

## DAFTAR PUSTAKA

- Andi, dan Hadi. 2015. Kue Lezat Minim Alat. Linguakata. Surabaya.
- Anonim. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3840-1995 : Roti. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2009. Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Anonim. 2017. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2017. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. Kalarta.
- Anonim. 2018. Database Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <http://www.panganku.org/> . Diakses: 3 September 2019.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Awwaly, K. U. 2017. Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya. UB Press. Malang.
- Aydogdu, A., Sumnu, G., dan Sahin, S. 2018. Effect of Addition of Different Fibers on Rheological Characteristics of Cake Batter and Quality of Cakes. *Journal Food Science Technology.*, Vol.55, No.2: 667-677.
- Ayuningrum, T. N. 2015. Pengaruh Perbedaan Perlakuan Pendahuluan pada Tepung Kacang Merah sebagai Substituen Tepung Terigu terhadap Karakteristik Roti Tawar (Skripsi). Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Cahya, D. 2015. Charadon Donat Karakter. Tiara Aksa. Surabaya.
- Cauvain, S. P., dan Young, L. S. 2007. *Technology of Breadmaking* (2 ed.). Springer. New York.
- Chan, L. A. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Donat*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Dalimunthe, H. 2014. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Kentang Ready To Cook Setelah Proses Pembekuan. Padang: Kampus Limau Manis.
- Diniyati, B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) (Artikel Penelitian). Semarang: Universitas Diponegoro.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry* (3rd ed.). Marcell Dekker Inc. New York.

- Ferlianto, L. R., Gondomulio, E. I., dan Laloan, T. R. 2006. Komoditi Investasi Paling Prospektif. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Handayani, S. 2014. Koleksi Resep Kue Kering. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Hunwick, H. D. 2015. Doughnut: A Global History (1 ed.). Toppan Printing Co.Ltd. China.
- Irmawati, F., Ishartani, D., dan Affandi, D. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea* L) sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian., Vol.3, No. 1: 3-14.
- Jessica, S. 2018. Analisis Komposisi Kimia dan Karakteristik Fisik Adonan pada Tepung Terigu di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. -Bogasari Division Jakarta (Laporan Kerja Praktek). Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kirana, D. 2010. Seri Industri Rumahan: Fancy Donat Populer. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Kusuma, T., Kurniawati, A., Rahmi, Y., Rusdan, I., dan Widyanto, R. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. UBPress. Malang.
- Lestari, C. A. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap Karakteristik Roti Tawar (Tugas Akhir). Bandung: Universitas Pasundan.
- Ligo, H. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagitifolium*) dalam Pembuatan Roti. E-journal Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Mentari, R., Anandito, R., dan Basito. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine Max*). Jurnal Teknosains Pangan., Vol. 5, No.3.
- Mudjajanto, E. S., dan Yulianti, L. N. 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Munawwarah. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (*Daucus carota* L.) sebaga Alternatif Perbaikan Gizi pada Masyarakat (Skripsi). Makassar: Universitas Islam Alauddin Makassar.
- Nurlita, H., dan Asyik, N. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan., Vol. 2, No.3: 562-574.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan., Vol. 2, No. 1.
- Prabowo, S. 2011. Substitusi Tepung Gari dalam Pembuatan Roti. Jurnal Teknologi Pertanian., Vol. 7, No. 1: 23-26.

- Rismaya, R., Syamsir, E., dan Nurtama, B. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.*, Vol. 29, No.1: 58-68.
- Rohman, A., dan Sumantri. 2017. Analisis Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Shabrina, N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar (Tugas Akhir). Bandung: Universitas Pasundan.
- Stansfield, W. D., Colome', J. S., dan Cano, R. J. 2003. *Schaum's Easy Outlines: Biologi Molekuler dan Sel*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Subagio, A., Windrati, W. S., dan Yuli, W. 2003. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L) terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.*, Vol. 10, No.2.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumardjo, D. 2006. *Pengantar Kimia*. Penerbit EGC. Jakarta.
- Sumbono, A. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Deepublish. Yogyakarta.
- Sunardi. 2009. Pengurangan Absorpsi Minyak pada Donat dengan Penambahan Serat dari Onggok. *Agroteknose.*, Vol. 4, No.2: 31-38.
- Sundari, D., Alhasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25.
- Uswatun H, A. 2011. Kandungan Gizi dan Serat pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah (Tesis). Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi*. UBPress. Malang.
- Wijayakusuma, H. 2005. *Atasi Kanker dengan Tanaman Obat*. Puspa Swara. Jakarta
- Woodman, A. 1941. *Food Analysis (4th ed.)*. Mc. Graw Hill Book Company Inc. New York.
- Yaumi, N. 2010. *Penambahan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Donat dan Daya Terimanya (Skripsi)*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara.