

DAFTAR PUSTAKA

- Andi, Oktora Wibowo. 2013. Optimasi Formulasi Pembuatan *Snack bar* Kacang Merah-Apel Malang dengan Menggunakan Program Linier. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung
- Anonymous. 2000. *Brown rice campaign committee, The Asia Rice Foundation.*
- Anonymous. 2004. *Analysis of phenolic compounds in white rice, brown rice and germinated brown rice. Journal Agric Food Chem. Jul 28; 52(15): 4808-13.*
- Arendt, E.K., O'Brien, C.M., Schober, T., Gormley, T.R. dan Gallagher, E. (2002). *Development of gluten-free cereal products. Journal of Farmacy and Food 12: 21-27*
- Astawan Made. 2009 . *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian.* Penerbit Swadaya. Jakarta
- Avianty, Selma. 2013. Kandungan Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan *Snack bar* Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang
- Avianty, Selma. Ayustaningwarno, Fitriyono. (2013). Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes mellitus tipe 2. *Journal of nutrition college, Volume 2, Nomor 4.*
- Chandra, Feriana. 2010. Formulasi *Snack bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* 1), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Christian, M. 2011. Pengolahan *Banana Bars* Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor,
- Darwono. 2012. *Kidney Bean* Kacang Merah Jumbo. <http://biotechnologygen.blogspot.com/2012/12/kidney-bean-kacang-merah-jumbo.html>. Diakses 20 Desember 2015

- Depkes. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan . Departemen kesehatan. Jakarta
- Dwi, Santi. Nuri, Andarwulan dkk. 2013. Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. <https://www.researchgate.net/publication/259810147>
- FAO. 2007. *Report on functional food. Roma: Food Quality and Standard Services.*
- Febrianto, Arie Mulyadi. Wijna, Susinggih. Atsari,Ika. Ika, Widelia. (2014). Karakteristik Organoleptik produk mie kering ubi jalar kunig (Ipomea batatas) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15. No.1*
- Ferawati. 2009. Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi tidak dipublikasikan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Garrow, J.S. *et al.*, 2000. *Human Nutrition and Dietetics, Harcourt Publishers, London.*
- Hsu, T.F., M. Kise, M.F. Wang, Y.Ito, M.D. Yang, et al, 2008. *Effects of pre-germinated brown rice in blood glucose and lipid levels in free-living patients with impaired fasting glucose of type 2 diabetes. Journal Nutrition Science Vitaminol., 54(2): 163-8.*
- Huda, Thoriqul. Titi, Hapsari Palupi. (2015). Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan Vol. 6 No.1*
- Indrianti, Novita. Kumalasari,Rima. Ekafitri, Riyanti. Andy, Doddy Darmanja. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech Vol. 33, No.4*
- Kuswara, Sutrisno. 2009. Teknik Pengolahan Telur. eBookPangan.com. diakses tanggal 28 maret 2016
- Lies MS. 2001. Membuat Aneka Olahan Nanas. Puspa Swara, Jakarta

- Marisa Adetia, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Lemon Terhadap Mutu Organoleptik dan Daya Terima Minuman Lehurt (Lemon, Madu dan Yoghurt). Skripsi. Universitas Esa Unggul. Jakarta
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 4 (3): 26-30.
- Muchtadi, Deddy. 1988. Karbohidrat Pangan dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- MuhtadiTien R, Sugiyono. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. 1 ed. Bandung: Alfabeta; 2013.
- Nydia, Erinna. 2010. Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum Glaucum*) Dan Tepung Ampas Tahu Dalam Formulasi *Snack bar*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Persagi [Persatuan Ahli Gizi Indonesia]. 2009. *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta : Elex Media Komputindo.
- Rahayu, E.S. 2010. *Lactic Acid Bacteria and Their Role in Food and Health: Current Research in Indonesia*. Skripsi Sarjana.UGM.Yogyakarta.
- Rahma, Taufik. Luthfiyanri Rohmah. Ekafitri, Riyanti. 2011. Optimasi Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi dan Kesehatan. Universitas Islam Bandung. Bandung
- Rahmat Rukmana. 2009. Buncis. Yogyakarta: Kanisius
- Ramadayanti, S. (2012). Perilaku Pemilihan Makanan dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein Pada Anak Autis. *Journal Of Nutrition Collage*. 13 (2): 35-43.
- Rein, Winda Nimas Tasia. Dewanti, Tri Widyaningsih. (2014). Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* BI), Daun Pandan dan Kayu Manis Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No 4*
- Rufaizah,Ummi. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) pada Pembuatan *Snack bar* Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi untuk Remaja Puteri. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Salim, E., 2011(1). Mengolah Ubi kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu. Lily publisher. Yogyakarta.
- Salunkhe et al (1985) Kacang-Kacangan, Sumber Serta yang Kaya Gizi. Dalam www.ebookpangan.com Diakses tanggal 12 Desember 2015
- Sarifudin, Achmat. Ekafitri, Riyanti. Nanang, Diki, et al. 2015. *Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack bar Berbasis Pisang (Musa Paradisiaca)*. *Jurnal Agritech, Vol. 35*
- Sekar, Annisa. Ayustaningwarno, Fitriyono. 2013. *Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Dan Indeks Glikemik Snack bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefrotik Diabetik*. *Journal of Nutrition College, Volume 2, Nomor 4*.
- Setyaningtyas, A.G. 2008. Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Teknologi *Intermediate Moisture Foods* (IMF). Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Silalahi, Jansen. 2006. Makanan Fungsional. Yogyakarta. Kanisius
- SinergiFitness. 2013. Nutrisi Tinggi Dari Kacang Merah. <http://www.sinergifitness.com/site2/kumpulan-artikel/nutrisi-tinggi-dar-kacang-merah>, diakses : 15 Desember 2015.
- Suarni. (2012). Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal litbang pertanian*, 7 (1): 59-64.
- Suarti,Budi. Ardyanto,Evan AS. MD, Masyhura. (2015). Penambahan Tepung Daun Kelor Dan Lama Pemanggangan Terhadap Biscuit Dari Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agrium Volume 19 No.3*
- Subroto, M. A. 2008. *Real Food True Health Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. PT. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Sukami, M. 1979. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen ilmu kesejahteraan keluarga. Fakultas pertanian. IPB. Bogor

- Sundari, Dian. Almasyhuri Dan Astuti Lamid. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4. Jakarta Pusat*
- Tan, T.C., Kanyarat, K. dan Azhar, M.E. (2012). *Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. International Food Research Journal 19(1): 303-308.*
- USDA. 2009. Dipetik Januari 1, 2016, dari United States Department of Agriculture: <http://www.usda.gov>
- Varshini, Vetha. Sundharam, Azhagu. Praveen, Vijay. (2013). Brown Rice Hidden Nutrients. *Journal of Bioscience And Technology Vol 4(1).*
- Vodovotz, Y. (2013). *Developing High-Quality Gluten-Free Bakery Products. Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio State University, USA.*
- Vogt, T.M., R.G. Ziegler, B.I. Graubard, et al. 2003. *Serum selenium and risk of prostate cancer in U.S. in blacks and whites. Intl. J. Cancer, 103(5): 664-70.*
- Widjanarko, S. 2008. Pangan Darurat (Food Bars) Berenergi Tinggi Menggunakan Tepung Komposit (Tepung Gapek, Tepung Kedelai, Tepung Terigu) Dan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) atau Konjac Flour. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/05/20/pangan-darurat-food-bars-berenergi-tinggi-menggunakan-tepung-komposit-tepung-gapek-tepung-kedelai-tepung-terigu-dan-tepung-porang-amorphophallus-uncophyllus-atau-konjac-flour-oleh-simon-b-wi>, Akses 20 April 2016.
- Winarno, F.G. dan Felicia Kartawidjaja. (2007). *Pangan Fungsional dan Minuman Energi. Bogor : M-Brio Press.*
- Zhu, J.H., Yang, X.Q., Ahmad, I., Li, L., Wang, X.Y. dan Liu, C. (2008). *Rheological properties of K-carrageenan and soybean glycinin mixed gels. Food Research International 41: 219-228.*