

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2005. **Kue Kering 2**. Agromedia. Jakarta.
- Anonim. 2006. **Kraker dan Cookies**. <http://ebookpangan.com>. Diakses pada tanggal 19 Juli 2009.
- Anonim. 2009a. **Pengembangan Tanaman Sagu di Kabupaten Bengkalis Riau**. <http://perkebunan.litbang.deptan.go.id>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2009.
- _____. 2009b. **Tips agar Kue Kering Sukses**. <http://kristinemonia.multiply.com/reviews/item/68>. Diakses pada tanggal 24 Februari 2009.
- _____. 2009c. **Sagu**. <http://id.wikipedia.org/wiki/sagu>. Diakses pada tanggal 24 Februari 2009.
- _____. 2009d. **Aplikasi Mocal pada Donat Kampung**. <http://utamidonat.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 24 Februari 2009.
- _____. 2009e. **Pati Sagu**. <http://simonbwidjanarko.files.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 24 Juli 2009.
- Broto, W., dan S. Prabawati. 2008. **Teknologi Pengolahan untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan**. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor. VII, 222 hal 24 cm.
- Ena. 2009. **Tepung MOCAL, Substitusi Tepung Terigu**. <http://harianjoglosemar.com>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2009.
- Haryanto, B. dan Pangloli. 1992. **Potensi dan Pemanfaatan Sagu**. Kanisius. Yogyakarta.
- Hengky, N. dan A. Lay. 2003. **Teknologi Pengembangan Sagu**. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palu. Manado. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. <http://agribisnis.deptan.go.id>. Diakses pada tanggal 14 Februari 2009.
- Hidayat, B. 2008. **Pengembangan Formulasi Produk Mie Berbahan Baku Ubi Kayu**. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II, Universitas Lampung, 17-18 November 2008.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Saputro. 1998. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Jakarta.
- Mahmud, M.K., Hermana, N.A. Zulfianto, R.R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus dan Tinexcellly. 2008. **Tabel Komposisi Pangan Indonesia**. Gramedia. Jakarta.



- Marliyati, A.S., A. Sulaeman, dan F. Anwar. 1992. **Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mampioper, A.D. 2009. **Sagu Sumber Karbohidrat yang Dilupakan**. <http://beritabumi.or.id/artikel3.php?idartikel=269>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2009.
- Muhiddin, H.N., N. Juli, dan I.N.P. Aryantha. 2000. **Peningkatan Kandungan Protein Kulit Ubi Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi**. Jurnal Departemen Biologi Fakultas MIPA Institut Teknologi Bandung. Bandung. Volume 6(1): 2.
- Munthe, G.M. 2009. **Tepung Mocal ditarget Gantikan Terigu Impor**. <http://www.perumperhutani.com/index.php>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2009.
- Nugraha, A. 2009. **Evaluasi Mutu Kukis dengan Substitusi Minyak Sawit Merah, Tepung Tempe, dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*)**. Skripsi (tidak dipublikasikan). Jurusan budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Rahmiyati. 2006. **Substitusi Tepung Terigu dengan Tepu Sagu dalam Pembuatan Mi Kering**. Skripsi (tidak dipublikasikan). Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Purwani, E.Y., Widaningrum, H. Setiyanto, E. Savitri dan R. Thahir. 2006. **Teknologi Pengolahan Mi Sagu**. Jurnal Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor. Volume 3(1):2-3.
- Putri, 1994. **Studi Pemanfaatan Minyak Sawit Kasar (MSK) Sebagai Sumber β -Karoten Pada Pembuatan Cookies**. Skripsi Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Samad, Y.M. **Meningkatkan Produksi Industri Kecil Sagu Melalui Penerapan Teknologi Ekstraksi Semi Mekanis**. <http://www.iptek.net.id/ind/>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2009.
- SNI 01 – 2973 – 1992. **Biskuit**. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subagio, A. 2009a. **Produk Bakery dengan Tepung Singkong**. <http://www.foodreview.biz/preview.php>. Diakses pada tanggal 24 Juni 2009.
- _____. 2009b. **Certificate of Analysis**. Laboratorium Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.



Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta.

Susilawati dan Medikasari. 2008. **Kajian Formulasi Tepung Terigu Dari Berbagai Jenis Ubi Jalar sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers**. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II, Universitas Lampung, 17-18 November 2008.

Suwandy, J., T. Hanum dan R. Sugiharto. 1998. **Sifat fisik Tepung Campuran dan Sifat Organoleptik Roti Tawar dari Beberapa Formula Hasil Simulasi Tepung Campuran Jagung, Kedelai dan Terigu**. <http://downloads.ziddu.com/downloadfile/3608276/JurnalPenelitian.pdf.html>. Diakses pada tanggal 24 Agustus 2009.

Syarief dan Halid. 1993. **Teknologi Penyimpanan Pangan**. Arcan. Yakarta.

Wardani, W.I. 2009. **Sagu Pengganti Beras Bergizi Tinggi**. <http://www.suaramerdeka.com>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2009.

Widowati, S. 2003. **Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya menunjang Diversifikasi Pangan**. http://rudycr.com/PPS02-ipb/07134/sri_widowati.htm. Diakses pada tanggal 24 agustus 2009.

Winangun. 2007. **MOCAL, Tumpuan Ketahanan Pangan**. <http://lohjinawi.netjogja.com>. Diakses pada tanggal 24 Februari 2009.

Winarno, F.G. 2008. **Kimia Pangan Dan Gizi**. Mbrio Press. Bogor.

Yanto, W.R. 2009. **Tepung MOCAL**. <http://ngasem-bojonegoro.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2009.

