

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Buhairiy, M. 2014. *Pangan dalam Prespektif Islam*. Malang: Seminar “Halalan Tayyiba”. Universitas Brawijaya.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andrianto, TT., dan Indarto, N. 2004. *Budidaya dan Analisis Usaha Tani Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Panjang*. Absolut. Yogyakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of An Analysis Of Official Analitical Chemistry*. Washington D.C. United State Of America.
- Astawan, M. 2009. *Kacang Hijau Antioksidan*. IPB. Bogor.
- Bressani, R., R. Fernandez, L.G. Elias dan J.E. Braham. 1982. Trypsin inhibitor and hemagglutinis in bean (*Phaseolus vulgaris*) and their relationship with the content of tannin and associated polyphenols. *J. Agric. Food Chem.* 30: 734.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. *Tepung Kacang Hijau* (SNI: 01-3728-1995). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bui, LTT. dan Small, DM. 2007. *Folates in Asian noodles: I. Microbiological analysis and the use of enzyme treatments*. *Journal of Food Science*, 72(5), 276-282.
- Desrosier, NW. 2009. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press: Jakarta.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 2 SMK*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan.
- Fellow, PJ. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Wood Publishing in Food Science and Technology: Cambridge, England.
- Hamidah, S. dan Sutriyati, P. 2009. *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hartoyo, A. dan Sunandar, FH. 2006. *Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (Ipomeabatatas L) Kecambah Kedelai (Glycine max Merr.) Dan Kecambah Kacang Hijau (Virginia radiata L) Sebagai Substituen Parsial Terigu Dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Hustiany, R. 2010. *Penuntun Praktikum Teknologi Flavor dan Food Aditif*. Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Hidayat, B. 2009. *Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*.
- Ladamay, Arfa, N., dan Sudarmanto, YS. 2014. *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka, Tepung Kacang*

Hijau dan Proporsi Cmc). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP. Universitas Brawijaya Malang.

Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: PAU Pangan dan Gizi*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.

Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yudha. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Teknologi Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.

Kusumawati, Aan, Ujang, H., dan Evi, E. 2000. *Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Central Grafika.

Meilgaard, M., Civille, G.V., Carr, B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.

Muchtadi. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabetha.

Murtiningsih dan Suyanti, Bsc. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media: Jakarta.

Mustakim, M. 2013. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.

Pasha, I., Rashid, S., Anjum, F.M., Sultan, M.T., Mir, M., Qayyum, N., Saeed, F.F. 2011. *Quality Evaluation of Wheat-Mungbean Flour Blends and Their Utilization in Baked Products*. Asian Network for Scientific Information.

Prabhavat, S. 1987. *Mungbean Utilization in Thailand*. Second Mungbean Symposium.

Purnama, R.W. 2015. *Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake dari Bahan Dasar Tepung Singkong dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

Purnamasari, I., Purwandari dan Supriyanto. 2012. *Optimasi Penggunaan Tepung Labu Kuning dan Gum Arab Pada Pembuatan Cupcake*. Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo Madura.

Purwono dan Hartono, R. 2005. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Purwanti. 2008. *Kandungan dan Khasiat Kacang Hijau*. UGM Press: Yogyakarta.

Ratnasari, D. dan Yuniarta. 2015. *Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit*. Jurnal Pangan dan Agroindustri .Vol. 3 (4): 1652-1661.

Retnaningsih Ch. 2005. *Evaluasi Sifat Fisiko-Kimiawi dan Sensoris Cake yang Disubstitusi dengan Tepung Kacang Hijau*. Jurnal Dinamika Pengabdian Masyarakat, Vol 1 No.2.

Rahayu dan Winarni. 1997. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Gramedia Pustaka. Jakarta.

- Rohimah, E. 2006. *Bolu Kukus*.
http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR_PEND_KESEJAHTERAAN_KELUARGA/196005041988012-ADE_JUWAEDAH/Bolu_kukus.pdf. Diakses
 Tanggal 31 oktober 2015.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, PS. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agroteknologi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Sianturi, G. 2003. *Memperkuat Ketahanan Pangan Dengan Umbi-Umbian*.
<http://www.suarapembaruan.com/news/2003/08/06/index.html/>.
- Sidabutar, WD., Nainggolan R., Ridwansyah. 2013. *Kajian Substitusi Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian USU.
- Soekarto, E. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, Slamet., Haryono, Bambang dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta. Liberty.
- Suhaidi, I. 2003. *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu*. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sukeksi, YI. 2015. *Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Cupcake dari Beberapa Varietas Tepung Jagung Terfermentasi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sundari, Dian, Almasyhuri, dan Astuti, L. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Jurnal Media Litbangkes. 25(4):235-242.
- Surjani, D. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Taib, G. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa: Jakarta.
- Thomson, LU. 1976. *Preparation of MungbeanFlour and Application in BreadMaking*. J. Food Scientist. Technology.
- Tinambunan, N., Herla, R., dan Mimi, N. 2014. *Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert. 2 (3):30-39.
- Tjitrosoepomo, G. 1989. *Taksonomi Tumbuhan*. Universitas Gajah Mada Press: Yogyakarta.

Triyono, A. 2010. *Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Jurnal Nasional Teknik Kimia "Kejuangan", 118.

Wieser, H. 2003. *Determination of Gliadin and Gluten in Wheat Starch by means of alcohol extraction and gel permeation chromatography*. In Stern, M. ed. *Proceedings of the 17th Meeting of The Working group on Prolamin Analysis and Toxicity*. Zwickau Verlag Wissenschaftliche Sipten pp 53-57.

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

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakartakusumah. M.A., K. Abdullah dan A. Muhlis, M.S. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor : Bogor.