

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S, 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Anonim,2012. *Mengenal Macam-macam Tepung*.
<http://www.dapurpunyaku.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 20 Januari 2016.
- Anonim.1995. *Pati Sagu, SNI 01 – 3729 – 1995*. Diunduh pada tanggal 26 Desember 2016
- Apriyanto,A. 1989. *Analisa Pangan* . Bogor : IPB Press.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Astawan. M, 2004. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar
- Barus, W.A, Hadriman Khair, Muhammad Anshar S. 2014. *Respon Pertumbuhan dan Produksi Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L) Akibat Penggunaan Pupuk Organik dan Pupuk TSP*. Jurnal Agrium Vol. 19. No. 1.
- Berk, Z. 1992. *Technology of Production of Edible Flours and Protein Products from Soybeans*. FAO Agricultural Services Bulletin No. 97, Rome, 178
- Budiyanto, M.A.K., 2002, *Dasar-dasar Ilmu Gizi*, Malang: UMM Press. Hal. 149.
- Budianto, A K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang. UMM Pers.
- Burhanuddin, 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia, Edition*.Woodhead Publishing Limited: England
- Cahyadi, 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara: Jakarta
- deMan, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Fardiaz, 1987. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Lembaga Sumber
<https://www.dapurpunyaku.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 20 Desember 2016 Industri UPN Veteran Jawa Timur
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*.Marcel Dekker Inc.New York

- Fernandez MS, Sehn GA, Leoro MG, Chang YK, Steel CJ. 2013. *Effect of adding Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 1 No. 2, Agustus 2013. Halaman 11-20
- Fitriani. 2013, *Pengembangan Produk Makaroni Dari Campuran Jewawut (Setaria Italica l.), Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Varietas Ayamurasaki) Dan Terigu*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hardiyanti, Qomariah. 2011. *Kajian Kualitas Tahu Dari Kacang Tunggak Dan Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu*. Fakultas Teknologi Kanisius,; Yogyakarta.
- Hastuti, P., Kartika, B. dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Tidak diterbitkan
- Kanetro B Dan Setyo Hastuti, 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. Unwama Dan Debud Press, Yogyakarta.
- Kanetro, B., Noor, Z., Sutardi dan Indrati, R. 2005. *Karakteristik tripsin inhibitor dan terdengar sebagai makanan fungsional untuk diabetes (IIDM)*. *Agritech* 2502 Kanetro, B / IFRJ 25 (6): 2497-2502 25 (4): 186-194.
- Kanetro, B., Noor, Z., Sutardi dan Indrati, R. 2007. *Trypsin aktivitas inhibitor dari berbagai varietas kedelai dan perubahan selama perkecambahan kedelai dari berbagai terbaik*. *Biota* 12 (1): 1- 9.
- Kanetro, B., Noor, Z., Sutardi dan Indrati, R. 2008. *Potensi kedelai protein kecambah untuk merangsang secretin insulin dari pancreas pada tikus normal dan diabetes*. *Agritech* 28 (2): 50-57.
- Kartika, B., Hastuti., dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. *Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi* .UGM: Yogyakarta.
- Kateren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press : Jakarta
Kebijakan Keamanan Pangan. Makalah: Jakarta
- Koswara, 2013. *Kacang-kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat*. <https://www.dapurpunyaku.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 20 Desember 2016 Industri UPN Veteran Jawa Timur
- Koswara, 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian*. Industri UPN Veteran Jawa Timur
- Koswara, S., dan Andarwulan, N, 1992. *Kimia Vitamin*. Jakarta: Rajawali Press.

- Lala, Fajrin Hal. Bambang Susilo. Nur Komar. (2013). *Uji Karakteristik Mie Instan* Manley, 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Third Produk Pangan*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Luwihana, S. (2011). *Perubahan Kimia dalam Proses Pembuatan Beras Oyek dari Singkong*, Ubijalar dan Kimpul. Seminar Nasional PATPI, 16-17 September 2011, Manado.
- Muchtadi, 1979, *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA, IPB, Bogor.
- Mulyono, Noryawati, & Hanny Wijaya C. 2009. *Bahan Tambahan Pangan; Pewarna Spesifikasi, Regulasi, dan Aplikasi Praktis*. Bogor; IPB Pres
- Pagani, M.A. 1985. *Pasta product from non conventional raw material*. P:52-68. Proceeding of An International Symposium, Milan. Italy.
- Purwani, E.Y. and B.A. S. Santoso. 1996. *Dehulling characteristics and chemical composition of Four Cowpea (Vigna unguiculata L.) cultivars in Indonesia*. Indon. J. Trop. Agric. 7(1):18-23.
- Putri, W.D.R, Haryadi, Marseno, D.W, Cahyanto, M.N. 2012. *Isolasi Dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.13 No. 1 P: 52-60.
- Rahman, Taufik dan Agus Triyono. 2011. *Pemanfaatan Kacang Hijau (Phaseolusradiatus L) Menjadi susu Kental Manis Kacang Hijau*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi, dan Kesehatan. Vol. 2, No. 1.
- Rahmawati, Ria. 2014. *Variasi Penambahan Inokulum Yeast Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Konsumen Oyek*. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Retno I, Murdijati G. 2014. *Pendidikan Konsumsi Pangan*. PT Fajar Interpratama Mandiri.
- Rosida, D.F, Hardiyanti, Q dan Murtiningsih (Ed). 2013. *Kajian Dampak Substitusi*
- Rukmana 1997. Rukmana, R. 1997. *Budidaya dan Pascapanen Kacang Kedelai*. Kanisius. Jakarta.

- Rukmana, R. 1997. *Budidaya dan Pascapanen Kacang Hijau*. Kanisius. Jakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. 124 hlm.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset: Yogyakarta
- Sandjaja dan Atmarita. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara
- Sidik, M, 1997. *Penggunaan Bahan Tambahan Pangan dan Kaitannya dengan Kebijakan Keamanan Pangan*. Makalah: Jakarta.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suliantari dan W. P. Rahayu, 1990. *Teknologi Fementasi Umbi-umbi dan Biji-bijian*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi IPB: Bogor.
- Supriyono, T., 2008. *Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total Dan Aktivitas "MERANTAS" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna radiata) Oleh Pengaruh Jumlah Starter (Lactobacillus bulgaricus dan Candida kefir) Dan Konsentrasi Glukosa*. Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro, Semarang.
- Surya, B. 2010. *Perkecambahan Biji*. <http://bayumuhammad.blogspot.com/2010/06/perkecambahan/biji.html>. Diakses 4 Juni 2012.
- Susanto. T. dan. B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati., 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Penerbit PT. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta
- Warsino dan Kres Dahana. 2010. *Meruap Untung sari Olahan Kedelai*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Widodo Supriyanto dan Abu Ahmadi. 2008. *Sifat Kimia Kacang-kacangan*. Rineka
- Widyaningsih, T.B dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana: Surabaya.

- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.253 Hlm.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Utama: Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Winarsi, H, 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Kansius: Yogyakarta