

DAFTAR PUSTAKA

- Andristian, Andri., Basito., dan Widowati, Esti. 2014. *Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Opak Ketan (Oryza sativa glutinosa) yang Difortifikasi dengan Kacang Hijau (Vigna radiata L)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 2.
- Anni Faridah. 2008. *Pati Seri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penerbit Swadaya: Jakarta.
- Ariani, M. 2010. *Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Mendukung Swasembada Beras*. BPTP Banten. Prosiding Pekan Sereal Nasional. Diakses pada tanggal 16 september 2015 22.23
<http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/ind/images/stories/08.pdf>
- Azni, M. E. 2013. *Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (Acetes erythraeus)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru
- Badan Pusat Statistik 2009. *Kondisi Kesejahteraan Rakyat di Indonesia*. Jakarta : BPS
- Budjianto,S. dan Yuliyanti. 2012. *Studi persiapan tepung sorgum (Sorgum Bicolor L. Moench) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog*. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 3: 177- 186 hal.*
- Cahyono, B. 2010. *Kacang Hijau*. Penerbit Aneka Ilmu: Semarang.
- Dinarki, Anis., Waluyo, Sri., Warji. 2014. *Uji karakteristik fisik beras analog berbahan dasar tepung talas dan tepung onggok*. *Jurnal Teknik Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. 8 hal.
- Direktorat Gizi. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupik Udang yang dibuat dari Udang Putih*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fitriani, Shanti. Rahmayuni, Putri, Indra Eka.2011. *Pembuatan Beras Tiruan Dari Pati Sagu HMT (Heat Moisture Treatment) Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate)*. Sagu 10 (2): 2011.
- Haliza, Winda., Kailaku, Sari Intan., Yuliani, Sri. 2012. *Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies*

berbasis tepung talas banten (Xanthosoma Undipes K Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. Jurnal Pascapanen 9(2) 2012 : 96

- Hessie, Retna. 2009. *Analisis Produksi Dan Konsumsi Beras Dalam Negeri Serta Implikasinya Terhadap Swasembada Beras Di Indonesia*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Indrianti, Novita., Kumalasari, Rima., Ekafitri, Riyanti., Darmajana, Dody Andy. 2013. *Pengaruh Penggatalan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan*. Agritech, Vol. 33, No. 4, 1-10, 2013.
- Kementerian Riset dan Teknologi. 2014. *Identifikasi Teknologi yang Relevan untuk Mendukung Diversifikasi Usaha Tani dan Diversifikasi Konsumsi Pangan Di Indonesia*. Jurnal Teknovasi Indonesia Voll. III, No 1
- Kemp, E., Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell, United Kingdom.
- Krisnamurthi, B, et al. 2010. *Refleksi Agribisnis*. Bogor: IPB Press.
- Lingga P., B. Sarwono, F. Rahardi, P. C. Rahardja, J. J. Afriastini, R. Wudianto, dan W. H. Apriadji. 1990. *Bertanam umbi-umbian*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lubis, E. 2008. *Kue Kering Populer*. PT Mizan Publika. Jakarta.
- Lubis, NL. 2010. *Pembuatan Abon Ikan Gulamah (Johnuis spp.) Dan Daya Terimanya*. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lumba, R. 2012. *Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Umbi Daluga (Crytosperma merkusii (Hassk) Schott)*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado. 12 hal.
- Martins, S. I. F. S., W. M. F. Jongen, and M. A. J. S. Van Boekel. 2001. *A review of maillard reaction in food and implication to kinetic modeling*. *Trends in a Food Science and Technology* 11: 364-373.
- Mayasari, N. 2010. *Pengaruh Substitusi Larutan Asam dan Garam sebagai Upaya Reduksi Oksalat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian-IPB. Bogor.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Pres.

- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Bogor: Institut Bogor.
- Nadimin, Ayu Dara, Rauf Suriani. 2012. *Daya Terima Konsumen Terhadap Dodol Multi Gizi*. Media Gizi Pangan, Vol. XIII
- Nurbaya, S. R. 2013. *Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (Colocasia Esculenta (L) Schoott) dalam pembuatan Cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. No 1 p: 46-55.
- Rachman. 2008. *Penganekaragaman Konsumsi Pangan Di Indonesia: Permasalahan dan Implikasi untuk Kebijakan dan Program*. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian*. Volume 6 No. 2: 104-154 hal.
- Rahmawati, W. 2012. *Karakteristik pati talas (Colocasia Esculenta (L) Schoott) sebagai alternatif sumber pati industry di Indonesia*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. No. 1:347-351.
- Richana , N. 2012. *Araceae & Dioscorea : Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Nuansa. Bandung. 95 hal.
- Rista Sidabutar, Wita Dola, nainggolan, Rona J, Ridwansyah. 2013. *Kajian Substitusi Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU.
- Setyaningsih D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, E. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeprpto, H.S. 2001. *Bertanam Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarmadji, S. dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumantri, Rohman A. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan dan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama.
- _____ 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- _____ 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiyardi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cokelat (Theobroma cocoa)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Syah Kuala.

Zulaikah, Siti. 2002. *Ilmu Bahan Makanan 1*. Diktat. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.