

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, Merryana. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Cetakan IX, Jakarta.
- Andi, Prastowo. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*.
- Andi, Prastowo. 2012. *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif*. Yogyakarta: Diva Press.
- Apriyantono, A.Fardiaz Dedi, Puspitasari NL. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. IPB.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Aberle, H.B., Forrest, J.C., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th edit. Kenda/ Hunt Publishing. Iowa.
- Arisman, 2008. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Kompas Gramedia Building.
- Ariyani, FR. 2005. *Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karaginan*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Astawan. 2008. *Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan. 2009. Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi IPB. <http://www.masenchipz.com/bahaya-laten-sosis>. 05 Juli 2009.
- Astawan, M , (2009), *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*, Penebar Swadaya, Jakarta.

- Balitbang Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Chang, Raymond. 2003, "*Kimia Dasar : Konsep-konsep Inti,*" *Jilid 1/Edisi ketiga*, Erlangga, Jakarta.
- Damayanti E dan Listyorini, DI. 2006. *Pemanfaatan Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Kripik Simulasi*. *Jurnal Gizi dan Pangan*. November 2006 1(2): Hal. 34-44.
- Djanah, D. 1981. *Beternak Itik Petelur dan Pedaging*. Yasaguna. Jakarta.
- Dwi A. 2012. [http://id.scribd.com/doc/92233148/Proposal Skripsi](http://id.scribd.com/doc/92233148/Proposal_Skripsi).
- F.G. Winarno.1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. P.T Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Figoni P. 2008. *Exploring the fundamental of baking science* 2nd Ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.,
- Firman Budiman, O. Ambari, A.H. Surest, "*Pengaruh Waktu Fermentasi dan Perbandingan Volume Santan dan Sari Nanas pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)*", *Jurnal Teknik Kimia, Universitas Sriwijaya*, vol.18, No. 2, 201.
- Hanastiti, Wieke Rustian. (2013). "*Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Daya Terima Cake*". (Skripsi S-1 Program Studi Gizi). Surakarta: FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Koswara., S., 2006. Isoflavon. Senyawa Multi Manfaat Dalam Kedelai. <http://ebookpangan.com>.
- Kramlich, RV. 1971. *The Science Of Meat and Meat Product*, San Fransisco
- Le Maire, W.H. 1985. *Food in the Year 2000*. *Food Engineering* 5, 7 (5) : 90-120.
- Marco, K. and Wunwisa, K., (2012), "*The Use of Job's Tear (Coix lacryma-jobi L.) Flour to Substitute Cake Flour in Butter Cake*", Faculty of Biotechnology, Assumption University, Bangkok, Thailand.
- Misnadiarly. 2007. *Obesitas sebagai Faktor Resiko beberapa Penyakit*. Jakarta: Pustaka Obor Populer.
- Nurmala, T., 1998. *Serelia Sumber Karbohidrat Utama*. Rineka Cipta, Jakarta.

- Palungkun, R. 1992. *Aneka Produk Tanaman Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pinus Lingga. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prayitno dan Susanto T. 2001. *Kupang dan makanan tradisional Sidoarjo*. Surabaya: Trubus Agriasasana.
- Rahardjo, S. 2003. *Kajian Proses dan Formulasi Pembuatan Sosis Nabati dari Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Intsitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Richana, N. dan T. C. Sunarti. 2004. *Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa dan gembili*. Jurnal Pascapanen. 1(1): 29-37.
- Rismunandar, M., Riski N. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Slamet, Sudarmadji, dkk. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-produknya*. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Sudarmadji, SB. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sulistyoningsih, Hariyani. 2011. *Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Utomo GT, dkk. (2012). "Latihan Senam Aerobik Untuk Menurunkan Berat Badan, Lemak, dan Kolesterol". *Journal of Sport Sciences and Fitness*. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jssf/article/view/205/235>. Diakses 21 Januari 2014.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti S dan Purnomo Y. 2006. *Olahan Biji Buah*. Trubus Agrisarana, Surabaya.