

## DAFTAR PUSTAKA

- AACC Report, 2001. *The Definition of Dietary Fiber. Report of the Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association Of Cereal Chemists. Cereal Foods World.* 46(3): 112-126.
- Abbot, Judih, A., dan F. Roger Harker, 2005. *Texture. The Horticulture and Food Research Instead Of New Zealand.*
- Abd El-Salam, M., El-Shibiny, S. Dan Salem, A. 2009. *Factor Affecting the Functional Properties of Whey Protein Products: a review . Food Reviews International.*
- Afrianto, E. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan.* Bandung: Alfabeta.
- Agustina, W. & Taufik Rahman. 2010. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim terhadap Jumlah Asam sebagai Asam Laktat Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.).* Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna LIPI. Subang, hal. 2.
- Al-Buhairiy, M. 2014. *Pangan dalam Perspektif Islam.* Malang: Seminar “Halalan Tayyiba”. Universitas Brawijaya
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit.* Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Andarwulan, N., Kusnandar., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan.* Jakarta: Dian Rakyat.
- APTINDO. 2016. *Data Impor Gandum Indonesia:* Jakarta
- Asni, Y. 2004. *Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius Hipophthalmus).* Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan.* Tiga Serangkai. Solo
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik, Indonesia Provinsi Jawa Tengah. (2015). Dipetik Agustus 1, 2017, dari [http: https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/881](https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/881)
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3728-1995. *Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau.* Jakarta. Badan Standarisasi Nasional

- Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. 2002. Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal. Jakarta.
- Bashori, Khabib. 2007. *Aneka Olahan dari Jagung*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Carella, H. 2016. *Formulasi Food Bar Sebagai Snack Bagi Penderita Diabetes Mellitus Berbahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) dan Kacang Merah Pratanak (Phaseolus Vulgaris L.) Dilihat Dari Kadar Amilosa dan Gula Reduksi*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Carpenter, R.P., Lyon, D.H., dan Hasdell, T.A. 2000. Guidelines for Sensory Analysis in Food Product. Development and Quality Control. Gaithersburg: Aspend Publisher.
- Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L), Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu*. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars dengan Inulin sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor Crowther PC. 1979. *The Processing of Banana Products for Food Use*. Tropical Product Institute, London.
- Codex Alimentarius Commission. 1995. Edible Cassava Flour (CODEX STAN 176-1989 (Rev. 1 – 1995). Codex Alimentarius Commission. USA.
- Dias, C. L., Ala-Nisilla, T., Wong-Ekkabut, J., Vattulainen I., Grant, M., dan Karttunen, M. 2010. *The Hydrophobic Effect and Its Role in Cold Denaturation*. Cryobiology.
- Demman, M.J. 2013. Principle of Food Chemistry 3rd Edition. New York : Springer.
- Diniyati , B. (2012) *Kadar Betakaroten, Protein Tingkat Kekerasan dan Mutu Organoleptik Mie instan dengan Substitusi tepung Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Skripsi, Universitas Diponegoro. Semarang
- Ekafitri, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Faridah DN, Kusnandar F, Herawati D, Kusumaningrum HD, Wulandari N, dan Indrasti D. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*)*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Febrianto, Arie Mulyadi. Wijna, Susinggih. Atsari, Ika. Ika, Widelia. (2014). Karakteristik Organoleptik produk mie kering ubi jalar kunig (*Ipomea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15. No.1*
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Second Edition. Boca Raton : CRC Press.
- Guilbert, S and B. Biquet. 1996. *Edible Film in Food Packaging Technology*. New York : Publisher Inc.
- Hapsari Wara. 2012. *Daftar Kandungan Zat Gizi Bahan Makanan, Jurusan GMSK, IPB 2010*. <http://wara-hapsari.blogspot.com/2012/02/mocaf-alternatif-pengganti-tepung.html>, akses 1 Agustus 2017.
- Hawa dkk, 2011. Uji Kualitas Fisik Makanan Padat (Food Bars) Dari Berbagai Komposisi Tepung Berbasis Komoditas Lokal. Malang : Jurusan Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang
- Hee-Joung An. 2005. *Effect of Ozonation and Addition of Amino Acids on Properties of Rice Starches*. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan sifat Pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan* 2012, 35(1):13-22. Khasanah, Nur., 2012. *Waspada! Beragam Penyakit Degeneratif Akibat Pola Makan*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Penerbit Laksana.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (*Maranta Arudinaceae L*) dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Universitas Gajah Mada.
- Irmayanti Wa Ode., Hermanto., dan Asyik Nur. 2017. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar dan Kacang Hijau. Kendari : Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, FTP, Universitas Halu Oleo Kendari

