

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1999. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington . Association of Official Analytical Chemist.
- Afriyadi, A., D. 2015. RI Ekspor Kacang Hijau ke Filipina. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/2329530/ri-ekspor-kacang-hijau-ke-filipina> [ 9 Oktober 2018].
- Agoes, A. 2012. *Tanaman Obat Indonesia*. Salemba Medika. Jakarta. 102 hal.
- Akhir, Y. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Rebung Bambu (*Dendrocalamusasper*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*, (L.) R. Wilezek) Terhadap Karakteristik *Cookies*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 78 hal.
- Arsyaf, A.R. 2012. Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Pegagan (*Centella Asiatica*) Sebagai Pangan Fungsional Untuk Lansia. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 83 hal.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta. 172 hal.
- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta. 115 hal.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan H. Dian. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 193 hal
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional.1995. SNI 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1995. SNI 01-3841-1995. Syarat Mutu Tepung Pisang. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyono, B. 2010. *Kacang Hijau (Teknik Budidaya dan Usaha Tani )*. CV Aneka Ilmu. Semarang. 122 hal.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Trubus Agriwidya. Jakarta. 214 hal

- Delahaye, Maldonado, M., Pérez, R., Schroeder, E., Interciencia, M. 2008. Production And Characterization Of Unripe Plantain (*Musa Paradisiaca* L.) Flours. *Pacheco- Biological Science Database* Vol 33 (4) 290-296.
- Danarsi, C., S. Dan Noer E., R. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Bubur Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Labu Kuning. *Journal Of Nutrition College* Vol 5 (2) 58 – 63.
- Du, S., Jiang, H., Yu, X., Jane, J. 2014. Physicochemical and Functional Properties of Whole Legume Flour. *LWT - Food Science and Technology* 55: 308-313.
- Erda, Z. 2011. Formulasi Serbuk Tabur Daun Pegagan (*Centella Asiatica*) Pada MP-ASI Sebagai Produk Pangan Fungsional. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 307 hal.
- Handayani, S. dan R.A Wibowo. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. PT Kawan Pustaka. Jakarta. 200 hal.
- Handayani, V., Ahmad, A., R. , Sudir, M . 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etilingera elatior* (Jack) R.M.Sm) Menggunakan Metode DPPH. *Pharm Sci Res* Vol. 1( 2): 86-93
- Herlina, E. 2013. *Penyakit Asam Urat Kandas Berkat Herbal*. FMedia. Jakarta. 122 hal.
- Huang, Y., C., Chang Y.,H, dan Shao, Y.,Y. 2005. Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan. *Food Chemistry*. Vol (98): 529-538.
- Imran,S., Kalsoom, S., Hussain Z., Ullah, O., Nagra, S.A. 2016. Nutritional and Sensory Evaluation of the Formulated Gluten Free Flour and Its Effect on the Gastrointestinal Symptoms of Celiac Patients. *Pakistan J. Zool* 48(4): 1025-1032
- Julianti, E., Ridwansyah, Yusraini, E., Karo, T. 2018. The Diversification of Local Tuber Products to Produce Gluten-Free Bakery Products. *J. Saintech Transfer* Vol 1 (1): 19-26.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang-pisang komersial*. ARCITA. Surakarta . 82 hal.
- Kesuma, S. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami Dan Sintetik*. Padang. Andalas University Press. 98 hal.
- Khomsan dan Anwar. 2008. *Sehat Itu Mudah*. Hikmah. Jakarta. 156 hal.

- Kurniawaty, A. 2015. Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Aktif Penangkap Radikal Bebas, UV Protection Dan Antibakteri Ekstrak Kacang Hijau *Vigna Radiata* (L.) R. Wilczek. [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. 112 hal.
- Lasmadiwati, E., M.M. Hermiati dan Y.H. Indriani. 2004. Pegagan. *Meningkatkan Daya Ingat, Membuat Awet Muda, Menurunkan Gejala Stres, Meningkatkan Stamina*. Penebar Swadaya. Jakarta. 80 hal.
- Mancebo C.M., Picon J., Gomez M. 2015. Effect of flour properties on the quality characteristics of gluten free sugar-snap cookies. *LWT-Food Science and Technology*. Vol (64): 264–269
- Manley, D. 2011. *Manley's technology of biscuits, crackers and cookies*. Fourth edition. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. 588 p.
- Marjorie, P. And Marie, C. 1990. *Experimental Food Science*. 3<sup>rd</sup> Edition. Academic Press, Inc. California. 541 p.
- Marsono, Y. 2002. Pengaruh Pengolahan terhadap Pati Resisten Pisang Kepok dan Pisang Tanduk. UGM. Yogyakarta. Agritech, Vol 22 (2): 56-59.
- Maulidzy, A., Z., dan Dwijayanti A. 2016. Perbandingan Aktivitas Antioksidan dan Kadar Tanin Ekstrak Pegagan dengan Produk Jadi Pegagan. Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia Vol. 4 (1) 15-20
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Mulyati S. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Trubus Agrisarana. Surabaya . 56 hal.
- Mustakim, M. 2014. *Cara Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 140 hal.
- Nurapriani, R. 2010. Optimasi Formulasi Brownies Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau Dan Pisang. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 141 hal.
- Prasetyo, A., Ishartani, D., 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 (1) 15-25.
- Pratiwi, M., A. 2008. Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setaria italica* (L) Beauv.) Dan Pati Sagu Dalam Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 97 hal.
- Pramono, S. 1992. Profil Kromatogram Ekstrak Herba Pegagan yang Berefek Antihipertensi. *Warta Tumbuhan Obat Indonesia*. Vol.1 (2): 37-39.



