

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1976. *Standar Mutu Garam (SNI 0140-1976)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Anonim. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Anonim. 1998. Laporan Tahunan Balitkabi tahun 1996/1997. *Balai penelitian dan kacang-kacangan dan umbi-umbian* . Malang.
- Anonim. 2001. *Standar Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Anonim. 2002. *Standar Mutu Susu Skim Bubuk (SNI 01-2970-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Anonim. 2006. *Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2006)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Anonim. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Anonim. 2015. Kulon Progo Tempo Dulu. www.kotawates.com/growol-citarasa-kulon-progo-tempo-dulu.html. diunduh pada tanggal 11 Agustus 2015.
- AOAC. 2005. *Official Methods Of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist International 17th Ed, AOAC International, Gaithersburg.
- Astawan, M. 2005. *Kacang Kedelai, Antioksidan yang Membantu Kesuburan Pria*. Available online at www.ipb.ac.id. (Diakses 20 September 2010).
- D. Apriyantono, A. Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Gardjito,. 2013. *Pangan Nusantara*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grop. Hidayat, N., 2000. *Tepung Komposit*. <http://digilib.itb.ac.id>.
- 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.

- Indrianto; N. Herawati; Rahmayuni. 2016. **Kajian Penambahan Bubur Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)**, Tepung Mocaf, dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kukis. *Jom Faperta*. Vol. 3.No. 2. Hal: 4 & 7.
- Kanetro, B. dan Wariyah, C.H. (2002).**Perubahan sifat kimia dan aktivitas lipoksigenase kacang-kacangan selama perkecambahan**.*Buletin Agroindustri* **11**: 34-43.
- Kanetro, B. dan Hastuti, S. (2006). **Ragam Produk Olahan Kacang-kacangan**. Universitas Wangsa Manggala Press. Yogyakarta.
- 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/lisin**.*Agritech* **33**: 1-7.
- Kanetro, B. 2017.**Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang Kacangan**. Plantaxia Press, Yogyakarta
- Muchtadi, Dkk. 2010.**Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Penerbit Alfabeta. Bandung. Hal: 92 & 93.
- Muttarokah.1998. **Bakteri Asam Laktat pada Makanan Hasil Fermentasi diDaerah Istimewa Yogyakarta**.*Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Purwanto dan T. Agustono. 2010. **Kajian Fisiologi Tanaman Kedelai Pada Berbagai Kepadatan Gulma Teki Dalam Kondisi Cekaman Kekeringan**. *JurnalAgroland*17(2):85–90.
- Purwono. 2009. **Tanaman Ubi Kayu**. <http://www.psychologymania.com>. Diakses pada tanggal 5 Juli 2013
- Purwono, dan R. Hartono. 2005. **Kacang Hijau**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putri, W.D.R., Haryadi, Marseno, D.W., Cahyanto, M.N., 2012. **Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia**. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.13 No.1 P: 52-60.
- Rahayuningsih., A. E., Lestari, L. A. dan Juffrie, M., 2010. **Frekuensi konsumsi growol berhubungan dengan angka kejadian diare di Puskesmas Galur II Kecamatan Galur, Kabupaten Kulon Progo, DIY**. *The Indonesian Journal of Clinical Nutrition*, 7(1)

- Rahmawati, Ria. 2014. *Variasi Penambahan Inokulum Yeast Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Konsumen Oyek*. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Rosida, dkk. 2013. *Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak Pada Kualitas Fisik Dan Kimia Tahu*. Jurnal UPN Veteran. Program Studi Teknologi Pangan. FTI UPN Veteran : Jawa Timur.
- Salim, E., 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2001. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sayekti, dkk. 2011. *Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata {L.} Walp)* Asal Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Siti Hamidah (1996). *Patiseri*. Yogyakarta: FPTK IKIP.
- Suprapti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta
- Suprpto, 1997. **Bertanam Kedelai**. Penebar Swadaya. Jakarta. 74 hal.
- 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.
- Tan, H, Z., Li, Z. G., Tan, B. 2006. Strach noodle: *History, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving*. Food Research International, 42 (5):551-576
- Widjanarko, S. B., T. Susanto, dan A. Sari. 2000. *Penggunaan jenis dan proporsi tepung yang berbeda bersifat fisiko-kimia dan organoleptik dodol pisang Cavendish (Musa Paradisiaca L)*. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia. 3(1) : 50-54.
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian.
- Wijayanti, A. D. P. M. 2013. *Biskuit Tauge Sebagai "Healthy Super Food" Berbasis Sumber Daya Lokal*. Menuju Masyarakat Madani Dan Lestari. (Pp. 1-9). Jogjakarta.

Winarno, F.G. 2002.*Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004.*Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta.Gramedia.

USDA.National Nutrient Data Base for Standard. 2014. ***Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry***. The national Agricultural Library.