

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amalia, F., dan Kusharto. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral Untuk Lansia [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai, Solo.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet., dan M. Woofon. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Darmawan, E. 2001. Senyawa Antitripsin, Antioksidan, dan Fitat pada Biji Koro Putih, (*Phaseolus lunatus*), Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*), dan Kacang Panjang (*Vigna sinensis*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Daud. 1987. *Budidaya Tanaman Nangka*. Kinta, Jakarta.
- Departemen Perindustrian RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Kemenperin. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata, Jakarta.
- Djunaedi, H. 2000. Kalsium. *Majalah Kedokteran Indonesia* No 12 halaman 565-569.
- Endang, S. R., U. Indrati., dan E, Harmayani. 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Fadillah, A, dan M, Fitriani 2008. *Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) Yang Sehat*. Departemen Agribisnis, Bogor.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Imanningsih, N. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. Panel Gizi Makanan, Jakarta.
- Ishak, E., dan S. Amrullah. 1995. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur, Ujung Pandang.

- Khasanah, U. 2003. Formulasi, Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (*Sweet Potato Flakes*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Khomsan, A. 2010. *Pangan Dan Gizi untuk Kesehatan*. PT Rja Grafindo Persada, Jakarta.
- Komah, I.R., dan D. Kristiastuti. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong. *Jurnal Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negri Surabaya* 2 (5): halaman 18-24.
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan Institut Pertanian Bogor* 1(2): halaman 45-54.
- Lembaga Biologi Nasional. 1977. *Buah-buahan*. PN Balai Pustaka, Jakarta.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. CRC Press, Baco Raton.
- Mukprasirt, A , K. Sajjaanantakul. 2004. Physico-Chemical Properties of Flour and Starch from Jackfruit Seeds (*Artocarpus heterophyllus Lam.*) Compared with Modified Starches. *International Journal of Food Science and Technology* 39: 271-276.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media, Jakarta.
- Nuraini, D.N. 2011. *Aneka Manfaat Biji - bijian*. Penerbit Gava Media, Surabaya.
- Papunas, M.E., G. Djakarsi, J, Moningka. 2013. Karakteristik fisikokimia dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea Mays L.*), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata sp.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat* 3(5): halaman 1-10.
- Purwono, MS dan R. Hartono. 2012. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahayu, E.A. 1993. Pengembangan Produk Modifikasi Kacang Hijau [Skripsi]. Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Teknologi Pertanian Bogor, Bogor.
- Retnaningsih, C.H, dan W, Widowati. 2008. Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (*Mucuna Pruriens L.*) Dalam Pencegahan Aterosklerosis. *Laporan Hasil Penelitian Universitas Katholik Soegijapranata Semarang*.
- Riantiningtyas, R. 2016. Kacang Merah dan Red Palm Oil Untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmaha, R. 1997. *Budidaya Nangka*. Kansius, Yogyakarta.

- Saleha, N. M. 2016. Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi *Design Expert Metode Mixture D-Optimal* [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Shofiannida, N. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Onde- Onde Ketawa [skripsi]. Universitas Negri Semarang, Semarang
- Simbolon, M. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Flakes* Dari Bekatul Beras, Tepung Kacang Hijau, dan Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Penambahan Kuning Telur [skripsi]. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Siswono.2004. Kaya Karbohidrat dan Protein, tapi Rendah Lemak, Gizi.net. Diakses pada September 2019.
- Sitorus, Y.F. 2017. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka untuk Pembuatan Kue Nastar dan Nilai Gizinya [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- SNI 01-2346-2006. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI 01-3836-2013. 2013. *Syarat Mutu Teh kering*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI 01-4270-1996. 1996. *Syarat Mutu Sereal*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- SNI 01-3728-1995. 1995. *Tepung Kacang Hijau*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- SNI 01-2891-1992. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman* . Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Soeparno.1998. *Ilmu dan teknologi daging cetakan ke tiga*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Steenis, C.G.G.J. 1978. *Flora Untuk Sekolah Di Indonesia*. Noordhoff Kolff NV, Jakarta.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sudarto. 2004. *Daya Hasil Beberapa Varietas Kacang Hijau Pada Lahan Kering Di Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jakarta.
- Sumantri, A. 2010. *Kesehatan Lingkungan*. Kencana Media Group, Jakarta.
- Susanto, T., dan B, Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.

- Suyanti. 2009. *Membuat Bihun, Kwetiau, dan Sohun Sehat*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syamsuhidayat, S.S., dan J, Hutapea. 1991. *Invetaris Tanaman Obat Indonesia*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Tamtarini dan S. Yuwanti. 2005. Pengaruh Penambahan Koro-koro an Terhadap Sifat Fisik dan Sensorik Flakes Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(3): halaman 187- 192.
- Wardana, A.S . 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.
- Whisler, R.L.J.N, BeMiller dan E.F Paschall. 1984. *Strach: Chemsitry and Technology*. Academic Press Inc, Tokyo.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.