

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. (2005). *Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Afrianto, E. (2008). *Pengawasan Mutu Bahan Produk Pangan Jilid II*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Almatsier. (2004). *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Aminah, Siti, & Hersoelistyorini, W. (2012). Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang Kacangan dengan Variasi Blanching. *(Skripsi)* Semarang: LPPM UNIMUS
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. [Thesis] Jakarta: Dian Rakyat.
- Andarwulan, S. N. (2004). Formulasi Flakes Triple Mixed Ubi Jalar Kecambah Kedelai Wheat Germ Sebagai Produk Sarapan Fungsional untuk Anak-anak. *[Skripsi]*. Bogor: Institut Pertanian.
- Anggara, I., Caesaria, C., Anelindha, Y., Muhammad, A., Rizky, S., Hashina, L., et al. (2011). *Sereal Dengan Bahan Dasar Singkong*. [Thesis] Bandung: Universitas Padjajaran
- Astawan, A. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan*. Semarang: Graha Ilmu.
- Chung, M., Ruan, R., Chen, P., Chung SH, Ahn, T., & Lee, K. (2000). Study of caking in powdered foods using nuclear magnetic resonance spectroscopy. *Food Science*, 134-138.
- Dahrul, S., & Widhi, A. (2008). Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi. *[Skripsi]*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Danuarsa. (2006). Analisis Proksimat dan Asam Lemak Pada Beberapa Komoditas Kacang-Kacangan. *Buletin Teknik Pertanian Vol 11 No 1*, 23-28.
- Febrianty K, Dewanti, T., Dita, S., Ida, N., Nugrahini, & Mahar, J. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Terfermentasi Kecambah Kacang

- Tunggak dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Flake. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 824-834.
- Gibson, S., & Gunn, P. (2011). *What's for breakfast? Nutritional Implication of Breakfast Habits Insights from the NDNS dietary records*. Nutrition Bulletin.
- Hadipernata, Rachmat, M. R., & Widaningrum. (2006). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe dan Kandungan Antioksidannya. *Buletin Teknologi Pasca Panen Pertanian*, 62-69.
- Haliza, W., Purwani, E. Y., & Thahir, R. (2010). Pemanfaatan Kacang-kacangan Lokal Mendukung Diversifikasi Pangan. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 238-245.
- Hardinsyah. (2012). Kebiasaan Sarapan Anak Indonesia berdasarkan Data Riskesdas. *Jurnal Gizi dan Pangan Vol. 7*, 68-75.
- Hartati, N., & Prana, T. (2003). Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas. *Natur Indonesia*, 29-33.
- Hastanto. (2015). Analisa Kelayakan Pengembangan Abon Jantung Pisang (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dengan Penambahan Keluwih (*Artocarpus camansi*). [Thesis]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian (Skripsi)
- Hermawan, T. (2005). *Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Koswara. (2012). *Kacang-kacangan Sumber Serat Yang Kaya Gizi*. ebookpangan.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Ebook Pangan.
- Kral, T., Whiteford, L., Heo, M., & Faith, M. (2011). Effects of eating breakfast compared with skipping breakfast on ratings of appetite and intake at subsequent meals in 8 to 10 years old children. *American Journal of Clinical Nutrition*, 91-93.
- Lailiyana. (2012). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Kaya Gizi Pada Siswi SMPN 27 Pekanbaru. [Thesis] Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia
- Matz, A., & Samuel. (2005). *The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed Second Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold.

- Mayasari, S. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). [Skripsi] . Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan
- Mustakim, M. (2014). *Budaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nisa, R. U. (2016). Perbandingan Tepung Sukun dengan Tepung Kacang Hijau dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi] Bandung: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan
- Nurjanah, E. (2000). Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Sarapan Sereal. [Skripsi] .Bogor: Program Studi Ilmu Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian IPB.
- Palupi, N., Zakaria, F., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. [Skripsi]. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB
- Pehulisa, A., Patto, U., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuatan Flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 3 No. 3*, 824-834.
- Permana, R. A., & Putri, W. D. (2015). Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 3 No. 2*, 734-742.
- Priyanto, G., Sari, G., & Hamzah, B. (2008). Profil dan Laju Perubahan Mutu Tepung Kecambah Kacang Hijau Selama Penyimpanan. *Agribisnis dan Industri Pertanian Vol. 7*, 347-359.
- Purwono, Hartono, & Rudi. (2005). *Kacang Hijau*. Depok: Niaga Swadaya.
- Rachmawati, N., & Miko, A. (2016 Vol. 3). Karakteristik Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Kacang Koro (*Mucuna Pruriens*) dan Tepung Sagu (*Metroxilon Sago*). *Indonesia Journal of Human Nutrition*, 91-97.

