

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo: Tiga Serangkai.
- Associates Wheat US. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Taruna Grafika.
- Aceng, U. 2008. *Aneka Olahan Cake dan Puding*. Bandung : Media Mutiara Salim.
- Agustina, Fransiska. 2017. *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Dengan Bahan Baku Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia Dan Daya Terima*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Andrianto, Tuhana T dan Noro Indarto. 2004. *Buncis Kacang Tanah dan Kacang Tunggak*. Yogyakarta: Absolut.
- Andarwulan, N., Kusnandar F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Apriadi, Wield Harry. 2007. *Good Mood Food*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aprilia, Putu Riska Deyana Ni., Yusa, Made Ni., Pratiwi, Desak Putu Kartika I. 2019. *Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate. L) Terhadap Karakteristik Sponge Cake*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 8, No. 2.
- Afrizal. 2015. Coklat Bubuk (Chocolate Powder). duniaafrizal.blogspot.com/2015/08/coklat-bubuk-chocolate-powder.html?m=1. Diunduh pada 8 Juli 2019 19:15
- Akubor, PI. 2003. *Functional Properties and Performance of Cowpea/ Plantain/ Wheat Flour Blends in Biscuits*. Plant Food for Human Nutrition (Formerly Kualitas Plantarum).
- Bahalwan, Fatmah. 2011. *Fungsi Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake*. http://writecooklove.blogspot.co.id/2011_01_01_archive.html. 08 Mei 2019 (20:10).
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama*. Diunduh pada 8 Mei 2019.

- Bureau of Nutritional Sciences. 2010. *Proposed Policy: Definition and Energy Value for Dietary Fibre*. Food Directorate, Health Products and Food Branch, Health Canada.
- Chang, Raymond. 2004. *Kimia Dasar: Konsep-konsep Inti*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Devi, Nirmala. 2010. *Nutrition And Food Gizi Untuk Keluarga*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Giani. 2018. *Kacang Hijau Varietas Vima 3*. Bogor: BPATP Litbang Pertanian Kementerian Pertanian RI.
<http://bpatp.litbang.pertanian.go.id/balaipatp/berita/361>.
Diunduh pada 18 Juli 2019 20:30.
- Hardiyanti, Qomariah. 2011. *Kajian Kualitas Tahu Dari Kacang Tunggak dan Kedelai. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan*. Fakultas Teknologi Industri. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional Surabaya.
- Handayani, T.S. 1987. *Pencarian Metode Tekstur Cookies yang Menggunakan Campuran Terigu dan Maizena dengan Penetrometer*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium) dalam Pembuatan Cookies*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Ismayani, Yeni. 2006. *Variasi Brownies Kukus dan Panggang*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Iswandari, Rochani. 2006. *Studi Kandungan Isoflavon Pada Kacang Hijau (Vigna Radiata L), Tempe Kacang Hijau Dan Bubur Kacang Hijau*. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Irmae. 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: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Ilmaknun, Lulu. 2016. *Uji Hedonik (Uji Kesukaan) Tepung Kacang Hijau(Vigna radiata) dan Tepung Terigu (Triticum vulgare) Terhadap Sifat Organoleptik Brownies Kcang Hijau*. Bandung: Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Kartika, B, Pudji H., Wahyu S. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kasno, Astanto dan Achmad Winarto. 1998. *Kacang Tunggak*. Malang: Balitkabi.

- Kinanju, Siti Rahmah. 2018. *Pencampuran Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiates) Pada Biskuit Sebagai Kudapan Ibu Hamil Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Zat Besi*. Yogyakarta: Skripsi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Koswara S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lestari, Sri Mustika. 2018. *Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau (Vigna radiata) Sebagai Bahan Dasar Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Lestari, Ema., Kiptiah, Mariatul., Apifah. 2017. *Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka*. Jurnal Teknologi Agro-Industri Vol. 4 No.1
- Lisdiana. 1998. *Waspada terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. Ungaran: PT Trubus Agriwidya.
- Lusitasari, Ika. 2014. *Kajian Penambahan Tepung Moccaf (Modified Cassava Flour) sebagai bahan Pengganti Boraks pada Pembuatan Kerupuk Gendar berdasarkan Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Kalsium*. Yogyakarta: Polteknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
- Lubis, Zulhaida. 2009. *Hidup Sehat Dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.
- Matthews, K R. 1988. *Legumes: Chemistry, Technology, and Human Nutrition*. New York and Basel: Marcel Dekker, Inc.
- Mustakim, M. 2013. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Musliha. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Brownies Kukus Sebagai Upaya Penanggulangan Stunting Pada Balita*. Makassar: Poltekkes Kemenkes Makassar
- Mudjisihono, Rob, Munarso, Joni S, Noor, Zuheld. 1993. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Gliseril Monostrearat Pada Tepung Jagung Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptis Roti Tawar yang Dihasilkan*. Agritech Vol 13 No 4. Yogyakarta: UGM
- Muhtadi, Deddy. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.

