

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Anonim. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo,
- Anonim. 1992. *Standar Mutu Tempe Kedelai*. SNI 01-3144- 1992.
- Anonim. 1993. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia Vol 8 (2): 147-151*.
- Anonim. 2006. *Tepung Terigu untuk Bahan Makanan*. Jakarta.
- Anonim. 2010. *Preparing and Canning Fermented Foods and Pickled Vegetables*. University of Kentucky College Agriculture. 19 hlm.
- Anonim. 2012. “*Identifikasi Senyawa Bahan Alam Serta Uji Antioksi dan Ekstrak Lempuyang Gajah (Zingiber zerumbet)*”
- Anonim. 2012. *Standar Mutu Biji Kakao*. [http://agribisnis.net/pustaka/standar mutu kakao](http://agribisnis.net/pustaka/standar%20mutu%20kakao). (11 Januari 2012).
- Anonim. 2013. *Data Tanaman Pangan Ubi Kayu*.
- Anonim., 2010. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3556-2010. Tentang: Garam Konsumsi Beriodium. Badan Standarisasi Indonesia
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Baliwati, Yayuk Farida., 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penerbit Swadaya.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 1999. *Food chemistry*. Second Edition. Springer. Verlag. Berlin Heidenberg.
- Berk, LE. (1992). *Children’s private speech: An overview of theory and the status of research*. In R.M. Diaz & L.E. Berk (Eds.), *Private speech: From social interaction to self-regulation* (pp. 17–53). Hove, UK: Lawrence. Erlbaum Associates

- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*, Kanisius, Yogyakarta.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Cunningham, F.E. 1976. *Properties of egg white foam drainage*. J. Poultry Sci. 55:738-743.
- Damarjati, D. S. 2000. *Recent Development o Banana in Indonesia*. In: Molina, A. B. and V. N. Roa (Eds.) *Advancing Banana and Plantain R & D in Asia and The Pacific*. Proceedings of The 9th INIBAP-ASPNET Regional Advisory Commitee Meeting Held at South China Agricultural University, Guangzhou, China, p: 112-120.
- Deman, J.M., 1997, *Kimia Makanan*. Bandung : Penerbit ITB
- Fajriarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum,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.
- Hammershoj, M. and J. Anderson. 2002. *Egg processing focus on the functional properties of egg albumen powder*. Poultry International. 41: 18-24.
- Hartono, R. dan Purwono. 2012. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Haryoto, 1996. *Pengawetan Telur Segar*. Kanisius: Yogyakarta.
- Hidayat, N., 2000. *Tepung komposit*. Gramedia. Jakarta
- Kartika, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan*. UI-Press. Jakarta. 311 hlm.
- Koswara, S. 1992. *Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi*. IPB. Bogor.
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknik Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Talas. Modul*. IPB. Bogor.
- Mulyono, Noryawati, & Hanny Wijaya C. 2009. *Bahan Tambahan Pangan; Pewarna Spesifikasi, Regulasi, dan Aplikasi Praktis*. Bogor: IPB Press.
- Murtiningsih, Suryanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro. Media Pustaka. Jakarta.
- Nesheim, M.C. and L.E. Card. 1979. *Poultry Production*. 11th Ed. Lea and Febiger. Philadelphia.

- Purwono dan Heni Purnamawati. 2009. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya:Jakarta
- Rahayu, E., Sudarmadji, S., Wibowo, T.F., Djaafar. 1995. *Isolasi Bakteri Asam Laktat dan Karakteristik Agensia yang Berpotensi sebagai Biosafety Makanan Indonesia*. Laporan Penelitian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Retnaningsih C.H. 2008. *Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (Mucuna pruriens Dalam Pencegahan Aterosklerosis*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing DIKTI 2008/2009 UKS Semarang.
- Rismayani. 2007. *Usahatani dan Pemasaran Hasil Pertanian*. Medan:USU Press.
- Romanoff, A.L. and A.F. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Wiley and Sons. Inc., New York.
- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. 2 nd Ed. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Rosida, Dedin dkk. 2013. *Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak Pada Kualitas Fisik Dan Kimia Tahu*. Jurnal UPN Veteran. Program Studi Teknologi Pangan. FTI UPN Veteranab : Jawa Timur.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius. 82 Hal.
- Rukmana. 2010. *Prospek Jagung Manis*.Pustaka Baru Perss. Yogyakarta.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sayekti, R. S. Djoko Prajitno dan Toekidjo. 2011. *Karakterisasi Delapan Aksesii Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata {L.} Walp) Asal Daerah Istimewa* 64 Yogyakarta
- Sidik. 1997. *Antioksidan Alami Asal Tumbuhan*. Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XII 26 s/d 27 Juni 1997.
- Silverside, F.G. and T.A. Scott. 2000. *The relationships among measure of egg albumen height, pH and whipping volume*. J. Poultry Sci. 83:1619-11623.
- Soetanto. 2001. *Pengolahan Singkong*. Jakarta : Balai Pustaka dan Media Wiyata.
- Sosrosoedardjo, R. S. dan Bahrain Samad. 1983. *Bercocok Tanam Ubi Kayu*. Yasaguna. Jakarta.
- Sudarmadji dan Slamet. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta

- Suliantari dan W.P. Rahayu. 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian*. Bahan Pengajar Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 152 Hlm.
- Sunarto. 2002. *Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius. 36 Hal.
- Suprpto. 1993. *Bertanam kacang tanah*. Penebar Swadaya. Jakarta. 33 hal.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Sutanti, A, Sri Luwihana dan Bayu Kanetro. 2013. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Konsentrasi Tepung Kacang Tunggak (Cowpea) Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Oyek*. Jurnal AgriSains Vol. 4 No. 7, P: 11.
- Syarief, R., dan I. Anies. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tajudin. 2014. *Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit*. Forum Penelitian Agro Ekonomi, Volume 32 No. 1, Juli 2014: 19 – 41. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Vogt, S, W.Krempel, dan J.Suchard. 1994. *Process for Producing A Soluble Cocoa Product*. Food Chemistry. United States Patent. Hlm 1-6
- Wahyudi, T., T.R, Pangabea., dan Pujianto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Whitaker, J.R. and S.R. Tannenbaum. 1977. *Food Protein*. AVI Publishing Company, inc., Westport, Connecticut.
- Winarno, Budi. 2008. *Kebijakan Publik Teori dan Proses Edisi Revisi*. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, FG. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsih, N., 2010. *Pengaruh Penggunaan Kulit ari kedelai sebagai pengganti Konsentrat Terhadap Konsumsi Pakan Dan Pertambahan Bobot Badan*

*Sapi Peranakan Ongole*. Malang Skripsi Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Perternakan. Universitas Brawijaya Malang.

Yuliani, K dan Saragih, S. 2015. *The Development of Learning Devices Based Guided Discovery Model to Improve Understanding Concept and Critical Thinking Mathematically Ability of Student at Islamic Junior High School of Medan*. Journal of Education and Practice IIST. Vol. 6, No.24:116-128