

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. Produksi Jagung Menurut Kabupaten/Kota. <https://babel.bps.go.id> [3 Oktober 2018].
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3727-1995. Syarat Mutu Tepung Jagung. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal: 3-26.
- Akond., Laila. K., Janelle B, Lori. G., Katelyn., P., Hardy. D., Khwaja., H. 2011. *Anthocyanin, total polyphenols, and antioxidant activity of common bean. Am J of Food Technol* 6(5):385-394.
- Almatsier. S., 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ambarsari, *et al.* 2009. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Semarang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Anayuka, S. T., A. 2016. Evaluasi Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Lampung : Bandar Lampung. Hal : 9
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Annisaa. A. L. .F. 2015. Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriliani, M. W. 2010. Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka dan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) Pada Pembuatan Keju Mozzarella Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. [Skripsi]. Malang. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.

- Arianingrum., R. 2012. *Kandungan Kimia Jagung dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Budidaya Pertanian*. 1: 128-130. Nurjanah, S. 2015. *Budidaya Jagung Manis*.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Augstina, Y. E. 2011. *Substitusi Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya akan Serat*. [Skripsi]. Program Studi Teknik Boga. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. Hal 12-13.
- Astuti, S.A, Andarwulan, N, Agustia, F.C. 2014. *Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2).
- Azni M. E., 2013, *Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (Aceteserythraeus)*. Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura. 2012. *Produksi Padi dan Kedelai (Angka Tetap 2011 dan Angka Ramalan 2012)* No. 43/07/Th.XV, 2 Juli 2012.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Indonesia (Statistical Yearbook of Indonesia)*. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. 2018. *Jagung Beta Karoten Tinggi (Provit A Maize.) Sulawesi Selatan*.
- Budiman. 2013. *Budidaya Jagung Organik Varietas Baru Yang Kian Diburu*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Busono, G. S., Atmaka, W., Anam, C. 201. *Kajian Sifat Kimiawi dan Sensori Mi Instan Dengan Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah dan Tepung Ubi Jalar Kuning*. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2): 69 – 76.
- Cipto, Dedi., Efendi, Raswen., and Rossi, Evy. 2016. *Pemanfaatan Tepung Tempe Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis Dalam Pembuatan Kukis Dari Sukun*. *JOM Faperta* Vol.3:2.Hal22-29
- Daroini, O. S. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (Camellia sinensis), Rimpang Bangle (Zingiber cassumunar Roxb.)*

- dan Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus* (L.) skeels.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Dewi, D. P. 2018. Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada *Cookies* terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia. Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 1(2): 104 – 112.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Jakarta
- Driyani, Y. 2007. Biscuit Crackers Substitusi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi. Skripsi Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Ekawati, D. 1999. Pembuatan cookies dari tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai makanan pempamping ASI (MP-ASI). Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber daya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah, A. 2008. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Patiseri Jilid 3. Jakarta.
- Fatimah, P. S., Nasution, E., Arintonang, E. Y. 2013. Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2(6): 1-7.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies sukun Dan Fruit Pudding Brownies ). Program Studi Teknik Bogafakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ferry, Y. 2013. Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamom burmanni*, L) di Indonesia. *SIRINOV*.1(1):11-20.
- Fitriana, Wiwit, D., 2015. Aktivitas Antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari Fraksi-fraksi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains.
- Fitriyeni, Ira. 2011. *Kajian Pengembangan Industri Pengolahan Kulit Kayu Manis di Sumatra Barat*. IPB-Press.
- Gisslen,W. 2017. *Professional Cooking seventh edition*. John Wiley & sons. United States of America.

- Handayani dan Adrie. 2014. Koleksi Resep Kue Kering. Cetakan Pertama. Jakarta: Kawan Pustaka
- Handayani. 2015. Analisis Kualitas Kimia Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Sirsak. [Skripsi]. Makassar. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.
- Hapsari, S. 2021. Pengaruh Perbandingan Bubuk Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) dan Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Karakteristik Cookies Kacang. [Skripsi]. Padang. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Hardiyanti. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2;123-128.
- Hariana, A. 2008. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Hartika, W. 2009. Kajian sifat fisik dan kimia tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dan aplikasinya dalam pembuatan roti manis. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Haryadi (2006). Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Haryanti, Pepita, Karseno, & Retno Setyawati. (2012). Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto.
- Hastuti, A. M. (2014). Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman (*Cinnamomum burmanii*) (Nees & Th. Nees) Terhadap *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, Vol. 2 (2): 1-8
- Hera, P., Bina. P., 2016. Analisis Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Pada Yogurt Ganyong (*Canna Edulis*) Sinbiotik Dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). *Journal of Nutrition College*, Volume 5, Nomor 1, Tahun 2016, Halaman 44 – 50
- Istiqamah, Annisa dan Rustanti. 2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, Volume 4,

