

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Jilid 2 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 334 hal.
- Anderson, R.L. dan Wolf, W.J. 1995. Compositional changes in trypsin inhibitors, phytic acid, saponins, and isoflavones related to soybean processing. *J Nutr*, 125:581S-588S.
- [Anonim]. 2012. Inulin and FOS Analysis: Which Method To Use In Food and Feed Products?. *Eurofins Carbohydrates Testing*.
- \_\_\_\_\_. 2016. Bengkuang. <http://plantamor.com>. [3 Maret 2016].
- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bars* dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 43 hal.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis. 16<sup>th</sup> ed.* AOAC Int. Washington D.C.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Tempe Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. PT Dian Rakyat. Jakarta. 104 hal.
- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F. 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia [review]. *J Clin Nutr* 9(4): 322-325.
- Azhar, M. 2009. Inulin Sebagai Prebiotik. *Sainstek* Vol.XII. No.1.
- Bastian, F., Ishak, E., Cawali, A.B., Bilang, M. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Jurnal Vol.2 (No 1). Hal 5.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01-2873-2011. Syarat Mutu *cookies*. Jakarta.
- Buckle, K.A., Fleet, R.A., and Wooton, G.H. 1985. *Food Science*. Hadi, P dan Adiono. 2010. *Ilmu Pangan*. Cetakan I. UI Press. Jakarta. 365 hal.
- Burt, D.J. dan Fearn, T. 1983. A Quantitative study of Biscuit Manufacture. *Starch* 35:351-354.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.

- Chandra, F. 2010. Formulasi *Snack Bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum, Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 80 hal.
- Christian, M. 2011. Pengolahan *Banana Bars* Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 73 hal.
- Cornelia, M. 2010. Substitusi Tepung Bengkuang Sebagai Sumber Prebiotik *Cracker*. Di dalam: Montolalu, R., Andarwulan, N., Ijong, F.G., Tooy, D., Djarkasi, G.S.S., Mentang, F., Makapedua, D.M. Peran Teknologi dalam Pengembangan Pangan yang Aman, Bermutu, dan Terjangkau Bagi Masyarakat. Prosiding Seminar Nasional. Manado, Sulawesi Utara 15-17 September 2011. *Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*: 310-317.
- deMan, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third Edition*. An Aspen Publication. Maryland. 227 hal.
- Dewanti, F.K. 2013. Substitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) Pada Produk Es Krim Sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat dan Rendah Lemak. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. 39 hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 307 hal.
- Fatkurrahman, R., Windi, dan Basito. 2012. Karakteristik Sensori dan Sifat Fisiko Kimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.).
- Gaines. 1992. *Instrumental Measurement of Cookie Hardness*. Cereal Chemistry.
- Hariyadi, P. 2005. Mencermati Label dan Iklan Pangan. <http://web.ipb.ac.id>. [3 Februari 2016].
- Hidayat, M. 2006. *Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Biskuit*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartohadiprojo, N., Tobing, H.A.L., Adimidjaja, L., Hadibroto, C. 2005. *Tempe dan Tahu*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 27 hal.
- Koeswara, S. 2010. Manfaat Serat Makanan Tidak Larut. <http://www.Ebookpangan.com> [31 Maret 2016].
- Kusharto, C. M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* Vol 1. No.2: 45-54.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.

- 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 No1: 67-68.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 418 hal.
- Lubis, Z. 2009. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. IPB Press. Bogor. 201 hal.
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Muchtadi, D. 1992. Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe Serta Pengembangan Produk Olahannya Untuk Golongan Rawan Gizi [Abstrak] Di dalam: PDII-LIPI. Institut Pertanian Bogor. 123 hal.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Alfabeta. Bandung.
- \_\_\_\_\_. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 188 hal.
- Natalia, D. 2010. Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk *Snack*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 89 hal.
- Novita, N. 2010. Energi Bar Bukan Makanan Ajaib. <http://www.femina-online.com>. [31 Maret 2016].
- Paramita, A.H. dan Putri, W.D.R. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Flake* Talas. 2015. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 3. No 3. P 1071-1082.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 47 hal.
- Purwandani, L. 2011. Potensi Tepung Serat Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Sebagai Prebiotik Pada *Bifidobacterium longum* dan *Lactobacillus acidophilus*. [abstrak]. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Roberfroid, M.B., 2005. Concepts in functional foods: the case of inulin and oligofructose. *J. Of Nutrition* 129:1398-1401.
- Rufaizah, U. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Putri. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 80 hal.

- Rukmana, H.R. dan Yudirachman, H.H. 2014. *Kiat Sukses Budi Daya Bengkuang*. Lily Publisher. Yogyakarta 152 hal.
- Savige, G., MacFarlane, A., Ball, K., Worsley, A., Crawford, D. 2007. Snacking behaviours of adolescents and their association with skipping meals. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity* 2007, 4:36.
- Sediaoetama, A.D. 2004. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat. Jakarta. 247 hal.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. 180 hal.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A. 1980. *The Book of Tempeh*. New York. Harper and Row Publisher.
- Silalahi, J. 2004. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta. 176 hal.
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. IPB. Bogor 144 hal.
- Solomon. 1998. Bengkuang si Umbi Penyejuk. <http://dhi.koran-jakarta.com>. [3 Februari 2016].
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Tungland, B.C. and Meyer. 2002. Nondigestible oligo- and polysaccharides (*dietary fiber*): their physiology and role in human health and food. *Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety* 3(2002): 73-91.
- USDA. 2009. *National Nutrient Database For Standard Reference*. [http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list\\_nut\\_edit.pl](http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl) [8 September 2016].
- Wibowo, A.O. 2013. Optimasi Formulasi Pembuatan Snack Bar Kacang Merah-Apel Malang dengan Menggunakan Program Linier [ulasan]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 276 hal.
- Yenrina, R., Yuliana, Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang.
- Yuan, J.P., Wang, J.H., and Liu, X. 2007. Metabolism of dietary soy isoflavones to equol by human intestinal microflora – implications for health. *Molecular Nutrition & Food Research*, 51(7), 765–781.

Yuwono, CSM. 1994. *Menyiasati Lahan dan Iklim dalam Pengusahaan Pertumbuhan Jenis-jenis Tanaman Terpilih*. Yayasan Prosea. Bogor.

