

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal : 60-61.
- Aminah, S dan Hersoelisyorini, W. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-kacangan Dengan Variasi Blanching. Seminar Hasil-Hasil Penelitian LPPM UNIMUS. ISBN : 978-602-18809-0-6.
- [Anonymous]. 2007. Kebutuhan Serat Sehari. Diakses dari <http://www.vegeta.co.id> (23 April 2017).
- \_\_\_\_\_. 2017. Potensi Kedelai. Diakses dari <http://ews.kemendag.go.id/file/news/kedelai> (23 Agustus 2017).
- Anggadiredja, J.T., Zalnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. 2010. *Rumput Laut. Penebar Swadaya*. Depok. Hal : 5-6
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D.C
- Astawan, M., dan Wresdiyati, T. 2004. Diet Sehat dengan Makanan Berserat. Tiga Serangkai. Solo. Hal : 7-11.
- Astawan, M. 2009. *A Z Ensiklopedia Gizi Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Basmal, J., Tazwir., Murdianah dan Kusumawati, R. 2013. *Membuat Alginat Dari Rumput Laut Sargassum*. Penebar Swadaya. Jakarta Timur. Hal : 6-7.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-2011. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Pangan*. Diterjemahkan Oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung
- Escrig, A.J dan Muniz, F.J.S. 2000. Dietary Fibre From Edible Seaweed : Chemical Structure, Physicochemical Properties and Effect on Cholesterol Metabolism Nutritional Research. 20 : 585-598.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal : 74.
- Hazmi, K. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Kedelai. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal : 12.

- Honesey, R.C. 1994. *Principle of Cereal Science and Technology* 2<sup>nd</sup> ed. USA. *American Assosiation of Cereal Chemist Inc.*
- Indriani, H dan Suminarsih, E. 1999. *Budidaya Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut*. Jakarta. Penebar Swadaya. Hal : 99
- Kanetro, B dan Hastuti, S. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. Univeristas Wangsa Mangalanga. Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2010. *Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. Hal : 263.
- Kanetro, B., Noor, Z., Sutardi dan Indrati, R. 2008. Potensi Protein Kecambah Kedelai dalam Menstimulasi Sekresi Insulin pada Pankreas Tikus Normal dan Diabetes. *Agritech* 28(2) : 52
- Lamina. 1989. *Kedelai dan Pengembangannya*. CV. Simplex. Jakarta. Hal : 19-74.
- Magfirotunnisa, N. 2008. *Ayo Mengolah Kedelai*. Karya Mandiri Nusantara. Jakarta. Hal : 6.
- Manley , D.J.R. 2000. *Biscuit, Cracker and Cookie Recipes for the Food Indistrtry* : CRC Press. Washington. pp : 327- 410.
- Matz, S.A. 1978. *Cookies and Crackers*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiecester Publisher.
- Muchtadi, T.R dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bogor. Hal : 245.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Ozcan, M.M, and Juhaimi, F.A. 2014. *Effect of Sprouting and Roasting Process on Some Physico-chemical Properties and Mineral Contens of Soybean seed and Oils*. *Journal Food Science*. 53 (2) : 450-454.
- Peleg, M and Bagley, E.B. 1983. *Physichal properties of food*. Connecticut : Avi Publishing Company, Inc.
- Pratama, S.H. 2015. Kandungan Gizi, Kesukaan dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. [Artikel Penelitian]. Semarang. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Hal : 7.
- Puspandary, S. Dan Isnawati, A. 2015. *Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 2015;5(2):106-112.

- Putri, K.H. 2011. Pemanfaatan Rumput Laut Coklat (*Sargassum* sp.) sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Hal : 6 dan 8.
- Rahmat, B dan Praptiningsih, I.N. 2007. *Sukses dengan Susu Kedelai*. Mediatama. Jawa Tengah. Hal : 1.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Penerbit Ardi. Yogyakarta. Hal : 25.
- Ratana-arporn P dan A. Chirapart. 2006. *Nutritional Evaluation of Tropical Green Seaweeds Caulerpa lentillifera and Ulva reticulate*. Kasetsart J. Page : 75–83.
- Ruperez P. 2002. *Mineral Content of Edible Marine Seaweeds*. Food Chemistry. Page :23–26.
- Sakinah, N. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut *Sargassum* sp. terhadap Kandungan Zat Gizi dan Kesukaan MP-ASI Biskuit Kaya Zat Besi. [Artikel Penelitian]. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal : 19.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta. Hal : 160.
- Suprapti, L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta. Hal : 12.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. Hal : 180
- Soekarto, S.T. 1981. Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta. Hal : 156.
- Syafriandi. 2003. *Studi Tentang Pengeringan Cabai Dengan Alat Pengering Buatan Lokal*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Trono, J.R. G.C and E. T. Ganzon. 1988. Phillipine Seaweed. Publ. By *National Book Store. Inc.* pp : 122
- Widaningrum, Widowati, S., dan Soekarto, S.T. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. [Jurnal Pascapanen]. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 2(1) 2005 : 41-48.
- Winarno, F.G.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal : 108.
- \_\_\_\_\_. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Edisi I. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. Hal : 112.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal : 23 dan 41.

Yenrina, R. Yuliana dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal : 122

Yunizal. 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat*. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. BRKP. Jakarta. Hal : 66.