Nomor 2

- Jading, A., Tethool, E., Payung, P. dan Gultom, S. (2011). Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fluidisasi menggunakan alat pengering cross flowfluidized bed bertenaga surya dan biomassa. *Reaktor* 13(3): 155- 164
- Joseph, Dodlief. 2002. *Manfaat Serat Pangan Makanan Bagi Kita*. Bogor: Program Pasca Sarjana Institut Penelitian Bogor.
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., Dewi, D. P. 2016. Pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan kacang merah (*Phaseolus Vulganis* L.) terhadap sifat fisik, tingkat kesukaan, kadar protein dan kadar serat pada cookies talas rendah protein. *Jurnal Nutrisia* ;18 (1): 51-57.
- Kurnianingtyas, A. N, Rohmawati., Ramani, A. 2014. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima, kadar protein, dan kadar serat pada bakso jantung pisang. *Jurnal Pustaka Kesehatan*. Vol 2 (3) : 485-491.
- Kusharto, M., 2005. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. PAU UGM: Yogyakarta.
- Madoran, Constanta., Tofana, Maria., Muste, Sevatita. 2009. *Acrylamide in Food Implication for the Food Industry*. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Faculty of Agriculture, 3-5 M n tur street, 3400, Cluj-Napoca, Romania. *Seria tiin e Inginere ti i Agro-Turism* Nr. 4/2009
- Malikah, M. Nur, H. Bara, Y., Adhitya, P. 2017. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Puree Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 9(2).
- Malangngi LP, Meiske SS, and Jessy JEP, 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*PerseaamericanaMill.*). *Jurnal MIPA UNSRAT*. Vol 1(1): 5-10.
- Manoppo, S. 2012. *Studi Pembuatan Crackers Dengan Sukun (Artocarpus communis) prigelatinisasi*. [Skripsi]. Makassar. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Mayasari, R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan*

Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)

Melcherm H., dan Subroto A., 2006. Gempur Penyakit dengan Minyak Herbal Papua, Agro Media Pustaka, Jakarta, pp. 18-19.

Miftahul, H. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus ltrilis*) Dan Bubuk Kedelai (*Glycine Max* L.) Pada Pembuatan Cookies Bebas Gluten Bebas Kasein Dengan Penambahan Serbuk Brokoli (*Brassica aleiraceitvar italica*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas : Andalas

Musita, Nanti. 2019. Kajian Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Coklat Pisang Batu. Balai Riset dan Standarisasi Industri Bandar Lampung.

Naim, I. E. 2016. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin. Fakultas Pertanian. Lampung: Universitas Lampung. 40 hal.

Nanti Musita, 2019. Kajian Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Coklat Pisang Batu.

Naurah, 2013. Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 2002; Vol. 13(3). 51-56.

Negara, . K., Sio, A. K., Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R., Wihansah, S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Prodksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4 (2) : 286-290

Nielsen, S. S. 2010. Food Analysis Fourth Edition. West Lafayette: Springer Science Business Media, LLC

Nuraini., 2013, Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung, Graha Ilmu, Yogyakarta.

Ratri, N 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Nurfi.2010. Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah. Jakarta : DepkesRI

Nurlita, H., Nur, Asyik .2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* l) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit. J. Sains dan

Teknologi Pangan Vol. 2, No.3,

- Odelia Y., Franciscus. S. P., Yuliana R.S., (2020). Kualitas Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Sumber Serat. J. Gipas. Volume 4, No.2. Yogyakarta : Universitas Atma Jaya.
- Ozturk, S. and Cakmakci, S., 2006. *The effect of antioxidants on butter in relation to storage temperature and duration*. European Journal of Lipid Science and Technology, 108(11), pp.951-959.
- Pangastuti, H.A., Dian R.A, dan Dwi I. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1):28-29.
- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. Jurnal Agritekno, 9(1), 20–27.
- Paran, S. 2009. 100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering. Kawah Media: Jakarta Selatan.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia) (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Pramesti, R. D., Dwiloka, B. D., Setiani, B. E. 2019. Pengaruh Penggunaan Bekatul Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Kadar lemak, Dan Sifat Organoleptik Nugget Belut (*Monopterus albus* Zuiew). Jurnal Teknologi Pangan. Vol 3(2): 253–258.
- Prayogo, A.S., Restiani, B.R., Kosasih, F. 2014. Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.). Universitas Katolik Soegija pranata: Semarang.
- Prasetyo, A, Ishartani, Affandi, D.R, 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1
- Rahmah, A. Faizah H, Rahmayuni. Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. Jurnal Jom Faperta. Vol. 4 No.1
- Rahman, A.M. (2007). Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka

dan Mocal (Modified CassavaFlour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Ratnaningsih N dan Marsono. 2013. Potensi Fungsional Resistant Starch Tipe 3 dari Kacang-Kacangan dengan Perlakuan Autoclaving Multisiklus Untuk Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe II. Laporan Tahunan foitr.

