

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Assosiation Of Analitical Chemist*. 1995. *Official Method Of Analysis Of The Assosiation*. Washington DC. USA.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3727-1995. *Tepung Jagung*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3728-1995. *Tepung Kacang Hijau*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2001. SNI 01-2973-2001. *Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Aak.2007. *Budidaya Jagung*. Yogyakarta: Kanisius
- Adiandri, R.S., Hidayah, N. dan Rahayu, E. 2014. *Efek Pengolahan Terhadap Kandungan Oligosakarida dan Sifat Fisikokimia Tepung Kedelai dan Tepung Kacang Hijau*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ambarani. 2005. *Seri Makanan Favorit Bolu kukus*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. *Rekomendasi dan Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Aprilia, N.P., Yusa, N.M., dan Pratiwi, I.D. 2019. *Perbandingan Modified Cassava Flour ( Mocaf) dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata. L) Terhadap Karakteristik Sponge Cake*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 8 (2): 171-180.
- Arianingrum, A. 2014. *Pengaruh Gelatinisasi Sebagian terhadap Umur Simpan Tepung Ubi Jalar Ungu. (Tesis)*. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 103 hlm
- Asp, N.G. and I. Bjorck. 1992. Resistant starch. Trends Food Science Technology, 3(5): 111– 114.
- Astawan. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. PT. Gramedia. Jakarta
- Astuti,S.D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., dan Agustia, F.C. 2014. *Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kcang Merah, Kedelai dan Jagung*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol 3 (2)
- Augustin, G., Tetelepta, G. dan Abraham,I. 2019. *Analisis Fisikokimia Jenis Tepung Jagung ( Zea mays L., ) Asal Pulau Moe Maluku Barat Daya*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 8 (2) : 58-63.

- Desiana. 2000. *Ekstraksi Pangan Karotenoid dari Limbah Udang Windu*. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Dewardari, D., Basito, Anam, C. 2014. *Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Fisikokimia Pada Pembuatan Kerupuk*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1
- Diniyah, N., Wahyu F., Subagio, A. 2019. *Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf ( Modified Cassava Flour) dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 7 (3):25-36.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Effendi, S. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Hasim, A. dan Yusuf, M. 2008. *Ubi jalar kaya antosianin pilihan pangan sehat*. Sinar Tani. Jakarta.
- Huang, D.J., Chen, J.J.m Lin, C.D., dan Lin, Y.H. 2005. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Water Spiac ( Ipomoea aquatica forks) Cosntituens*. Botanical Bulletin of Acamedia Sinica, Vol 46, 2005.
- Khamidah, A. Dan Alami, E.N. 2011. *Pembuatan Bolu kukus Kukus ( Non- Terigu) dengan Substitusi Talas Belitung dan Tomat*. Badan Kajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur.
- Kurniawan, A., Pato, U., dan Rahmayuni. 2017. *Pembuatan Modified Corn Flour(Mocof) dari Jagung Lokal Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Larutan Saccharomyces cerevisiae dan Larutan Rhyzopus oryzae*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Lestari, E., Kiptiah, M., dan Afifah. 2017. *Karakterisasi tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka*. Jom Faperta. Vol 4 (2).
- Marsigit, W., Bonodikun dan Sitanggang, L. 2017. *Pengaruh Penambahan Baking powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf*. Jurnal Teknologi Agroindustri . Vol 7 (1): 1-10.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media Pustaka. Jakarta. 132 hlm.
- Mayasari, R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar ( Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah ( Phaseolus vulgaris L)*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

- Memil, Kurt, 2006. *Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Dasar Bolu*. [ Skripsi] Fakultas Teknik, UNES. Semarang.
- Nindyarani, A.K., Sutardi, dan Suparmo. (2011). “ *Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas P.) dan Produk Olahannya*” . Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Ningsih, N.Y. 2015. *Pengaruh Lama Pendinginan terhadap Kandungan Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 55 hlm.
- Nurdjanah, S., Yuliana, N. 2019. *Ubi jalar : Teknologi Produksi dan karakteristik tepung ubi jalar ungu termodifikasi*. Bandar Lampung : Aura CV Anugrah Utama raharja.
- Nuridayanti. 2011. *Toksitas Akut Ekstrak Air Rambut Jagung ( Zea mays L.) ditinjau dari nilai LSD50 dan Pengaruhnya Terhadap Fungsi Hati dan Ginjal Pada Mencit*. [Skripsi]. Universitas Indonesia. Depok,23-24.
- Paeru,R.H., dan Dewi, T.Q. 2017. *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Penebar Swadaya. Cetak 1. Jakarta
- Pehulisa, A., Pato, U., dan Rossi, E. 2016. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Flakes*. JOM Faperta Vol. 3 No. 1
- Permatasari, K.B., Ina, P.T. dan Yusa, N.M. 2018. *Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning ( Cucurbita Moschata Durch) Terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour ( Mocaf)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 7 (2).
- Purwono, M.S., Hartono, R. 2012. *Kacang Hijau*. Jakarta : Swadaya
- Pusparani T. dan Sudarminto S.Y. 2014. *Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas) terhadap sifat Fisik Tepung Ubi Jalar*. Skripsi: Malang.
- Putri, S. A. 2017. *Pembuatan Tepung Bolu kukus Siap Olah dari Campuran Umbi Dahlia (Dahlia variabilis) dan Ubi Jalar Ungu ( Var ayu murasaki)* [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Rahma,A.,Hamzah,F., dan Rahmayuni. 2017. *Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu, dan Tepung Jagung dan Pembuatan Roti Tawar*. Jom Faperta. Vol 4 (1).
- Ratnasari, D. dan Yunianta.2015. *Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning,Margarin Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit*. Jurnal Pangang dan Agroindustri. Vol 3 (4). Hal 1652-1661. Malang.