- Puspaningtyas, D.E. 2013. *The Miracle of Fruits*. Agro Media Pustaka. Jakarta. 302 hal.
- Puspendari, N., dan Isnawati, A. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi Description of The Total Plate Count Results in Several Infant Formula. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. Vol.5 (2):106-112
- Puspitasari, S. 2015. Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Forma Typical) Terhadap Kadar Malondialdehyde (MDA) Tikus Sprague Dawley Pra-Sindrom Metabolik. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Rahmaniati, A., Ulfah, M., Mulangsari, D.A.K. 2018. Standarisasi Parameter Non Spesifik Ekstrak Etanol Daun Pegagan (*Centella asiatica* L.) Di Dua Tempat Tumbuh. Universitas Wahid Hasyim. Semarang. *Inovasi Teknik Kimia*. Vol 3 (1) : 67-71.
- Rahmawan, W., S. 2006. Pemanfaatan Potensi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) Dan Pati Garut (*Maranta Arundinaceae* L.) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Yang Diperkaya Isolat Protein Kedelai Untuk Intervensi Gizi.[Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian.Institut Pertanian Bogor. 117 hal.
- Rosephin, F. 2010. Mutu Dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 103 hal.
- Rukmi, A. 2011. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Biskuit Yang Diperkaya Dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*). [Skripsi]. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 89 hal.
- Satuhu, S. dan Supriyadi, A. 2007. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 hal.
- Saputri, I. dan Damayanthi, E. 2015. Penambahan Pegagan (*Centella Asiatica*) dengan Berbagai Konsentrasi dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu. Institut Pertanian Bogor. Bogor. *Jurnal Gizi Pangan*. Vol 10 (2) : 149-156
- Santoso, H., B. 1995. *Teknologi Tepat Guna Cuka Pisang*. Kanisius. Yogyakarta. 28 hal.
- Siddiq, M., Uebersa, M., A. 2013. *Dry beans and pulses production, processing and nutrition*. USA. John wiley & Sons, inc. 408 p.
- Sopandi, T., dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta. Penerbit ANDI. 494 hal.

- Susanti, S. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tempe Dengan Perbandingan Berbeda Serta Penambahan Serbuk Pegagan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 69 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta. 99 hal.
- Sutardi. 2008. Kajian Waktu Panen Dan Pemupukan Fosfor Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Asiatikosida Tanaman Pegagan (*Centella Asiatica* L. Urban) Di Dataran Tinggi. [Tesis]. Bogor: Agronomi. Pascasarjana IPB. 81 hal.
- Sutardi. 2016. Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan Dan Khasiatnya Untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol 35 (3) : 121-130
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, P.M Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. 180 hal.
- Soraya, N. 2013. *Mengenal Produk Pangan Dari Minyak Sawit*. IPB. Bogor . 110 hal.
- Syarbini. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakerpreneur*. (Cetakan ke-1). PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. 25 hal.
- Thoif, R., A. 2014. Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Ketan Hitam (*Oryza Sativa Glutinosa*) Dalam Pembuatan Cookies Fungsional. [Skripsi]. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 62 hal.
- Widowati, S. 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. [Skripsi]. Bogor: Program Pasca Sarjana IPB.
- Wijiyanti, T. 2017. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Formatypica) Pada Pembuatan Lapis Legit. [Tugas Akhir]. Balikpapan : Politeknik Negeri Balikpapan. 73 hal.
- Winarto, W. P dan M. Surbakti. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan : Tanaman Penambah Daya Inget*. Jakarta. Agromedia Pustaka. 72 hal.
- Winarno, F., G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 253 hal.
- Wulandari F.K, E.S Bhakti , S. Siti . 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 5(4) : 119-123
- Yenrina, R., Yuliana, D., Rasyida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang. 120 hal.