

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, T. S. dan Betty, D.S. 2008. Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera. Universitas Padjadjaran. Bandung
- Almatsier, S.2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Amin, M dan Nur, A. 2013. Pengaruh Suhu Fosforilasi terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termodifikasi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Anonim. 2012. Mengenal Macam-macam Tepung. [https:// www. dapurpunyaku.blogspot .com](https://www.dapurpunyaku.blogspot.com) . Diakses pada tanggal 20 Desember 2016.
- Anonim.2013. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen kesehatan RI. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Anonim.1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3777-1995. Syarat Mutu Makaroni. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim.2010. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3556-2010. Tentang: Garam Komsumsi Beriodium. Badan Standarisasi Indonesia.
- Ariwibowo.A. A. 2010. Growol Mencegah Maag dan kegemukan. Diakses pada 17 Desember 2018.
- Astawan, M. 2004. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan biji-bijian. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Aparicio et al. (2008). Kandungan Gizi Kedelai Per 100 Gram dalam penelitian Winarsi. 2010.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. 2015. Data Statistik Ketahanan Pangan Tahun 2014. Jakarta
- Banadib A dan Khoiruman, B.2009.Optimasi Pengeringan Pada Pembuatan Karagenan Dengan Proses Ekstrasi Rumpuk Laut Jenis *Eucaema Cossoni*. UNDIP : Semarang.
- Burhanuddin.2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*.
- Cahyadi.2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara: Jakarta

- Chavan, J.K.; Kadam, S.S. dan Salunkhe, D.K 1989. *Cowpea dalam Salunkhe, D.K dan Kadam, S.S. (ed) CRC Handbook of World Food Legumes: Nutritional Chemistry, Processing Technology and Utilization, vol 2*. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida : 1-22.
- Christy, O. 2019. Komposisi Kimia, sifat fisik dan tingkat kesukaan pasta (makaroni) dengan substitusi tepung komposit (Tepung Growol, Tepung kacang kedelai) dan Penambahan CMC (Carboxymethyl Cellulose). Skripsi. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Department of Health and Human Services Food and Drug Administration, 1995, Guidance for Industry Drug-Induced Liver Injury: Premarketing Clinical Evaluation, Department of Health and Human Services Food and Drug Administration Center for Drug Evaluation and Research (CDER) Center for Biologics Evaluation and Research (CBER), US.
- Dziezak, J.D. 1990. Phosphates Improve Many Foods. Indonesia University Press. Jakarta.
- Earnshaw, A.1997.Chemistry of The Element,2 nd Ed., Oxford: Butterworth-Heineman.
- Fernandez MS; Sehn GA; Leoro MG; Chang YK and Steel CJ., 2013. Effect of adding unconventional raw material on the technologies properties of rice fresh pasta. Food Sci Technol 33: 257-264. DOI: 10.1590/S0101-20612013005000041.
- Fitriani. 2013.Pengembangan Produk Makaroni Dari Campuran Jewawut (Setaria Italic I.), Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Varietas Ayamurasaki) Dan Terigu. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gsianturi. 2003. Tentang Serat Makanan. www.gizi.net. Diakses pada tanggal 17 Maret 2019
- Hariyadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hartoyo, A; Sunandar, D dan Ferry H.2006. Pemanfaatan Komposit Ubi Jalar Putih (Ipomoea Batatas L) Kecambah Kedelai (Clycine Ma Mers) dan Kecambah Kacang Hijau (Virginia Radiata) Sebagai Substitusi Parsial Terigu Dalam Produk Pangan Alternative Biscuit Kaya Energi Protein. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 17(1): 222-223.
- Hasnelly. 2013. Kajian Proses Pembuatan dan Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar (Ipomea Batatas). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses ISSN : 1411-4216. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. Bandung. 8 hlm