- Razak, A. Dan Apriyanto. 2014. *Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka- Mocaf dengan Penambahan Maltodekstrin Sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 3 (1).
- Richana, N. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Nuansa. Bandung. 124 hlm
- Saferina, Y. W., Widodo, R., dan Yakobus. 2014. Evaluasi Kualitas Produk Susu Kecambah Kacang Hijau, Kajian dari Umur Kecambah dan Konsentrasi NaCMC/Jurnal Teknik Industri. Surabaya. Vol 11 No 1.
- Salingkat, C.A. dan Noviyanty, A. 2019. *Mutu Kacang hijau Rendah Lemak Yang Diberi Berbagai Variasi Perlakuan Pupuk Kandang Dan Mulsa*. J. Agroland 26 (2) : 158 – 169.
- Santoso, D.D.S. 2009. *Pemanfaatan Tepung Premiks berbahan dasar mutan sorgum zh-30 untuk Industri pembuatan adonan dan mie kering*. Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi. Vol 5: 1-2.
- Santoso, A. 2009. *Uji Koreksi Kadar Air, Kadar Abu, Water activity dan bahan Organik pada Jagu di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal 835.
- Setyaningsing, D., Apriyantono dan Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Setyaningsing, D., Rusli, M.S dan Muliati, N. 2007. *Sifat Fisikokimia da Aroma Ekstrak Vanili*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 12 (3): 173-181.
- Sidabutar, W.D.R., Nainggolan, R.J., dan Ridwansyah.. 2013. *Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*. Jurnal Rekayasa dan Pertanian. 1(4) : 67-75
- Siswanto, N., Wanito, Y.P. 2017. *Pengaruh Cara Pengeringan dan Proses Pengepresan terhadap Mutu Tepung Kacang hijau*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Suarni dan Firmansyah. 2005. “*Beras Jagung*” : *Prosiding Lokakarya Nasional Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Suarni, dan I.U. Firmansyah. 2005. *Beras jagung: prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makasar. Hal.393-398.
- Suprapti ML. 2003. *Tepung Ubi Jalar: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta
- Suryani, A. 2007. *Bisnis kue kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suryani, R., Nurhayati, L., waryanto, B., Akbar. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan (Ubi Jalar)*. Jakarta : Pusat data dan sistem informasi Pertanian. Kementerian Pertanian.

- Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non- Flaky Crackers*. Dasar Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung. 17-18 November 2008.
- Sutrisniati, D., Mahdar, D., Wiriano, H., dan Indra, I.N. 1995. *Pengaruh Pencampuran Tepung dan Penambahan Carboxy Metyl Cellulose ( CMC) Pada Pembuatan Tepung Campuran Siap Pakai Untuk Produk Gorengan*. Warta IHP Vol 12 (1-2).
- Suyanti. 2010. *Membuat Mie Sehat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tarwendah, I.P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal pangan dan Agroindustri. Vol 5 (2). Hal.66-73.
- Utafiyani, Yusasrini, dan Ekawati. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang hijau( Vigna radiata) dan Terigu terhadap Karakteristik Bakso Analog*. Jurnal ITEPA Vol 7 (1). Hal. 12-22.
- Wahyudi, M.H., Setiamiharja, R. Baihaki, A., Ruswandi. 2006. *Evaluasi daya Gabung dan Hetreosis Hibrida Hasil Persilangan diallel Lima Genotip Jagung Pada Kondisi Cekaman Kekeringan*. Zuriat 17 :1-9.
- Warisno. 2006. *Daya Tahan Jagung Hibrida*. Yogyakarta: Kasinius
- Widawati, E dan Damayanti, W. 2001. *Aneka Makanan da Talas*. Trubus Agri Sasana. Surabaya
- Widjaya, C.H. 2002. *Peran Antioksidan Terhadap Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F.G. 2014. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press.
- Yusuf. 2014. *Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur*. Peneliti Balai Pengkajian Teknologi Pertanian NTT. Nusa Tenggara Timur.