

DAFTAR PUSTAKA

- Agbo, A O dan Okoye, J.I. 2008. *Chemical Composition And Functional Properties Of Kidney Bean/Wheat Flour Blends*. Continental Journal Food Science And Technology 2:27-32, 2008.
- Agustina, Nanik., Sri Waluyo., Warji., Tamrin. 2013. *Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi dan Sifat Fisik Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung– Vol. 2, No. 1: 35 – 42
- Alan, Miller., N.D., 1996. *Antioxidant flavonoid structural usage alternative medical*. Review I (2), 103-111.
- Amalia, R. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF*. Skripsi. Surakarta: UNS
- Anggraini, K. 2005. *Pengaruh Metode Blanching dan Pencelupan dalam Lemak Jenuh terhadap Kualitas French Fries Kentang Varietas Hertha dan Granola*. Skripsi S-1. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Sedirman, Purwokerto.
- Anni Faridah. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah
- Arfiyanti. 2013. *Cookies Ikan Gabus sebagai Makanan Tambahan ntuk Ibu Hamil Trimester II*. Departemen Kimia, Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Asri, Widyasari., R. Asri Noor Pratiwi., Sarifah Nurjanah., 2018. *Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringah Terhadap Karakteristik Leder Buah (Fruit Leather) Terong Belanda (Chyphomandra betaceae Sendt.)*. Jurnal Pangan dan Gizi 8 (2): 105-118.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka.
- Ayuningtyas, Hesti. 2012. *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Skripsi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret Surakarta

- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta. SNI 01-29731992.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Budiyanto. 2002. *Gizi dan Kesehatan*. Bayu Media, Malang.
- Desrosier, 2008. *Influence of Traditional Processing Methods on The Nutrition Composition and Annutrition Factor of Red Peanuts (Arachis Hypogea) and Small Red Kidney Bean (Phaseolus Vulgaris)*. Journal Of Biological Sciences 5(5): 597-605, 2008 . ISSN 1727-3048.
- Dian Ekawati. 1999. *Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Doss, et.al., 2011. *Effect of Processing Technique on The Nutritional Composition and Antinutrients Content of Under Utilized Food Legume Canavalia ensiformis L*. DC International Food Research Journal 18(5): 965-970.
- Ertas, N. 2011. *The Effects of Aqueous Processing on Some Physical and Nutritional Properti of Common Bean (Phaseolus vulgaris L.)*. International Journal of Health and Nutrition 2011 2(1); 21-27.
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Malang.
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanumtuberosum,L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.
- Fernandes, Ana C., Waleska Nishida., Rossana P. da Costa Proen., 2010. *Influence of soaking on the nutritional quality of common beans (Phaseolus vulgaris L.) cooked with or without the soaking water*: International Journal of Food Science and Technology 2010, 45, 2209–2218
- Gayati. 2014. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Subtitusi Tepung Sukun*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5 (4) : 107 Gizi Pangan, 15:1-6

- Gould K. 2008. *Anthocyanins, Biosynthesis, Functions and Applications*. Springer Journal. ISBN 978-0-387-77334-6, p.283-298.
- Hanastiti, W. R. 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). FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Herawati, Brigitta R.A., Suhartatik, Nanik., Widanti, Asrie Yannie., 2018. *Cookies Tepung Beras Merah (Oryza nivara) – Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum burmanni)*. Jurnal. Universitas Slamet Riyadi Surakarta. Surakarta
- Hopfer, H., dan Heymann, H. 2013. *A summary of projective mapping observations—the effect of replicates and shape, and individual performance measurements*. Journal of Food Quality and Preference 28: 164-181.
- Hui, Y.H., 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Volume 1. USA: CRC Press.
- Indrayani, F., Nurhidajah, dan Agus S. 2013. *Karakteristik fisik, kimia, dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan lama pengeringan*. Jurnal pangan dan gizi Vol. 04 (08): 27-34.
- Irmawati, M. 2014. *Pemanfaatan Tepung Umbi Garut sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Semarang.
- Iskandar, A. 2003. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Meat Loaf*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Kanetro, Bayu. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Palantaxia. Yogyakarta.
- Matz, S.A., 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Matz, S.A., 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The Avi Publishing Company Inc. Westport Connecticut.
- Mayang dan Anindyajati. 2007. *Formulasi dan Optimasi Produk Biskuit Berbahan Baku Sagu Ubi Jalar dan Kacang Hijau*. (<http://digilib.ac.id/collection/skripsi>).