- Hasibuan, E. 2015. Karakteristik pati sago (*Metrox sago Rotth*). Modifikasi kimia dengan perlakuan *Sodium Tripolyphospate* (STPP). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Gizi Makanan*.
- Kanetro, B dan Hastuti, Setyo. 2006. Ragam Produk Olahan Kacang-kacangan. Unwama Press. Yogyakarta.
- Kanetro, B; Noor, Z; Sutardi, A dan Indrati, R. 2005. Karakteristik tripsi inhibitor dan terdengar sebagai makanan fungsional untuk diabetes (IIDM). *Agritech* 25(4): 186-194.
- Kanetro, B; Noor, Z dan Sutardidanindrat, R. 2007. Tripsin aktivitas inhibitor dari berbagai varietas kedelai dan perubahan selama perkecambahan kedelai dari berbagai terbaik. *Biota* 12(1); 1-9.
- Kartikasari, D. 2019. Pengaruh substitusi tepung komposit growol-kecambah kacang hijau dan penambahan *Carboxymethyl cellulose* (CMC) terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan makaroni. Skripsi. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta
- Kartika, B; Pudji Hastuti dan Supratono.1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM Yogyakarta.
- Kateren.1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press : Jakarta (Koes Irianto, 2009: 66) *Kebijakan Keamanan Pangan*. Makalah: Jakarta.
- Kholifah, N . 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Growol- Kecambah Kacang Tunggak dan CMC Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Makaroni. Skripsi. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Koeswara.2007. *Teknologi Pengolahan Roti*. [Http://www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com)
- Koswara, S dan Andarwulan, N. 1992. *Kimia Vitamin*. Jakarta: Rajawali Press. Hal. 32 - 35, 235.
- Koswara.2013.Kacang-kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat. <http://ebookpangan.com>
- Kramer, A and B.A Twigg. 1996. *Fundamental of Quality Contol the Food Industry*. The AVL Publishing Company Inc. WestPort Connection.
- Kres Dahana dan warsini. 2010. Meraup Untung dari Olahan Kedelai. PT Agromedia Pustaka. Jakarta

- Kruger, J.E and R.B. Matsuo. 1991. Pasta and Noodle Technology. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.
- Kuswanto. 2015. Teknologi Pemrosesan Pengemasan dan Penyimpanan Benih. Kanisius. Yogyakarta.
- Lestari, T. 2009. Dampak Konversi Lahan Pertanian Bagi Taraf Hidup Petani. Skripsi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Lopez, O.P dan Escobedo, M. 1981. Germination of Amaranth seeds. Effect on nutrient composition and color. *Journal of food Science* 54: 761-762
- Lowe, B. 1943. Experimental Cookery. John Wiley and Sons Inc., New York.
- Manley.2000.*Technology of Biscuits, Crackers and Cookies.Third Edition.*Woodhead Publishing Limited: England
- Maryanto.2000.Pola Isoterm Sorpsi Lmab (ISL) Growol. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Mangsa Manggala Yogyakarta
- Maudy.2013.*Perbeaan Margarin dan Mentega Butter* . <http://maudikitchen.blogspot.com/2013/02/perbedaan-margarin-dan-mentega-butter.html>. Diakses pada tanggal 07 November 2013, Makassar.
- Mazt,S,A.1962.Bakery Technology and Engineering. Texas: Pan-Tech International,Inc. Hal 31-32
- Mirhosseini *et al.* 2015. Effect of partial replacement of corn flour with durian seed flour and pumpkin flour on cooking yield, texture properties and sensory attributes of gluten free pasta. *LWT-Food Sci Technol* 63: 184-190.
- Muchtadi, D. 2000. Sayur-sayuran Sumber Serat dan Antioksidan : Mencegah Penyakit Degeneratif .IPB. Bogor
- Mugiarti.2000.Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Sifat FisikoKimia dan Daya Terima Mie Basah (Boiled Noodle). Skripsi. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Mulyono.2009. *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 72-74.
- Munarso, J.S; Muchtadi., D; Fardiaz dan R. Syarief. 2004. Perubahan Sifat Fisiko Kimia dan Fungsional Tepung Beras Akibat Proses Modifikasi Ikatan-Silang. *Jurnal Pascapanen*. 1 (1): 22-28
- Napitupulu, D. S. 2012. Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dengan Pengayaan Tepung Kedelai. Nasakah Skripsi S1. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara,Medan.

- Nadzifah, A. 2015. Growol Solusi Pangan Kita. Diakses pada 24 Agustus 2015. Growol, Warisan Leluhur yang Bisa Menjadi Solusi Pangan. Diakses pada 17 Desember 2018.
- Natalia, M. D. 2014. Growol Makanan Khas Kulonprogo yang Mulai Sulit Dicari. Edisi: 21 September 2015. Diakses pada 17 Desember 2018.
- Omadi. 2002. Pengaruh Tambahan Pati Garut (*Maranta Arundinacea*, linn) Dengan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Karakteristik Cookies. Skripsi. Fakultas Pertanian, Unpad : Jatinangor.
- Ozca, M. M dan Juhaimi F. A . 2014. Effect Of Sprouting and Roasting Praces on some Physico- Chemical Properties and Mineral Contents of Soybean Seed and Oils. *Journal Food Sceince* 53(2): 450-454.
- Pameranz, Y., and C.E. Meloan.1978. *Food Analysis Theory and Practise*. The AVL Publ. Co Inc. Westpost, Connecticut.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Poedjiadi, Anna. 2006. *Dasar – Dasar Biokimia* . Jakarta : UI Press.
- Pamina Adolina. 2007. *Data Komposisi Margarin*, Medan.
- Purwono dan Heni Purnamawati. 2009. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya :Jakarta.
- Putri, W. D. R; Haryadi, Marseno, D. W., dan Cahyanto, M.N 2012. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makan Tradisional Indonesia; *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No 1: 52-60.
- Ratnaningsih, N; Nugraheni, M dan Rahmawati, F.2009. *Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-zat Gizi pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rismayani. 2007. *Usahatani dan Pemasaran Hasil Pertanian*. Medan:USU Press.
- Rosida et al, V.I dan Monica, B.N. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassanava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering

- dan Mie Instan. Skripsi. Vol. 2, tahun 2013, halaman 246-256. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rubatzky, V.E dan Yamasuchi. 1998. Sayuran Dunia, Prinsip produksi dan Gizi, alih bahasa Catur Herison. ITB. Bandung.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya dan Pascapanen Kacang Kedelai*. Kanisius. Jakarta.
- Rustadi, D., 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Sahara Emma dan Purawisata Suryana. 2011. Penyerapan Formalin oleh Beberapa Jenis Makanan serta Penghilangannya melalui Perendaman dalam Air Panas. Jurnal PGM.
- Safitri, M. F dan Swarastuti, A. 2013. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol 2 (2): 87-92.
- Salim, Emil. 2012. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset: Yogyakarta.
- Satyanti. 2001. Peningkatan kandungan tokoferol dan potensi antioksidatif mi instant dengan suplementasi menggunakan pasta kecambah kacang hijau. Thesis. Pascasarjana UGM. Yogyakarta
- Sidik, M .1997. *Penggunaan Bahan Tambahan Pangan dan Kaitannya dengan Kebijakan Keamanan Pangan*. Makalah: Jakarta.
- Soetanto.2001. Pengolahan Singkong. Balai Pustaka dan Media Wiyata. Jakarta.
- Sosrosoedirjo, T. S dan Bahrin Samad.1983. *Bercocok Tanam, Ubi Kayu*.
- Sudarmaji.1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulaeman, A and Anwar, F.1994. *Karakteristik tepung dan pati jail untuk pengembangan produk bergizi(The characteristics of job's tear flours and starch for developing nutritious food products)*. Media Gizi dan Keluarga XVIII(I),38-48.
- Suliantari dan W. P. Rahayu.1990. *Teknologi Fementasi Umbi-umbi dan Biji-bijian*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi IPB: Bogor.
- Sunarto. 2002 . Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai. Yogyakarta : Kanisius.Hal 82.
- Suprpto, H. 1993. Bertanam Kedelai. Penebar Swadaya. Bogor.

- Surawan FED. 2007 . Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fisik Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol 2, No.2 : 78-84.
- Surya, B. 2010. Perkecambahan Biji.<http://bayumuhammad.blogspot.com/2010/06/perkecambahan/biji.html>. Diakses 4 Juni 2012
- Suyanti. 2008. Membuat mie sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya. Bandung.Swadaya: Jakarta.
- Syarifah, H. 2002. Pembuatan Biscuit Dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L.*) Dan Tepng Fine Bran (Kajian Proporsi Tepung Dan Soda Kue Terhadap Mutu Biscuit). Skripsi. Jurusan teknologi hasil pertanian. Fakultas teknologi pertanian. Universitas brawijaya malang. Malang
- Syarief, R dan Anies Irawati.1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian Mediatama Sarana Prakasa, Jakarta.
- Thomas, W. R. 1997. Konjac Gum di dalam Thickening and Gelling Agents for Food. A. P. Imeson (ed.). Blackie Academic and Professional, London.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. Basic Report 11457, Spinach, raw. USU Press: Medan.
- Virgo, S. D. H. 2007. Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Daya Simpan Nugget Ayam Ras Afkir. Fakultas Peternakan Universitas Andalas : Padang.
- Wagiono. 2003. Ubi Kayu Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan Bab Fisiologi, Morfologi dan Pemuliaan Tanaman Ubi Kayu. Badan Pengembangan Tanaman Pangan 49-93.
- Walter, R; Gall, B dan Meredith D. 1986. Educational Research An Introduction. NewYork: Longman Inc.
- Wibowo, D dan Ristanto. 1998. *Petunjuk Khusus Deteksi Mikroba Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Winarno F. G. 1992. Pengantar Teknologi Pangan Jakarta: PT Gramedia : Jakarta.
- Winarno,F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno,F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka : Jakarta.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Kansius: Yogyakarta.