Rato, Rahman Anto. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Kimia dan Total Mikroba Pada Nugget Ayam. Jurnal Agropolitan Volume 5 (1), 1-11. 2018

Rismunandar, dan Paimin, F.B. 2001. Kayu manis budidaya dan pengolahan Edisi Revisi. Jakarta. Penebar Swadaya.

Ruqoyyah, S. 2011. Pembuatan Brown Sugar Candy Herbal [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Rusdiana, Y. 2015. Perancangan, Pembuatan dan Analisis Kinerja Kondensor Pada Destilator Limbah Kayu Manis (*Cinnamomum bark residue*) Pasca Panen Sebagai Bahan Baku Minyak Atsiri Dengan Menggunakan Autoclave. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 71 hal.

Saputra, H.P. Basito, dan Edhi, Nurhartadi, 2014, Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tepung Mocal (*Modified Cassava Flour*) sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies. Jurnal Teknosains Pangan, Vol 3(1): 115- 123.

Saputra, T., M.N. Ibrahim dan R.H.F. Faradilla. 2018. Pengaruh penggunaan tepung bekatul dan tepung jagung pada produk cookies makanan selingan penderita diabetes terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi. J. Sains dan Teknologi Pangan. 3(6):1768-1782

Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.

Sineke, F.U., Suryanto, E. dan Sudewi, S. (2016). Penentuan Kandungan Venolik dan Sun Protecting Factor (SPF) Dari Ekstrak Etanol dari Beberapa Tongkol Jagung (*Zea Mays L*). Pharmacon. Vol Lima (1).

Siti Fatimah, P., Nasution, E., dan Evawany Y Aritonang. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah. 2013



- Soesilo, D. 2016. 40 Resep Kue Kering Mudah Dibuat. Cetakan Pertama. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka
- Suarni, 2009. Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung Dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. Prosiding Seminar Nasional Serealia. ISBN :978-979-8940-27-9
- Suarni dan S. Widowati. 2011. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. Bogor. 410-426.
- Sugito dan Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia 8 (2): 147-151
- Susana, I. (2009). Pengaruh Lama Fermentasi Spontan Grit Jagung dan Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Bubur Bayi Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau. Skripsi. THP. Universitas Brawijaya : Malang.
- Sutartio, Y. 2018. Kualitas non flaky crackers dengan kombinasi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan serbuk daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk.). Naskah Skripsi S-1. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta,
- Suwarni 2001. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (Cake). Risala Penelitian Jagung dan Serealia Lain. Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Serealia, Moras, 6 .2 55-60.
- Suwarto, Y. Dan Herawati . 2014. Top 15 Tanaman Perkebunan. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya, Jakarta. Hal. 89-112.
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati. 1988. Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. PT Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Trubus. 2010. Herbal Indonesia Berkhasiat: Bukti Ilmiah dan Cara Racik, Vol.08. Trubus Swadaya. Bogor. Hal 355-356.
- Visita dan Putri. 2014. "Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene* Mill) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies". Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Wijayanti, W. 2010. Minyak Atsiri dari Kulit Batang *Cinnamomum burmannii* (Kayu Manis) dari Famili Lauraceae sebagai Insektisida Alami, Antibakteri, dan Antioksidan [Skripsi]. Surabaya: Jurusan Kimia, Fakultas MIPA. Institut

Teknologi Sepuluh Nopember.

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

Windono T, Soediman S, Yudawati U, Ermawati E, Srielita, Erowati TI. Uji Peredam Radikal Bebas terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Birudan Bali. *Artocarpus*. 2001, 1, 34-43.

Yockelson, Lisa. 2011. Baking Style. New Jersey: John Wiley & Sons.

Yustiani., dan Setiawan, B. 2013. Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. [Skripsi] Bogor : Sarjana Fakultas Ekologi Manusia. IPB.

Zilic, S., A. Serpen, G. Akýllyođlu, V. Gökmen and J. Vanetovic. 2012. Phenolic compounds, carotenoids, anthocyanins, and antioxidant capacity of color ed maize (*Zea mays* L.) kernels. *Agricultural and Food Chemistry* 60: 1224-1231.



