

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarini. 2005. *Brownies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2013. *Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. Asosiasi Pengusaha Tepung Terigu Indonesia. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC Int, Washington D.C..
- Arogba, S. S. 1999. *The Performance of Processed Mango (Mangifera indica) Kernel Flour in a Model Food System*. Journal. Dept. of Sci and Tech. Nigeria.
- Asgar, A. dan D. Musaddad. 2006. *Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel*. Jurnal Horti, 16(3):245-252.
- Ashari, Sumeru. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 36 hlm.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Diah, A. 2011. *Pemanfaatan Biji Cempedak pada Pembuatan Dodol*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya
- Eskin, N.A.M. and Robinson, D.S. 2001. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical, and Microbiology Changes*, Boca Raton, CRC Press.
- Fathullah, Ali. 2013. *Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Malang.
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. University of Wisconsin-Madison. Madison, Wisconsin, USA.
- Floros, J.D., V. Gnanasekharan, V. 1993. *Shelf Life Prediction Of Package Foods. Chemical, Biological, Physical And Nutritional Aspects, (G. Charalambous, ed.)*. Elsevier Publ. London.
- Ismayani. 2007:5. *Cara Pembuatan Brownies*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Harper. 1975. *Handbook of Plastic and Elastomer*. Westing House Electric Corporation. Baltimore. Maryland.
- Husnaini. 2012. *Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Rame' Rumput Laut (Euchema cottoni L) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing*. Fakultas Ilmu Pangan, Universitas Hasanudin. Makasar.

- Hussain S, Anjum FM, Butt MS, Sheikh MA. 2008. *Chemical composition and functional properties of flaxseed (Linum usitatissimum) flour*. Sarhad J Agric 24(4):649-653.
- Jansen, P.C.M. verheij, E.W.M. and Coronel. R.E. 1992. *Artocarpus integer* (Thumb) Merr. *Edible Fruits and Nuts*. Prosea. Bogor.
- Khalil. 1999. *Pengaruh kandungan air dan ukuran partikel terhadap sifat fisik pakan lokal: sudut tumpukan, kerapatan tumpukan, kerapatan pepadatan tumpukan, berat jenis, daya ambang dan faktor higroskopis*. J. Media Peternakan. 22:1-11.
- Kusumawati, D.D., Amanto, B.A., dan M. Aji, R.D. 2012. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 1 No.1.
- Labuza, T.P. and M.K. Schmidl.1985. *Accelerated shelf life testing of foods*. Food Technology.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Woodhead Publishing Limited: Cambridge.
- Matsumoto, K. 1999. *Basic Guide to Laminating Technology. Converting Technical Institute*. Japan
- Matz SA, Matz TD. 1978. *Cookies and Cracker Technology*. Westport: Avy Publishing Company.
- Mujiarto, I. 2005. *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif*. Traksi. 3(2):1-9. AMNI Semarang.
- Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging Principles and Practices*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Rosida, T Susilowati dan D.A. Manggaran. 2008. *Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proprsri Tepung Terigu : Tepung Ampas Kelapa dan Penambahan Kuning telur)*. Teknologi Pangan FTI. UPN, Jatim.
- Sacharow. S. and R.C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. The AVI Publishing. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Semeru, A. 2006. *Meningkatkan Bebuahan Tropis Indonesia*. Andi Yogyakarta. Yogyakarta.
- Septiani, Muthia. 2014. *Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Sumber Serat Pangan (Dietary Fiber) Dalam Produk Pangan Fungsional*. Skripsi. Universitas Pakuan. Bogor.

Septianingrum, Elis. 2008. Perkiraan Umur Simpan Tepung Gaplek Yang Dikemas Dalam Berbagai Kemasan Plastik Berdasarkan Kurva Isoterm Sorpsi Lembab. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

- Smith. W.H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management*. London: Aplied Science Publisher: LTD.
- Sulistiyo, C.N. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanti E, Jumirah, Etty S. 2014. *Pemanfaatan Tepung Biji Cempedak (Artocarpus Chempeden) Dan Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr)*. Dalam Pembuatan Bakso Ikan. Skripsi. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan pengemas*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Syarif, R. dan Halid. 1992. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan, Jakarta.
- Wahyuni, Dewi EA. 2006. *Prospek Usaha Dalam Pembuatan Kue Kering dari Biji Sorghum*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Wasono, M. Subhan Edi, dkk. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode ASLT Pendekatan Archenius*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 2000. *Potensi dan Peran Tepung-tepungan bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi*. Makalah pada Seminar Nasional Interaktif Penganekaragaman Makanan untuk Memantapkan Ketersediaan Pangan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah MA, A Kamarudin, AM Syarif. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.