

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Amoo, I.A., Adebayo dan Oyelaye. 2006. Chemical evaluation of winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus*), Pitanga cherries (*Eugenia uniflora*) and Orchid fruit (*Orchid fruit myristica*). *African Journal of Food Agriculture nutrition and Development* (Online version), Vol. 6 (2).
- Andarwulan, Nuri dkk. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Annisa. 2010. *Cake Lapis Panggang*. Gramedia. Jakarta
- Astawan, Made. 2008. *Kecipir Langsingkan Tubuh, Tingkatkan Gairah*. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=nutrition&y=cybermed%7C0%7C0%7C6%7C458>. Diakses : 25 Desember 2015.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Bardosono, Saptawati. 2009. Masalah Gizi di Indonesia. *Editorial*. 59(1) : 491.
- Budianto, A.K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan keempat. Penerbit UMM Press. Malang.
- Budijanto, S., Sitanggang, Aziz Boing dan Murdiati, Wita. 2011. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Isolat Protein Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XXII(2) : 130
- deMan, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- DKBM. 2010. *DKBM Indonesia*. <http://suyatno.blog.undip.ac.id/files/2010/04/DKBM-Inonesia.pdf>. Diakses : 25 Desember 2015
- Fachruddin L. 2000. *Budidaya Kacang Kacangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran, Linier, Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuat dari Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*)*. Semarang : Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Gaman, P.M. dan Sherington, K.B.1994. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi Kedua Yoyakarta : Penerbit Universitas Gadjah Mada Press.

- Gaman, P.M.1992. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi Pertama Yogyakarta : Penerbit Universitas Gadjah Mada Press.
- Grover, Zubin dan Ee, Looi C. 2009. Protein Energy Malnutrition. *Pediatr Clin North Am.* 56 (5): 1055-1068
- Handayani, Tri. 2013. *Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L.) Potensi Lokal Yang Terpinggirkan*. <http://www.balitsa.litbang.deptan.go.id/>. Diakses : 14 Desember 2015.
- Harijono, Zubaidah, E dan Aryani, F.N., 2000. Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan Dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Telur Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kue Semprong. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia.* 3 (2) : 39-45
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Haryoto, 1996. *Tempe dan Kecap kecipir*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kamaludin, Agus. 2010. *Intisari Kimia – Tips & Trik Kilat Menaklukkan Kimia SMA (Kelas X, XI, XII)*. ANDI. Yogyakarta.
- Kantero, B. 2001. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. CV Debut Wahana Sinergi. Yogyakarta
- Karmini, Mien dkk. 1996. Aktivitas Enzim Hidrolik Kapang Rhizopus Sp pada Proses Fermentasi Tempe. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan.* 19 (5) : 94
- Kartika, B.,P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. 2011. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang (Bantuan Operasional)*. Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu Anak. Jakarta
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. <http://ebookpangan.com>. Diakses : 25 Desember 2015
- Krisnawati, A. 2010. Keragaman Genetik Dan Potensi Pengembangan Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L.*) di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian.* 29(3) : 113-117.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Mahrani, Jamaludin dan 'Abdul 'Azhim,H.M. 2005. *Al-Qur'an Bertutur Tentang Makanan dan Obat-obatan*. Mitra Pustaka. Yogyakarta
- Meilgaard. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC. Boston.
- Muchtadi, T.R. 2013. *Prinsip, Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung

- Mulyaningrum, S. 2007. *Daya Terima Bubur Preda di BRSD Cibinong Bogor*. Laporan Tugas Akhir. Diploma III Manajemen Usaha Boga. Gizi Masyarakat dan Sumerdaya Keluarga. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Natalia L. D. dkk. 2013. Hubungan Ketahanan Pangan Tingkat Keluarga Dan Tingkat Kecukupan Zat Gizi Dengan Status Gizi Batita Di Desa Gondangwinangun Tahun 2012. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2(2): 2
- NLEA. 1994. *Guide To Nutrition Labeling and Education Act (NLEA) Requirements*. www.fda.gov. Diakses : 25 Desember 2015.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Nunung. 2009. *Rahasia Antigagal Membuat Aneka Kue Populer*. DeMedia. Jakarta
- Nurhayati, E dkk. 2013. *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya*. Laporan Akhir Penelitian Guru Besar. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Pamungkas, Esti. S. 2008. *Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Biji Kecipir Sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi : UNS Surakarta
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Parning dkk. 2006. *Kimia 3 B kelas XII Semester Kedua*. Yudistira. Jakarta
- Putri, U. Yelita. 2010. *Studi Pembuatan Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolubus (L) DC) dengan Metode Penggilingan Basah dan Analisis Sifat Fisiko-Kimia Serta Karakteristik Fungsionalnya*. Skripsi : IPB Bogor
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rauf, Rusdin dkk. 2014. The Effect of Cooking Methods on Proximate Composition and Soluble Protein of Soybean Tempe. *Prosiding*. University Sebelas Maret.
- Rismunandar. 1986. *Kecipir Penghasil Protein dan Karbohidrat yang Serbaguna*. Sinar Baru. Bandung.
- Rohman, Abdul. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Rudatin. 1997. *Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok*. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.

- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta
- Soekarto. T . Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bahasa Karya. Aksana. Jakarta.
- Soesilo, Dewi. 2013. *Kue-kue Goreng Tradisional*. DeMedia. Jakarta.
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas – Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suprapti, M.L. 2005. *Selai dan Cake Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryani, A dkk. 2006. *Bisnis Kue Kering Pilihan Usaha yang Menawarkan Laba Melimpah*. Penebar Swadaya. Depok.
- Susanto, Tri dan Saneto, Budi. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT Bina Ilmu. Surabaya
- Sutomo, Budi. 2007. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Puspa Swara. Depok
- Ubaedillah. 2008. *Kajian Rumput Laut *Euचेuma contonii* sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno, F,G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Winarno, F.G., 2000. Potensi dan Peran tepung-tepungan bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi. *Makalah pada SemNas Interaktif : Penganekaragaman Makanan untuk Memantapkan ketersediaan pangan*.
- Winarsi, Hery. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta
- Yustina,I dan Abadi, F.R. 2012. *Potensi Tepung Dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan*. Juni 2012. Seminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi. Madura : Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.