- Khasanah, Nur (2012). *Waspada Beragam Penyakit Degeneratif Akibat Pola Makan*. Yogyakarta: Laksana.
- Koswara, Herliana. 2005. *Ada Coliform di Water Tab ITB*. Diakses : 20 Agustus 2017  
[www.itb.ac.id](http://www.itb.ac.id)
- Krissetiana. Hendarsi. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia pangan*. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumawati, Aan, Ujang, H., dan Evi, E, 2000. *Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Central Grafika
- Ladamay, Nidha Arfa., dan Yuwono Sudarmanto Setyo (2014). *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc)*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang.
- Lattimer, J.M. dan Haub, M. D. 2010. *Review: Effect of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health. Nutrient*.
- Lean, M. 2013. *Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Penerbit Pustaka Belajar. Yogyakarta
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVIPublishing Company. Westport. Connecticut
- Mc Kenna, B.M dan Kilcast, D. 2004. *Texture in Food: Solid Foods*. New York: CRC Press
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Mervina. 2009. *Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Isolate Protein Kedelai (Glycine max) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang*. Skripsi. Bogor: Institute Pertanian Bogor.
- Muchtadi, Tien, Sugiyono, dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bogor: Alvabeta.
- Mudjajanto E.S. dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar swadaya. Jakarta.

- Niken, A dan Adepristian, D. 2013. *Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang*. Jurnal Teknologi dan Industri. Universitas Diponegoro. 2 (3) : 57-62.
- Nopianto. 2009. *Pengawasan Mutu Makanan*, Jakarta: Gramedia Pustaka.
- 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
- Purwanti, 2008. *Kandungan dan Khasiat Kacang Hijau*. UGM-Press. Yogyakarta
- Purwono, MS dan Hartono R. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Putri. (2012). *Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Dan Warna Keripik* (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Pricilya, V. 2015. *Daya Terima Proporsi Kacang Hijau Dan Bekatul Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar*. Surabaya: Jurusan Ilmu Gizi. FKM, Universitas Airlangga Surabaya.
- Rahaja Z, 2005. Daya Antioksidan. Diakses : 7 Agustus 2017. <http://bangka.tribunews.com/2014/06/08cake>
- Rahayu EA. 1993. *Pengembangan Produk Modifikasi Kacang Hijau* [Skripsi]. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmi, A. 2003. *Wheat Germ-Bran Granola Bars Kaya Nutrisi Untuk Kebutuhan Ibu Hamil*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/18209> pada 5 Agustus 2017
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET (Penerbit ANDI).
- Retnaningsih C.H. 2008. *Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (Mucuna Pruriens Dalam Pencegahan Aterosklerosis*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing DIKTI 2008/2009 UKS Semarang.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher
- Setyaningsih, Dwi. Apriyantono, Anton. Puspita, Maya., (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor
- Septiani, Vety Eka., (2016). *Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit*. Jakarta Barat: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Essa Unggul.

- Sidabudar, RDW., Naiggolan, JR., Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 1(4): 67-75.
- SNI 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 7622-2011. Tepung Mocaf. Badan Standar Nasional (BSN). Jakarta
- Shobron, S., dan Jinan, M. 2010. *Al-Islam dan Kemuhammadiyah*. Surakarta: LPIK UMS.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Stabdarisasi Mutu Pangan. Bogor: ITB Press.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Badan Pengembangan Pertanian: Bogor.
- Suarti, Budi. Ardyanto, Evan AS. MD, Masyhura. (2015). Penambahan Tepung Daun Kelor Dan Lama Pemanggangan Terhadap Biscuit Dari Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agrium Volume 19 No.3*
- Subagyo. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Jakarta: Food Review.
- Subagio, A. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFASST) Center. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Subandoro, R.H., Basito, dan Atmaka, W. 2013. *Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2, No 4.
- Suprapti, L. 2003. Tepung Ubi Jalar, Pembuatan, dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Syahrumisyah H, Murdianto W, Pramanti N. 2010. Pengaruh penambahan karboksi metil selulosa (CMC) dan tingkat kematangan buah nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) terhadap mutu selai nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1):34-40
- Syarbini, M. H., 2016. *Refrensi Komplet, Bahan, Proses Pembuatan Roti dan Panduan Menjadi Bakerypreneur*. Solo: P.T Tiga Serangkai Mandiri.
- Triyono, A. 2010. *Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (Musa paradisiaca) Terhadap Karakteristik Flakes*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia

untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta, 26 Januari 2010.

Warsito, H. R., dan Nurdyansyah, F. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.

Wenzhao, L., Gguangpeng, L., Baoling, S. Xianglei T., Xu, S. 2013. *Effect of Sodium Stearoyl Lactylate on Refinement of Crisp Bread and the Microstructure of Dough*. *Adventure Journal of Food Science and Technology*.

Widjanarko, S.2008. *Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com> (diakses 1 Agustus 2017).

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Wiratama, dkk. 2010. *PKMP: Formulasi produk ekstrusi berbahan dasar sorgum: snack sehat, kaya serat dan antioksidan*. Bogor: Ilmu teknologi Pangan IPB.

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