- Mayasari, R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Mendoza Fernando., Petr Dejmeck., Jose M. Aguilera., 2007. *Colour and Texture Analysis in Classification of Commercial Potato Chips*. Food Research International 40 (2007) 1146 – 1154. Lund University . Sweden.
- Mentari R. Anandito., R.B.K., Basito., 2016. *Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) dan Kacang Kedelai (Glycine max)*. Jurnal Teknosains Pangan, 5(3).
- Midayanto, D.N., Yuwono, S.S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 2 No 4 p.259-267.
- Mohamed, R., E.A. Abou-Arab., A.Y. Gibriel., N.M.H. Rasmy., F.M. Abu Salem. 2011. *Effect of Legume Processing Treatments Individually or In Combination on Their Phytic Acid Content*. African Journal of Food Science and Technology (ISSN:2141-5455) Vol. 2(2) pp. 036-046, February, 2011
- Muchtadi, Tien R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nafiseh Zamindar, Mohamad Shahedi Baghekhandan, Ali Nasirpour, and Mahmoud Sheikhzeinoddin. *Effects of Combined Traditional Processing Methods on the Nutritional Quality of Beans*. J Food Sci Technol. 2013 Feb; 50(1): 108–114. Published online 2011 Jan 21. doi:10.1007/s13197-011-0234-2
- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Nugroho, M., 2005. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Sukun dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Roti Manis*. Skripsi S1. FTP Unisri. Surakarta.
- Nuraidah. 2013. *Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Kacang Merah (Phaseolus vulgaris. L)*. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan UNHAS. Makassar

- Nurlita. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) dan Tepung Labu Kuning (Curcubita Moschata) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., Ishartani, D. 2013. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1): 20-29
- Puspitasari, D. 2015. *Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus communis Forst) yang Diperkaya dengan Tepung Kedelai (Glycine max (Linn.) Merril)*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Pranatia, R.F. 2018. *Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu sebagai Potensi Makanan Ringan Penderita Diabetes Militus*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rahmanto, F. 1994. *Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor Colocasia esculenta L.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : IPB
- Rohmah, N. S. 2017. *Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Yang Berpotensi Sebagai Agen Bioremediasi Timbal (Pb) Dari Lumpur Lapindo*, Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Salunkhe, et.al. 1985. *Kacang-Kacangan, Sumber Serta yang Kaya Gizi*. Dalam www.ebookpangan.com Diakses tanggal 12 Desember 2015
- See, E. F., Wan N. W. A., dan Noor A.A. 2007. *Physico-chemical and sensory evaluation of breads supplemented with pumpkin flour*. Asean food journal 14(2): 123-130.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press : Bogor. Hal : 50
- Sudirman. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies*. Vol. 4, No. 2.
- Suhanda, I. 2007. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Tarwendah, I.P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5, No. 2, 66-73.

- Tridjaja, N. O. 2003. *Panduan pengolahan labu kuning sebagai bahan makanan alternatif*. Direktorat jendral bina pengolahan dan pemasaran hasil pertanian. Jakarta.
- Wanjekeche, E., J.K. Imungi, dan E.G. Karuri. 2003. *Effect of Soaking on the Cookability and Nutritional Quality of Mucuna Bean*. 12th KARI Scientific Conference Proceedings 2010
- Widyasitoesmi, H. S. 2010. *Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (Sorghum bicolor L.) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M Brio Press. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yodatama, K.K. 2011. *Perencanaan Unit Pengolahan "Brownies" Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Skala Industri Kecil*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Zakaria, Abdullah, T., Retno, S, L., dan Rudy, H. 2013. *Pemanfaatan Tepung Kelor (Moringaoleifera) dalam Formulasi Pembuatan Makanan pada Balita Gizi Kurang*. Jurnal Media Gizi Pangan, 15:1-6