

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymouse,2005., <http://www.iptek.net.id/ind/warintek/pengolahanpangan.idx.php>.
Diakses tanggal 20 Desember 2011
- Agustina, fransiska., 2019. *Pengaruh variates pencampuran tepung kacang hijau pada pembuatan biskuit “bebas gluten bebas kasein” dengan bahan baku tepung mocaf terhadap karakteristik kimia dan daya terima*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. 2017.
- Aptindo., 2019. *Produksi terigu*. <http://www.aptindo.or.id/index>. [diakses pada 1 desember 2016]
- BKP3 Bantul, 2012., *cara membuat tepung MOCAF*. Bkpp.bantulkab.go.id/document/2012105140749-mocaf.pdf. diakses tanggal 17 april 2016
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional., 1992. Sni 01-2973-1992. Syarat mutu dan uji coba biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional., 2011. SNI 7622-2011. Syarat mutu *mocaf*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- Depatemen Perindustrian., 1992. *Standar mutu biskuit dan cookies menurut Standar Nasional Indonesia*. Jakarta
- Dwiyani, h. 2013. *Formulasi biskuit substitusi tepung ubi kayu dan tepung ubi jalar dengan pertumbuhan isolate protein kedelai serta mineral Fe dan Zn untuk Balita kurang gizi*. [skripsi]. Departemen gizi masyarakat fakultas ekologi manusia institute pertanian bogor.
- Fatimah, P.S., Nasution, E., dan Aritonang, E.Y. 2015. *Uji daya terima dan nilai gizi biskuit yang dimodifikasi dengan tepung kacang merah*. [Artikel]. Departemen gizi kesehatan masyarakat fakultas kesehatan masyarakat USU. Medan.
- Hadiyantono, Tane., 2018. “*Produksi tepung terigu naik, impor gandum juga naik*”. <http://industri.kontan.co.id> > news, diakses 24 juli 2018.

- Palupi, N.S., Zakaria, F.R dan Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh pengolahan terhadap zat gizi pangan. <http://xa.ying.com/kq/groups20875559/2110434976/name/topik8.pdf>.
- Pratama, putra. 2018. <http://pratamaputra37.blogspot.com/2012/06/makalah-biskuit-thp-ub.html>, diakses tanggal 26 juni 2012
- Rasyad, muh., 2019. *Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap kualitas biskuit*. Jurnal agropolitan, program studi teknologi hasil pertanian, fakultas pertanian, universitas ichsan gorontalo. Vol 3 no 3 november 2016.
- Satyowati, weny tri., 2014. “*formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung : tepung terigu dan penambahan baking powder)*”. Jurnal pangan dan agroindustry. Malang. Hal. 225.
- Subagio,2009. *Mocaf :Inovasi Dan Peluang Baru Agrobisnis*. <http://d3agroindustri.tp.ugm.ac.id/forum/index.php?topic=427.0>. Diakses 7 juli 2019.
- Welirang. 2015. Pertumbuhan impor gandum menakutkan. <http://industri.bisnis.com/read/20150213/12/402601/francicus-welirang-pertumbuhan-impor-gandum-menakutkan>.