- Rahman, T., & Agustina, W. (2010). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula Terhadap Sifat Fisiko Kimia Susu Kental Manis Kacang Hijau. [Skripsi] Bandung: Seminar Teknik Kimia Universitas Parahyangan.
- Rakhmawati, N. (2013). *Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L. dan Tepung Konjac (Amorphophallus oncophillus)*. [Thesis]. Surakarta: Fakultas Peranian Universitas Sebelas Maret
- Riskesdas. (2010). *Riset Kesehatan Dasar Nasional*. Jakarta: Departemen Kesehatan Indonesia.
- Rudini, & Bakhtiar. (2013). *Kadar Protein, Serat, Triptofan dan Mutu Organoleptik Kudapan Ekstrusi Jagung dengan Substitusi Kedelai*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Rudini, B. (2013). *Kadar Protein, Serat, Triptofan dan Mutu Organoleptik Kudapan Ekstrusi Jagung dengan Substitusi Kedelai*. Semarang: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Sajilata, M., Singhal, R., & Kulkarni, P. (2006). Resistant Starch Comprehensive Reviews . *Food Science and Food Safety*, 1-4.
- Santjaka, A. (2011). *Statistik Untuk Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medik.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Klaten: Magistra.
- Schusdziarra, V., Hausmann, M., Wittke , C., Mittermeier, J., Kellner, M., Naumann, A., et al. (2011). Impact of Breakfast on Daily Energy Intake an Analysis of Absolute Versus Relative Breakfast Calories. *Journal of Nutrition*, 5-10.
- Seran, & Masniah. (2007). *Peningkatan Mutu Kacang Hijau Melalui Perbaikan Penyimpanan*. Jakarta: Karya Ilmiah Litbang.
- Setiadi, P., Saerang, D. P., & Runtu, T. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkata Ilmiah Efisiensi*, 70-79.

- Setyaningsih, & Dwi. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Shah, S. A. (2011). Effect of Sprouting time on biochemical and nutritional qualities of Mungbean varietis. *Journal of Agricultural Research*, 50-92.
- Sihite, L. B., & Sudarno. (2012). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Garam Beryodium. *Diponegoro Journal Of Accounting Vol. 1*, 1-15.
- Siswono. (2003). Tinggi Serat Penurun Lemak. *Indonesia Nutrition Work*.
- Smith, R. (2010). *Management The Third Stage of Labor Medscape*. Emedicine.
- Soekirman. (2000). *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering Cookies. *Jurnal Litbang Pertanian Vol. 28*, 63-71.
- Sulistyaningsih, I. W. (2015). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Hijau Terhadap Kadar Kolesterol Total Pada Wanita Hiperkolesterolemia*. 2015: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Suprayitno, E., Sulistiyati, T., & Sulthoniyah. (2013). Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus. *THPi Student Journal*, 33-45.
- Sutrisno, A. (2012). Uji Kandungan Senyaa Isoflavon dan Morfologi Kalus Kedelai (*Glycine max* (L) Dengan Penambahan ZPT 2.4 Pada Media MS. [Thesis] Malang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri .
- Syamsir, & Elvira. (2006). Penuntun Praktikum Sereal Sarapan. [Skripsi] Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Tamtarini, S., & Yuwanti. (2005). Pengaruh Penambahan Koro-koroan terhadap Sifat Fisik dan Sensorik Flake Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 6 No. 3*, 187-192.
- Tejasari. (2005). *Nilai-nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- USDA. (2010). *United States Departement of Agriculture*. USDA National Nutrition.
- Wijayanti, S. D., Dewanti, T., Widyaningsih, & Utami, D. (2015). Evaluasi Nilai Cerna in Vitro Sereal Flake Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersuplementasi

Kecambah Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. 16 No. 1*, 31-40.

Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarsi, H. (2010). *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.

Wiroatmodjo, J., & Sulistyono, E. (2000). Perbaikan budidaya basah kedelai. *Buletin Agronomi*, 27-31.

Witjaksono. (2006). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.