

DAFTAR PUSTAKA

- APTINDO. 2016. *Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia*. Diakses: 9 Mei 2017. [Http://aptindo.or.id](http://aptindo.or.id). Jakarta
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Produksi Singkong dan Kacang Hijau Menurut Provinsi Tahun 1993-2015*. Diakses 9 Mei 2017. <https://www.bps.go.id>. Jakarta
- Badan Standar Nasional. 1995. *Syarat Mutu Kacang Hijau*. Diakses 31 Desember 2017. <https://www.bsn.go.id>
- Budianto, A.K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. UMM Press. Malang
- Budiman. 2008. *Kandungan Nutrisi Dan Daya Cerna Protein Secara In Vitro Snack Ekstrusi Berbahan Grits Jagung yang Disubstitusi dengan Tepung Putih Telur Sebagai Sumber Protein*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Carella, H. 2016. *Formulasi Food Bar sebagai Snack Bagi Penderita Diabetes Mellitus Berbahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Pratanak Dilihat dari Kadar Amilosa dan Gula Reduksi*. Skripsi.. Fakultas Ilmu kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Chayati,I., Ari, A. 2008. *Bahan Ajar Kimia Pangan*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri yogyakarta. Yogyakarta
- Chitkara, M., Kohli, R., Sandhu, L.S., Singh, D. *Development And Nutritional, Organoleptic, Biochemical Analysis Of Polyherbal (Stevia, Banana, Cocoa Butter, Oats) Energy Bar*. Journal of Advances in Food Science & Technology Vol 4 No 2 Maret 2017.
- Dwijayanti, D.M. 2016. *Karakterisasi Snack Bar Campuran Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) dengan Variasi Bahan Pengikat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Ekafitri, R., Isworo, R. 2014. *Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat*. Jurnal Pangan Vol. 23 No. 2 Juni 2014

- Fatimah, I. 2016. *Pengembangan Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Nangka (Musa sp L.) dan Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.) sebagai Diversifikasi Pangan Lokal*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Guo, Z., Li, Y., Gong, X., Yao, C., Ma, W., Wang, D., Li, Y., Zhu, J., Zhang, M., Wang, D. 2007. *Edge-Based Scoring and Searching Method for Identifying Condition Responsive Protein-Protein Interaction Sub Network*. Bioinformatics Journal Vol 23 No 16 June, 2007.
- Hariyadi, P. 2010. *Penguatan Industri Penghasil Nilai Tambah Berbasis Potensi Lokal Peranan Teknologi Pangan untuk Kemandirian Pangan*. Jurnal pangan Vol. 19 No. 4 Desember 2010
- Ho, L., Tang, J.Y.H, Mazaitul, A. S., Aiman,M.H., Roslan, A. 2016. *Development Of Novel "Energy" Snack Bar By Utilizing Local Malaysian Ingredient*. International Food Research Journal Vol 3 No. 5 13 Februari 2016.
- Ladamay, N.A., Yuwono, S.S. 2014. *Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No. Januari 2014
- Lean, M. 2013. *Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Penerbit Pustaka Belajar. Yogyakarta
- Maligan, J.M. 2013. *Nutrition and Food Evaluation : Protein*. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Brawijaya Malang. Malang
- Munifa, Hapsari, R.A., Tarihoran, Y.M., Buray, F. 2015. *Gizi Kuliner Dasar*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, Ayustaningwarno, F. 2016. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta CV. Bandung
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. CV. Alfabeta. Bandung
- Normasari, R.Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Nusa, M., Suarti, B., Alfiah. 2012. *Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (Modified Cassava Flour)*. Jurnal Agrium Vol 17 N0. 3 Oktober 2012.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R., Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Patil, S.S., Brennan, M.A., Mason, S.L., Brennan, C., S. 2016. *The Effects of Fortification of Legumes and Extrusion on the Protein Digestibility of Wheat Based Snack*. Food Journal Vol 5 No 26 February 2016.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. C.V Andi Offset. Yogyakarta
- Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Lily publisher. Yogyakarta.
- Septiani, V., Jus'at, I., Wijaya, H. 2016. *Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul. Jakarta
- Suarti, B., Ardyanto, E., Masyhura. 2015. *Penambahan Tepung Daun Kelor dan Lama Pemanggangan Terhadap Mutu Biskuit dari Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Jurnal Agrium Vol. 19 No.3 Oktober 2015
- Subagio, A., Siti W., Witono, Y. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Supriyono, T. 2008. *Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas "Merantas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata) oleh Pengaruh Jumlah Starter (Lactobacillus bulgaricus dan Candida kefir) dan Konsentrasi Glukosa*. Tesis. Magister Gizi Masyarakat. Universitas Diponegoro. Semarang
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Utomo, J., S., Antarlina, S., S. 1998. *Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tunggak*. Monograf Balitkabi. No.3-1998
- Warsito, H., Rindiani, Nurdyansyah, F. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Nuha Merdeka. Yogyakarta
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zoumas, B.L., Amstrong, L.E., Backstrand, J. R., Chenoweth, W.L., Chinachoti, P., Klein, B., Lane, H., Marsh, K., Tolvanen, M. 2002. *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product*. Institute of Medicine. National Academy Press. Washington DC