

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M dan Wresdiyanti T. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Data Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama 2010-2017*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- DeMan, J.M. 1985. *Kimia Makanan*. Terjemahan oleh Padmawinata, Kosasih. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Dewantari, I.G.A.M. 2016. *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Cookies*. Denpasar: Fakultas Pertanian UNUD.
- Dewi, Sandra. 2015. *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies [Skripsi]*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala.
- Ekawati, Dian. 1999. *Pembuatan Cookies Dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) [SKRIPSI]*. Bogor : Fakultas Pertanian Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga.
- Faridah A, dkk. 2008. *Pateseri jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fauziah, A'immatul, dkk. 2017. *Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum*. Jakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, UPN Veteran Jakarta. Vol 12 (2): 147-152.
- Feby, J. 2016. *Daya Terima Nugget Ikan Lele Yang Memanfaatkan Tepung Kacang Merah dan kandungan Gizinya*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Hanastiti, Wieke Rustian. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein*,

- Kadar Serat dan Daya Terima Cake*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hariyanto, Bambang, dkk. 2018. *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Jakarta: Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian.
- Indriyani, Lilik. 2011. *Hubungan Antara Pengetahuan Tentang Serat Makanan, Pendapatan Orang Tua dan Besar Uang Saku Dengan Konsumsi Serat makanan (Dietary Fiber) Pada Remaja di SMK DWIJA DHARMA BOYOLALI*. Surakarta: Jurusan Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Irmah, 2018. *Pengaruh Variasi Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiates) Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Zat Besi*. Yogyakarta : Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Mayasari, Rani. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaaris L.)* [Tugas Akhir]. Bandung: Universitas Negeri Pasundan.
- Negara, J.K., dkk. 2016. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Institut Pertanian Bogor, Vol 4: 286-290.
- Kemenkes. 2019. *PMK No. 28 Tabel angka Kecukupan Gizi*. Jakarta: Sekretariat Jenderal Kementerian Kesehatan.
- Paran, S. 2008. *Diabet Cookies*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Praptiningrum, W. 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu* [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Rosidah. 2011. *Buku Ajar Pastry*. Semarang: Unveristas Negeri Semarang.
- Rosmisari A. 2006. *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Seminar Nasional teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rukmana, R. 2000. *Kacang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Magistra, No. 75 Th.XXIII. Hlm. 35-40.

- Soekarto, Soewarno. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Shobikhah, S. 2014. *Eksperimen Pembuatan Kaasstengel dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam Sebagai Upaya Peningkatan Gizi* [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Tarigan, Utari Olivina. 2012. *Hubungan pengetahuan dan Konsumsi Serat Pada Siswa dan Siswi Kelas XI Sekolah Menengah Atas Yayasan Pendidikan Harapan 3 Kecamatan Deli Tua Kabupaten Deli Serdang*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Timur, Candra Jagat. 2018. *Variasi Pencampuran Tepung Daun Sirsak (Annona muricata Linn) Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat*. Yogyakarta: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Zulkan. 2014. *Analisis Kandungan Asam Lemak Minyak dari Ekstraksi Biji Kacang Merah Bercorak (Phaseolus vulgaris L. Varietas Kidney Bean) Dengan Menggunakan Kromatografi Gas dan Cara Mengajarkannya Di Sekolah*. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- _____. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.