

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists, Inc.* Washington DC.
- Aminah. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe terhadap Kadar Protein, Sifat Fisik Dan Organoleptik Tiwul Instan. Jurnal Litbang. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Penebar Swadaya. Depok.
- Aviara, A.N., Onuoha, L., Falola, O., Igbeka, J. 2014. *Energy And Exergy Analyses Of Native Cassava Starch Drying In A Tray Dryer.* Journal. Energy 73 (2014) 809-817.
- Ayudia, L.N. 2012. Kadar Serat, Aktifitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) bagi Penderita Diabetes. Skripsi. Semarang.
- Badeges, F. 1989. Beberapa Informasi Mengenai Teknologi Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Berbagai Jenis Produk Makanan yang Mempunyai Nilai Tambah Tinggi. Departemen Industri. Jakarta.
- Basuki, A.A., Ikhsani, T.F., Suryatman, S. 2015. *Physical, Sensorial and Chemical Characteristics of Simulated Chips of Cassava (Manihot esculenta Crantz): Rice (Oryza sativa L.) mix.* Journal. Procedia Food Science 3. 82 – 95.
- Burhanuddin. 2011. Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Chen, Y., Huang, S., Tang, Z., Chen, X., Zhang, Z. 2011. *Structural Changes Of Cassava Starch Granules Hydrolyzed By A Mixture Of α -Amylase And Glucoamylase.* Journal. Carbohydrate Polymers 85 (2011) 272–275.
- Choitimah, S dan Fajrini, D.T. 2013. Reduksi kalsium Oksalat dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan Untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasiamacorrhiza*) Sebagai Bahan Pangan. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol 2. No 2. Maret 2013, (hal 76-83).
- Danarti dan S. Najati. 2000. Palawija Budidaya dan Analisa Usaha Tani. 116 hal. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Febriani, C.A. 2014. Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun dan Tepung Ubi Kayu Dalam Pembuatan Flake Yang Diperkaya Dengan Tepung Kecambah Kacang Hijau. Skripsi. Fateta. UNAND. Padang.

- Eli. 2006. Nutrifikasi Tiwul Instan Dengan Tepung Telur (Kajian Dari Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik). Karya Tulis Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Fellows, P. J. and Ellis. 1992. Food Processing Technology : Principles and Practice. Ellis Horwood. England.
- Hartomo, A.J dan M.C Widiatmoko. 1992. Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin. Andi Offset.Yogyakarta.
- Intania, R. 2004. Kacang-kacangan, Sumber Serat Yang Kaya Gizi. <http://www.Ebookpangan.com>
- Ismiatun, S.1999. 20 Jenis Pangan dari Singkong. PT Trubus Agrisarna. Surabaya.
- Kartasapoetra, A.G. 1988. Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian. Bina Aksara. Jakarta.
- Kanetro, B dan Setyo, H. 2006. Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan. Universitas Wangsa Mangala. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan ke IV. 2001. UI Press. Jakarta.
- Kusumayanti, H., Abyor, N.H., Santosa, H. 2015. *Swelling Power And Water Solubility Of Cassava And Sweet Potatoes flour. Journal. Procedia Environmental Sciences* 23.164 – 167.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ladamay, N. A. dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka :Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol.2 No.1 P.67-78. Universitas Brawijaya Malang.
- Maesan V.D dan Sadikin S. (Penyunting) 1993. Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 1. PT. Gramedia. Jakarta.
- Marzuki R dan Suprpto. 2004. Bertanam Kacang Hijau. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi. 2009. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein .Alfabet. Bandung.
- _____. 2011. Karbohidrat Pangan dan Kesehatan. Alfabet. Bandung.
- _____. 2005. Serat Makanan. <http://web.ipb.ac.id> (1 maret 2016).
- Muchtadi, T. R. Purwiyatno dan A. Basuki. 1987. Teknologi Pemasakan Ekstruksi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mosquera, O. M., Correa, Y. M., and Nino, J,. 2009. *Antioxodant Activity of PlantdExtracFrom Colombian Flora, Braz.J.Pharmacogn.*, 19(2A),382-387.

- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Pt Elexmedia Komputindo. Jakarta.
- Purwono, dan Hartono, R. 2012. Kacang Hijau. Cetakan ke- 3. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pulungan. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*, L) pada Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) terhadap Karakteristik Cookies yang Dihasilkan. Skripsi. FATETA. UNAND. Padang.
- Richana. 2012. Ubi Kayu Dan Ubi Jalar. 124 hal. Penerbit Nuansa. Bandung.
- Robinson, A. 1995. The Chemistry and Biochemistry of Black Tea Production the Non Volatiles. Di dalam : LC Wilson dan MN Chilifford, editor Tea Cultivation to Consumption. London : Chapman & Hall.
- Rukmana, Rahmat. 1997. Ubi Jalar Budidaya Dan Pasca Panen. Karnisius. Yogyakarta.
- _____. 1999. Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- _____. 2004. Gula Merah dari Tebu. CV Aneka Ilmu. Semarang.
- Rubatzky, V. E dan Yamaguchi, M. 1998. Sayuran Dunia II. Prinsip, Produksi dan Gizi. ITB. Bandung.
- Shahidi, F. and M. Nazck. 1995. *Food Phenolics*. Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster - Basel. pg. 292 - 293
- Siswono. 2004. Kaya Karbohidrat dan Protein, Tapi Rendah Lemak .<http://www.gizinet.com> [20 maret 2015]
- Sidabutar, W. D., Nainggolan, R dan Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. Jurnal. Usu. Medan.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Liberty. 160 hal. Yogyakarta.
- Suprapti, M. L. 2002. Tepung Kasava Pembuatan dan Pemanfaatannya. 79 hal. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. B Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Supryono, Teguh. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total Dan Aktivitas "Merantas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Candida Kefir*) Dan Konsentrasi Glukosa. [Tesis]. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Tahura, Efita. 2008. Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Kacang Hijau pada Tepung Ubi Kayu terhadap Karakteristik *Flakes* yang Dihasilkan .[Skripsi]. FATETA. UNAND. Padang.
- Trilaksani. 2003. Aktifitas Antioksidan dan Imunomodulator Serelia Non Beras. Skripsi. IPB. Bogor.
- Tuankotta, A., Kurniaty, N., dan Arumsari, A. 2015. Perbandingan Kadar Protein pada Tepung Beras Putih (*Oryza Sativa*, L), Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa*, L. *Glutinosa*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sagu* Rottb.) dengan Menggunakan Metode Kjeldhal. Jurnal. Universitas Islam Bandung. Bandung.
- Whistler, *et al.* 1984. *Starch :Chemistry and Technology*. Academic Press inc. Toronto.
- Widowati, S, N. Richana, Suarni, P. Raharto, IGP. Sarasutha. 2001. Studi Potensi Dan Peningkatan Daya Guna Sumber Pangan Local Untuk Penganekaragaman Pangan Di Sulawesi Selatan. Lap. Hasil Penelitian. Puslitbantan, Bogor.
- Winarno, FG. 2000. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulanda, D. 2011. Pengaruh Pencampuran Tepung Ubi Garut dan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Bubur Instan. Skripsi. UNAND. Padang.

