nutrition Review* 60 : S3-S6.
- Miglioranza LHS, T. Matsuo., GM. Caballero-Cordoba., JB. Dichi., ES. Cyrino., IBN. Oliveira., MS. Martins., NM. Polezer., I. Dichi. 2003. Effect of Long-term Fortification of Whey Drink With Ferrous Bisglycinate on Anemia Prevalence in Children and Adolescents From Deprived Areas in Londrina, Parana, Brazil. *Nutrition* 19:419-421.

- Misgiyarta, Suismono, dan Suyanti. 2009. *Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian.
- Mocaf-Indonesia. 2009. *Peluang Pengembangan Tepung Mocaf*. <http://mocaf-indonesia.com> . Diakses tanggal 25 Agustus 2017.
- Murni, Mustika. 2013. Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal*. Baristand Industri Surabaya, UPN Jawa Timur. Surabaya.
- Naruki, Sri., M. Astuti., Y. Marsono., dan S. Raharjo. 2010. Sifat prooksidatif fortifikan NaFeEDTA, dengan kecap kedelai manis sebagai makanan pembawa, dalam sistem biologis (tikus). *Jurnal Agritech* 34 (4) : 240.
- Nur, Laili Hidayati. 2015. Penganekaragaman produk *rich* biskuit berbasis tepung *mocaf* (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Pendidikan Tata Boga*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Putri, A. R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa parasidiaca formatypica*). *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Putri, S. I. D. 2015. Efek Lama Pemanasan Terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Minyak Goreng Yang Berpotensi Karsinogenik Pada Pedagang Gorengan di Kelurahan Pasar Minggu. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Saksono, H. (2012). *Pasar Biskuit Diproyeksi Tumbuh 8% Didorong Konsumsi*. <http://www.indonesiainancetoday.com>. Diakses pada 27 September 2017.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sultany, Rubianty, dan Kaseger Berty. 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negri Indonesia Bagian Timur.
- WHO, UNICEF, UNU. 2001. *Iron Deficiency Anaemia: Assessment, Prevention, and Control*. World Health Organization: Geneva.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.