

DAFTAR PUSTAKA

- Amar, W. S., dan Lutfiana D. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Pasta Kedelai Edamame. *Ejournal Boga*. 2(1): 139-49.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- AOAC [Association Of Official Analytical Chemist], 2006. *Official Methods of AOAC International. Revisi ke-2. Vol ke-1*. Maryland (US): Association of Official Analytical Chemists.
- Astawan, 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta : Tiga Serangkai.Solo.
- Astuti. 2012. *Analisa Kadar Abu*. <https://astutipage.wordpress.com/tag/kadar-abu/>. Diakses 21 Juli 2017.
- Badan Standardisasi Nasional. (2007). *Syarat Mutu Serial (SNI 01 - 4270 - 1996)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi- umbian. 2008. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. Malang : Balitkabi.
- Bayu Kanetro Dan Setyo Hastuti, 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. Unwama Dan Debud Press, Yogyakarta
- Bayu Kanetro, 2008. *Substitusi Parsial Kedelai Dengan Beras Dan Jagung Sebagai Bahan Dasar Tempe*. Laporan Penelitian Kopertis, Yogyakarta.

- Duke. J.A. (1981). *Handbook of Legumes of World Economic Importance*. Plenum Press. New York.
- Handayani. 2008. *Pemanfaatan Koro Benguk*. Jakarta : Radya Pustaka.
- Kanetro, B. dan Dewi, S.H.C. (2013). *Pengaruh berbagai kecambah kacang-kacangan lokal sebagai bahan dasar meat analog terhadap sifat fisik (tekstur), kesukaan, dan rasio arginin/lizin*. *Agritech* 33: 1-7
- Kasno, A. dan A. Winarto. 1998. *Kacang Tunggak. Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*. Malang. 7 hal.
- Kay, D. E. 1979. *Food Legumes*. London : Tropical Product Institute.
- Manganti I. 2011. *37 Resep Ampuh Tanaman Obat Untuk Menurunkan Kolesterol dan Mengobati Asam Urat*. Yogyakarta.
- Matz, S. A. 1991. *Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*. Van Nostrand Reinhold. New York. 751 p
- Melianawati, A. (1998). *Karakteristik Produk Ekstrusi Campuran Menir Beras-Tepung Pisang-Kedelai Olahan*. Skripsi. Bogor : Universitas Pertanian Bogor.
- Nurfitriani, Andi. 2012. *Isolasi Dan Karakterisasi Sifat Fungsional Protein Serta Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Tofu*. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S.A., dan Narsih. 2017. *Pembuatan Flakes dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa dalam Upaya*

- Peningkatan Mutu Flakes*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 8 (2): 155-162.
- Papunas, Meini Ekawati, Gregoria S. S. Djarkasi., dan Judith S. C, Moningga. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (Zea mays L), Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata,sp) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus)*. Sulawesi Utara. Jurnal Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sam Ratulangi.
- Pehulisa, A., U. Pato, dan E. Rossi. 2016. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuatan Flakes*. JOM Faperta. 3(1): 10 hal.
- Potter, N.N. Dan Hotchkiss. 2005. "Food Science". The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Rahayuning D, 2004. *Formulasi Flakes Triple Mixed Ubi Jalar- Kecambah Kedelai- Wheat Germ Sebagai Produk Sarapan Fungsional Untuk Anak-Anak*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Setiaji, B. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Soy Flakes (Glycine max L)*. Artikel. Bandung. Universitas Pasundan.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakarta : Penerbit Bharata Karya Aksara.

- Suciati, A., 2012. *Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudiyono. 2010. *Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng*. Jurnal *AGRIKA*, Vol 4 No 1.
- Winarsi. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah*. Yogyakarta : Kanisius.
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya.
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian.
Malang.