DAFTAR PUSTAKA

1. Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

2. Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurnal. *Magistra*, No. 75 Th. XXII.

3. Herminingsih, Anik. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.

4. Sunarti,2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

5. Riset Kesehatan Dasar. 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia. Jakarta.

6. Tuarita Mirna Zena, Nur Fathonah Sadek, Sukarno, Nancy Dewi Yuliana, dan Slamet Budijanto. 2017. *Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional Peluang, Hambatan dan Tantangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

7. Astawan, Made. 2010. *Snack Kedelai Hambat Penuaan*. http://www.cbn.net.id diakes pada tanggal 20 Juni 2018.

8. Nurlinda, 2010. Kacang Merah .http://www.klasifikasitanaman.com/klasifikasi-tanaman-kacang-merah.html diakes pada tanggal 20 Juni 2018.

9. Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

10. Sarifudin Achmat, Riyanti, Diki Nanang dan Siti. 2015. *Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack bar Berbasis Pisang*. Jurnal. *Agritech*, Vol. 35.

11. Rufaizah, Ummi. 2011. *Pemanfaatan Tepung Sorghum (Sorghum bicoli L moench) pada Pembuatan Snack bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Putri*. Skripsi. Bogor: Institus Pertanian Bogor.

12. Pricilya Vyatri, Bambang W, Merryana Andriani. 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (Phaseolus radiate L) dan Bekatul terhadap Kandungan Serat pada *Snack bar*. Jurnal. Media Gizi Indonesia, Vol 10. No 02. 136-140.

13. Indrastati Nandia dan Gemala Anjani. 2016. *Snack bar* Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan indeks Glikemik rendah. Jurnal. Journal of Nutrition College, Vol 5. No. 4. 546-554.

14. Avianty, Selma. 2013. Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan *Snack bar* Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.

15. Chandra, Feriana. 2010. *Formulasi Snack bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Shorgum (shorgum bicolor L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

16. Amalia, Rizki. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*. Skripsi. Surabaya: Universitas Sebelas Maret

17. Setya, Agung. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: USR.

18. Hasibuan, Hasrul. 2017. *Formulasi dan Pengolahan Margarin menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung*. Jurnal. Agritech, Vol. 35, No.4.

19. Atmaka, Wawan, Bambang Sigit dan Charles Monris . 2013. *Pengaruh berbagai Konsentrasi Sorbitol terhadap Karaketristik Sensoris, Kimia dan kapasitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (Ipomesa Batatas) selama Penyimpanan*. Jurnal. Teknosains Pangan, Vol 2. No 3.

20. Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. 2004. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan. No. HK. 00. 05. 5.1. 4547. Jakarta: BPOM RI.

21. Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budidaya Beternak Lebah Madu*. Bandung: Nuansa Aulia.

22. Rahmat, Rukmana. 2009. *Buncis*. Yogyakarta: Kanisius.

23. Hadi, Abdul dan Nadia Siratunnisak. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. Jurnal. Aceh Nutrition Journal, Vol 1. No 2.

24. Esa. 2013. *By-products of Rice Processing An Overview of Health Benefits and Applications*. Jurnal. *Journal of Rice Research*. Vol 1(1) : 107-117.

25. Andawiyah, Robi'atul. 2017. *Antioksidan Alami Bekatul dalam Krim Pencerah Kulit*. Karya Tulis. Universitas Islam Negri Malang, Malang.

26. Thahir, Ridwan. 2010. Revitalisasi Penggilingan Padi melalui Inovasi Pendukung Swasemabada Beras dan Persaingan Global. Buletin. Pengembangan Inovasi Pertanian. Vol. 3(3) : 171 -183.

27. Nursalim, Yusuf dan Zaini Yetti Razali. 2007. Bekatul Makanan yang Menyehatkan. Jakarta: Agromedia.

28. Faria, Simone Aparecida D S C., Priscila Zaczuk Bassinello., Marilene de Vuono C P. 2012. *Nutritional Compotition Of Rice Bran Submitted to Different Stabilization Procedures.* Jurnal. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences* vol. 48, no. 4.

29. Nuraidah. 2013. Studi Pembuatan Daging Tiruan dengan Kacang Merah. Makassar: FP Universitas Hasanudin.

30. Integrated Taxonomic Information System (ITIS). 2015. Phaseolus vulgaris L. dalam http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search topic.TSN&search value 26857 diakses pada tanggal 10 Juli 2018.

31. Astawan, Made. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.

32. Pratiwi, Luthfiani. 2017. *Analisis Kadar Protein dan Kadar Serat pada Snack bar Berbahan Campuran Tepung Cassava dan Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

33. Marlinda, Ningrum. 2012. *Perkembangan Produk Cake dengan Subtitusi Tepung Kacang Merah*. D3 *Thesis*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

34. Valencia, G. 2010. *Formulasi dan Evaluasi Sifat Produk Tepung Bubur Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Pratanak dengan Penambahan Bekatul terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit*. Jurnal. Jurnal Pangan dan Gizi, Vol 1(02).

35. Soekarto, Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhantara Karya Aksara.

36. Setyaningsih Dwi, Anton Apriyanto dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori utnuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.

37. Samosir, DJ. 2010. *Analisis Proksimat*. http://id. Shvoong.com/ exactsciences/ chemistry/2079360-analisis proksimat. Diakses pada tanggal 15 Juni 2018.

38. Faridah Anni, Yuliana dan Rahmi Holinesti. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati*. Jakarta Selatan: Gifari Prasetama.

39. Mulatsih, Puspa. 2015. *Pengetahuan dan Sikap dalam Mengkonsumsi Makanan Berserat pada Karyawan Glompong Group Lampung Tahun 2014*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

40. Astuti, Mei. 2017. *Pemanfaatan Tepung Ganyong pada Pembuatan Bolu Panggang Ditinjau dari Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan dan Kadar Proksimat*. Skripsi. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

41. Kartika, dkk. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta. UDM.

42. Winarno, F. G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

43. Wiranata, I Gusti Agung Gede, dkk. 2017. *Formulasi dan Karakteristik Nutrimat Bar Berbasis Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max. L) dam Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris. L) sebagai Makanan Pasien Kemoterapi*. Jurnal Gizi Indonesia, 5 (2): 133-139.

44. Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan Komponen Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.

45. Winarno, F. G. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

46. Jauhariah, D., dan Fitriyono A,. 2013. *Snack bar Rendah Fosfor dan proteon Berbasis Produk Olahan Beras*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Journal of Nutrition College. Vol 2, No. 2.

47. Siregar, Farida Linda dan Nur Asnah Sitohang. 2017. Pemanfaatan Tepung Talas dan Formula Tempe sebagai Bahan Pembuat Cookies. Fakultas Keperawatan. Universitas Suamtera Utara. Jurnal Riset Hesti Medan. Vol. 2, No. 1.

48. Badan Standardisasi Nasional. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992). BSN. Jakarta.

49. Andarwulan, N, Kusnandar dan Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta. Dian Rakyat.

50. Kusharto, Clara M. 2006. Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. Jurnal. Jurnal Gizi dan Pangan. November 2006. 1 (2): 45-54.