

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi* Yogyakarta: Graha Ilmu
- Annisa Istiqomah, 2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Anonim, 2008. *SNI 6128:2008 BERAS*. Diunduh pada tanggal 17 Nopember 2016.
- Anonim, 2010. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3556-2010. *Tentang: Garam Konsumsi Beriodium*. Badan Standarisasi Indonesia
- Anonim, 2015. Kementerian Pertanian. *UU Pangan No. 18 tahun 2012 (revisi UU No. 7 tahun 1996) tentang pangan, dan Perpres No. 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal*. Kementerian Pertanian.
- Asmarajati, T. 1999. *Pengaruh Blanching dan Suplementasi Bekatul Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian UNSOED, PurwokertoPutranti
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Program Studi Ilmu Gizi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Buckle, K.A. et al. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Prees.
- Budiyanto, M., A. Wijaya, 2004, *Pengenalan Dasar-Dasar PLC (Programmable Logic Controller)*, Yogyakarta: Gava Media.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*, Kanisius, Yogyakarta.

- Farida, Anny. 2008. Patiseri. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.<http://www.bogasari.com/zonakonsumen/bacaresepbogasari.aspx?t=chocolatechipcookies>.
- Fauziyah. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tunggak dengan Tepung Mocaf dan Persen Jumlah Lemak (Margarin dengan Butter) Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. E- Journal Boga. 4(3): 7-13.
- Hanasti, 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea L*) Termodifikasi. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor Fakultas Teknologi Pertanian.
- Indrayani, F.,Nurhidajah , dan agus S. 2013.karakteristik fisik, kimia, dan sifat organoleptic tepung beras merah berdasarkan lam pengeringan. Jurnal pangan dan gizi Vol. 04 (08): 27-34.
- Kanetro, B. dan Luwihana, S. (2015). *Komposisi proksimat dan kandungan bakteri asam laktat oyek terbaik dari perlakuan penambahan kacang tunggak (Vigna unguiculata) berdasarkan tingkat kesukaannya*. Agritech 35(3): 261–265.
- Kanetro, Bayu dan Hastuti, Setyo. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. Unwama Press. Yogyakarta, 2011
- Kanetro, Bayu. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang – Kacangan*, Plantaxia, Yogyakarta
- Kanetro, Bayu. (2018). Amino acid profile of soybean (*Glicine max*) sprout protein for determining insulin stimulation amino acids, *International Food Research Journal* 25(6): 2497 – 2502.
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknik Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Talas*. Modul. IPB. Bogor. westby, 2002
- Lidiasari E., Syafutri, dan Syaiful, F.. 2006 *Influence of Drying Temperature Difference On Physical And Chemical Qualities of Partially Fermented Cassava Flour*. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. Vol. 8, pp. 141-146.
- Mallesi, N.G. dan H.S.R. Desikachar. 1980. *Varietal Differences In Puffing Quality of Ragi (Eleusine coracana)*. *J. Food Sci.Tech.* 18(1):30-32.
- Matz, Samuel. A, dan TD. Matz. 1978. *Cookies and Cracker Technology*. The Avi Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Maudy, 2013. *Perbedaan Margarin dan Mentega Butter*. <http://maudikitchen.blogspot.com/2013/02/perbedaan-margarin-dan-mentega-butter.html>. Diakses pada tanggal 19 Desember 2018.

- Moorthy, S.N. 2002. *Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starches : A Review*. Starch – Starke 54 (12): 559-592. Rubatzky and Yamaguchi, 1998
- Murti, T. W., dan T. Hidayat. 2009. *Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavour Keju*. Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture 34 (1) :10-15.
- Natalia, 2014 dalam Kuswanto, 2015 Anonim, 2012. *Mengenal Macam-macam Tepung*. <https://www.dapurpunyaku.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 20 Desember 2016
- Naurah, 2013. Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. J Teknologi dan Industri Pangan. 2002;13(3). 51-56
- Nugraheni, M. 2016. Potensi Makanan Fermentasi Sebagai Makanan Fungsional. Jurusan Teknik Boga dan Busana. Fakultas Teknik Universitas Teknik Yogyakarta.
- Nurrahmani, Ulfah. 2012. *Stop Hipertensi*. Yogyakarta : Familia
- Oktavianingsih Y. 2009. *Pengaruh Fortifikasi Tepung Rumput Laut Eucheuma cottonii pada Stick Ikan Kuniran (Upeneus sp.)* [Abstrak]. 1 hlm.
- Rahman, T., & Triyono, A. (2011). *Pemanfaatan Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI , Vol 2, No.1.
- Rahmanto, F. 1994. Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor Colocasia esculenta L. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : IPB.
- Ratnaningsih, dkk. 2009. *Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan Dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo*. Jurnal Penelitian Saintek, Volume 14, No 1.
- Riskiani, D., Ishartani, D. dan Rachmawati D. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (Canna edulis Kerr.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.). Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 3 No. 1.
- Rubatzky, V.E dan Yamaguchi. 1998. (*Sayuran Dunia, Prinsip, Produksi, dan Gizi*, alih bahasa Catur Herison). ITB, Bandung.
- S. Ketaren. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta : UI Press.
- Sari, Indah Permata et. al. 2014. “*Pengaruh ukuran perusahaan, solvabilitas dan reputasi kap terhadap audit delay pada perusahaan property & real estate*

- di Bursa Efek Indonesia periode 2009-2012"* JOM FEKON Vol. 1 Nomor. 2 Oktober 2014.
- Sidik. 1997. *Antioksidan Alami Asal Tumbuhan. Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XII* 26 s/d 27 Juni 1997.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Terjemahan Bambang Sumantri. Gramedia. Jakarta
- Tan, H.Z., Gu, W.Y., Zhou, J.P., Wu, W.G. dan Xie, Y.L. (2006). Comparative study on the starch noodle structure of sweet potato and mung bean. *Journal of Food Science* 71(8): 447-455.
- Wariyah, CH dan Luwihana, S., 2015. *IbM Desa Kaliejo untuk peningkatan teknologi pengolahan dan pemasaran pangan pokok lokal 'growol' sebagai pangan fungsional probiotik*. Laporan Iptek bagi Masyarakat Kemenristek dikti. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi 31. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama