

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S, 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Almatsier, Sunita. 2007. *Penuntutan Diet*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Aminah, Siti dan Hersoelistyorini, Wikanastri. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching*. Seminar Hasil-Hasil Penelitian. ISBN : 978-602-18809-0-6. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anonim. 1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3777-1995. Syarat Mutu Pasta Makaroni*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2010. *Seputar Tepung Terigu*. [Http://www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx](http://www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx). diakses pada 22 April 2019.
- Ariwibowo, A. A. 2010. *Growol Mencegah Maag dan Kegemukan*. Diakses pada 17 Desember 2018.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Astawan, Made. 2009. *Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2008. *Jangan Takut Mengonsumsi Mentega dan Margarin*. <http://www.balipost.co.id/balipostcetak/2006/6/14/k3.htm> (15 Juli 2015).
- Basrawi, M.H. 2008. *Nilai Strategis Pangan Lokal*. Harian Joglosemar tgl 4 Maret 2008. Diakses tanggal 20 Mei 2009.
- Books. 2015. *Makaroni and Cheese*. <http://www.books.google.co.id> [12 Oktober 2017].
- Buckle, K.A.,1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- Burhanuddin, 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*, Kanisius : Yogyakarta.
- 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.
- deMan. J. M. 1997, *Kimia Makanan*, Penerjemah Kosasih Padmawinata, Edisi Kedua, Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Deviwings, 2008. *CMC*. Diakses pada pada 11 Juli 2011 <http://www//quencawing.ac.id>.
- Fardiaz, 1987. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Lembaga SumberInformasi. Institut Pertanian Bogor 142 Hal : Bogor

- Fellows, P. 1990, **Food Processing Technology Principles and Practice**, Ellis Howood Limited, a Division of Simon & Shuster International Group, Chichester, England.
- Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry. 3rd ed/ Revised and Expanded, Dept.* Food Science, University of Wincosin, Madison, Wincosin.
- Fernandez MS, Sehn GA, Leoro MG, Chang YK, 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/S0101-2061201300500041
- Hardiyanti, Q. 2011. *Kajian kualitas tahu dari kacang tunggak dan kedelai.* Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya. J. Wargiono, dan Diane, M. Barret. 1987. *Budi Daya Ubi Kayu.* Gramedia. Jakarta.
- Kanetro, K. dan Hastuti, S. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan.* Unwama Press, Yogyakarta
- Kartika, B., Hastuti., dan Suparsono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi .* UGM: Yogyakarta. Kateren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan.* UI Press : Jakarta
- Koeswara, 2007. *Teknologi Pengolahan Roti.* <http://www.ebookpangan.com>
- Koswara, S. 2011. *Nilai Gizi Pengawetan dan Pengolahan Tahu.* <http://www.ebookpangan.com> [4 November 2017].
- Koswara, 2013. *Kacang-kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat.* <http://ebookpangan.com>.
- Kramer, A. and B.S. Twigg, 2006. *Fundamental of Quality Control the Food Industry.* The AVI Publishing Company Inc. Westport Connecticut.
- Krigsman, J.G. 1985. *Phosphates In Food Processing.* Food Technol. In Australia. Vol. 37. N. 9. Lala, Fajrin Hal. Bambang Susilo. Nur Komar. (2013). *Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf.* Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Vol. 1 No. 2, Agustus 2013. Halaman 11-20.
- Luwihana, S. (2011). *Proses Pembuatan Tepung Growol dari Singkong, Ubi jalar.* Seminar Nasional PATPI, 16-17 September 2011, Manado.
- Luwihana, S., dan Wariyah, C., 2015. *Pengolahan Growol Manis dan Perbaikan Metode Pengemasan (Kegiatan di Desa Kalirejo, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo-DIY).* Prosiding Seminar Nasional Dalam Rangka Dies Natalis ke-50 Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta 22 April 2014
- Maesen, L.J.G. dan Somaatmadja, S. 1993. Sumber daya Nabati Asia Tenggara 1: Kacang-kacangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 50-54.
- M. Marto, Z. M. 2010. *The Role of Sprouts in Human Nutrition a Review.* Acta Univ. Sapientiae, Alimentaria , 82

- Maryanto, C. 2000. *Pola Isoterm Sorpsi Lembab (ISL) Growol*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Manggala Yogyakarta.
- Minarto, 2011. *Rencana Ksi Pembinaan Gizi Masyarakat (RAPGM) Tahun 2010-2014*. Jakarta: Bina Gizi dan KIA
- Mirhosseini, H., Rashid, N.F.A., Amid, B.T., Cheong, K.W., Kazemi, M. & Zulkurnain, M. (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 Science and Technology, 63, 184–190.
- Mulyadi, A., Wijana, S., Dewi, I, A., & Putri, W. (2014). *Karakteristik organoleptic Produk mie kering ubi jalar kuning (Ipomoea batatas) dengan penambahan telur dan CMC*. Jurnal Teknologi Pertanian, 15 (1), 25–36..
- Mulyono, 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 72, 74.
- Nadzifah, A. 2015a. *Growol: Solusi Pangan Kita*. Diakses pada 24 Agustus 2015. 2015b. *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.
- Netty, K. 2010. *Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*. Jurnal Teknik Kimia ITENAS. Bandung. Vol (1):78-84.
- Nurmala, T. 1980. *Budidaya Tanaman Gandum*. Bandung: PT Karya Nusantara Jakarta
- Pamina Adolina . 2007. *Data Komposisi Margarine*. Medan
- Prasetya, K.D. dan Kesetyaningsih, T.W., 2014. *Effectiveness of Growol to Prevent Diarrhea Infected by Enteropathogenic Eschericia coli*. International Journal of Chem Tech Research Vol. 7 (6): 2606-2611.
- Purawani E.Y. and B.A.S. Santosa. 1996. *Dehulling Characteristic and Chemical Composition of Four Cowpea (Vigna unguiculata) Cultivars in Indonesia*. Indon. J. Trop. Agric. 7(1):18-23.
- Purwono. 2009. *Tanaman Ubi Kayu*. <http://www.psychologymania.com>. Diakses pada tanggal 5 Juli 2013
- Putri, W.D.R, Haryadi, Marseno, D.W, Cahyanto, M.N. 2012. *Isolasi Dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.13 No. 1 P: 52-60.
- Rahayu, E. 1996. *Potensi Bakteri Asam Laktat di Bidang Industri Pangan*. Prosiding Seminar Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia.
- 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):-----

- Rascana, a. r., dan d. wibowo. 1987. *Mikroflora fermentasi growol tradisional*. prosiding simposium bioproses dalam industry pangan. Januari 12-14 1987. UGM :278-288
- Rismayani. 2007. *Usaha Tani dan Pemasaran Hasil Pertanian*. USU-Press, Medan.
- Roberfroid, M.B. 2000. *Prebiotics and Probiotics : are they functional foods ?*, Am J Clin Nutr;73:1682S-7S, American Society for Clinical Nutrition.
- Rosida, Dedin dkk. 2013. *Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu*. Jurnal UPN Veteran. Program Studi Teknologi Pangan. FTI UPN Veterab : Jawa Timur.
- Rukmana. 1997. *Ubi Jalar-Budidaya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rustandi, D. 2011. **Produksi Pasta**. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. 124 hlm.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sidik, M, 1997. *Penggunaan Bahan Tambahan Pangan dan Kaitannya dengan Kebijakan Keamanan Pangan*. Makalah: Jakarta.
- SNI 01-3777-1995. Makaroni. *Badan Standarisasi Nasional*. Jakarta.
- SNI7388:2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soekarto, E. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Pangan dan Hasil IPertanian*. Bhratara Karya Aksara: Jakarta.
- Soetanto. 2001. *Pengolahan Singkong*. Jakarta : Balai Pustaka dan Media Wiyata.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suharni, T.T. (1984). *Pembentukan Asam-Asam Organik oleh Bakteri yang Berperan pada Suatu Produk Ketela Pohon yang Difermentasikan*. Fakultas Biologi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sunarto, 2002. *Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta. 80 hlm.
- Surawan FED. 2007. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna*. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, Vol. 2, No. 2 : 78-84.
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. PT Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.

- Tam, L. M., Corke, H., Tan, W.T., Li, J. dan Collado, L.S. 2004. *Production of bion-type noodle from maize starch differing in amylose content*. Cereal Chemistry 81(4): 475-480.
- Yuliani, Hilka, Nancy Dewi Yuliana, dan Slamet Budijanto. 2015. *Formulasi Mie Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau*. Jurnal Agritech. Vol. 35, No. 4
- Walter, W. M. Jr., and Hoover, M.W. (1986) *Preparation, Evaluation, and Analysis of French-fry-type Product from Sweet Potato*. J. of Food Sci. 51, 969-970
- Wargiono. 1987. *Ubi kayu Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan Bab Fisiologi, Morfologi, dan Pemuliaan Tanaman Ubi kayu*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. 49-93
- Wariyah, Ch. and Sri Luwihana, D. 2015. *“Improvement of Growol as a probiotic-Functional Food (case Study at Kalirejo, Kokap, Kulon Progo, DIY)”*, Proceeding of 1st International Seminar on “ Natural Resources Biotechnology : from Local to Global”, Faculty of Biotechnology, Atmajaya University of Yogyakarta, ISSN : 2460-8238, September 8<sup>th</sup>– 9<sup>th</sup>, page 150-156.
- Wibowo, D. dan Ristanto. 1998. *Petunjuk Khusus Deteksi Mikroba Pangan*. Yogyakarta :Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Widyaningsih, T. B dan E. S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Winarno. FG. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan* Jakarta : PT Gramedia: Jakarta
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. GramediaPustaka: Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta