

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Siti dan Wikanastri Hersoelistyorini. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serelia dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching*. Seminar Hasil Penelitian LPPM UNIMUS 2012 (diakses pada tanggal 29 Nopember 2012).
- Anonim a. 2012. *Manfaat Kacang Merah*. http://bina-husada.ac.id/bina_husada-biasa-83-manfaat_kacang_merah.html (diakses pada tanggal 29 November 2012).
- Anonim b. 2012. *Pernak-Pernik Memasak*. <http://t94-tepung-terigu.htm> (diakses pada tanggal 19 April 2012)
- Astawan. M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Bahan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Atmojo, LD. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penggunaan Minyak Goreng Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Nilai Gizi Bolu Kukus*. Skripsi. Fak. Teknik. Unes. Semarang.
- Erwin, LT. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Gross, Paul.2010. *Superfruits*. USA: The Mc. Graw-Hill Companies.
- Hartanto, Ahmad. 2012. *ANTIOKSIDAN: 10 Sumber Antioksidan*. Solopos Jumat 11 Mei 2012.
- Hastati, MK. 2005. *Pembuatan Dodol dari Wortel*. Karya Tulis Ilmiah. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Kosworo, Sutrisno. 2012. *Kacang-Kacangan Sumber Serat yang Kaya Gizi*.www.Ebookpangan.com (diakses pada tanggal 20 Juni 2012).

- Markus, Brick. 2004. *Ke-8 Sumber Antioksidan Yang Tidak Terduga*. Dinas Kesehatan Balikpapan edisi 1 November 2011. (diakses tanggal 26 November 2012).
- Muchtadi, D. 2000. *Sayur-sayuran Sumber Serat dan Antioksidan: Mencegah Penyakit Degeneratif*. Bogor: IPB.
- Mukaromah, Ummu, Sri Hetty Susetyorini, dan Siti Aminah. 2010. *Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH, dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (Hibiscus sabdariffa, L) Berdasarkan Cara Ektaksi*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 01 No. 01 Tahun 2010 (diakses pada tanggal 16 Oktober 2012).
- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Ningsih, Widia. 2007. *Evaluasi Senyawa Fenolik (Asam Ferulat Dan Asam P-Kumarat) Pada Biji, Kecambah Dan Tempe Kacang Tunggak (Vigna unguiculata)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Nisviaty, Annisya. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Klon BB00205/10 Sebagai Bahan Dasar produk Bahan Olahan Kukus Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya*. Skripsi. Bogor: Fakultas teknologi Pertanian IPB.
- Roxa P.H., Kukuh. 2011. *Karakter Kulit Manggis, Kadar Polifenol Dan Potensi Antioksidan Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.) Pada Berbagai Umur Buah Dan Setelah Buah Dipanen*. Bogor: Departemen Agronomi Dan Hortikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Safaryani, Nurhayati, Sri Haryanti, Endah Dwi hastuti. 2007. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (Brassica oleracea L)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol. XV, No. 2 Oktober 2007.

- Simanjuntak, P., T. Parwati, L. E. Lenny, S. Tamat, R. Murwani. 2004. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Benalu Teh*. Jurnal Kefarmasian Indonesia ISSN.
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.
- Suparmi, Leenawaty Limantara, Budhi Prasetya. 2008. *Pengaruh Berbagai Faktor Eksternal Terhadap Stabilitas Pigmen Bixin dari Selaput Biji Kesumba (Bixa orellana L.) Potensi sebagai Pewarna Alami Makanan*. Jurnal Penelitian Stabilitas Pigmen Bixin Kesumba (diakses pada tanggal 5 Juni 2012).
- Suparmi, Israhanto Isradji, dan Dina fatmawati. 2011. *Kadar SGOT dan SGPT Setelah Pemberian Serbuk Pewarna dari Pigmen Selaput Biji Kesumba Keling (Bixa orellana)*. Jurnal Penelitian Studi Eksperimental Pada Mencit Putih Galur balb/C (diakses pada tanggal 5 Juni 2012).
- Susilo, D.U.M. dan Fenny Imelda. 2007. *Pembuatan Cake Kacang Tolo (Vigna unguiculata) dengan Pencampuran Tepung Gandum*. Jurnal Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Pontianak (diakses pada tanggal 6 Maret 2013).
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Widayati, E dan Damayanti W. 2001. *Aneka Pangan dari Talas*. Surabaya: Trubus Agrisasana.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yaumi, Nailanda. 2010. *Penambahan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Donat dan Daya Terimanya*. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.