- Mahmud, K Mien, Hermana, Zulfianto A Nils, Apriyantono R Rossi, dkk. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Matz, S.A dan Matz T.D. 1978. *Cookie and Cracker Technology, second edition*. Westport: AVI publishing company, Inc
- Nasiru. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptik Properties of Red and White Meat*.
- Nurdjanah., Jacob, Mardiono Agus., Hidayat, Taufik., Chrystiawan, Rudy. 2018. *Perubahan Komponen Serat Rumpun Laut Caulerpa sp. (dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis Vol. 10 No.1
- Olwin, Nainggolan dan Cornelis, Adimunca. 2005. *Diet Sehat Dengan Serat*. Jakarta: Cermin Dunia Kedokteran Departemen Kesehatan RI.
- Poppy. 2018. *Kacang Hijau Varietas Vima 2*. Bogor: BPATP Litbang Pertanian Kementerian Pertanian RI. <http://bpatp.litbang.pertanian.go.id/balaipatp/berita/342>. Diunduh pada 18 Juli 2019 20:30.
- Pangastuti, Ayuningtyas Hesti., Affandi, Rachmawati Dian., Ishartani, Dwi. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 1
- Ruslihanti dan Kuharto. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta: Agromedia.
- Ruhutami, Diah., Setyowati., Fatimah Farissa. 2018. *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus) Pada Pembuatan Brownies Singkong Kukus Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Protein*. Jurnal Teknologi Kesehatan Vol. 14, No. 2.
- Riset Kesehatan Dasar 2018. 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ryandoko, Fajar. 2017. *Variasi Campuran Kacang Tolo Pada Pembuatan Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi*. Yogyakarta: Skripsi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Roy, Bang. 2014. Manfaat makan coklat hitam. infonutrisidankesehatan.blogspot.com/2014/03/manfaat-makan-cokelat-hitam-dark.html?m=0. Diunduh pada 8 Juli 2019 20:45
- Setyani, Sri.,Nurdjanah, Siti., Permatahati, A. D. P. 2017. *Formulasi Tepung Tempe Jagung (Zea mays L) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Sensory Brownies Panggang*. Lampung: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung.
- Syarbini, H. M. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf.

- Subandoro RH., Basito., Atmaka W. 2013. *Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisiko Kimia*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2, No.4.
- Sulistiyo, C N. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) di PT. Fits Mandiri Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suganti, Aprilianti Anti. 2011. *30 Resep Brownies Lezat*. Yogyakarta: MedPress.
- Sutomo, Budi, 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. *Syarat Mutu Biskuit*. Departemen Perindustrian RI.
- Setyaningsih, Dwi, dkk. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sayekti, R. S., Djoko, P. Dan Toekidjo. 2012. *Karakteristik Delapan Aksesori Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata L. Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta* Jurnal Penelitian Vol 1 No. 1, 2012.
- Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Shewfelt, Robert L. 2002. *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Sechneeman, K. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta: UI Press.
- Turelanda, SP., Harun, N., Rahmayuni. 2016. *Potensi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L) dalam Pembuatan Bolu Kemojo Sebagai Makanan Khas Provinsi Riau*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol 1 No. 8.
- Wardani, Kusuma Hayu Dyah. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Bolu Kukus*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widagdo, Karina. 2007. *Pengaruh Perlakuan Pemanasan Terhadap Kadar Amilosa Dan Serat Pangan Beras Merah Organik*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Winarno, F.G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO PRESS.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, S . 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Yuliyanti, Dwi Nela. 2016. *Pengaruh Tepung Komposit Jagung (*Zea mays l*), Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Bolu Kukus*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.