

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. 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”. *Skripsi*, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Aly MMA, Seleem HA. 2015. *Gluten-Free Flat Bread And Biscuits Production By Cassava, Extruded Soy Proteinand Pumpkin Powder*. Food and Nutrition Science 6: p.660-674
- Asni, Yuli. 2004. *Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius hiphotalamus)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Astarini.F., Bambang, S.A., Danar.P. 2014. *Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Flakes Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (Amorphophallus oncophyllus) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3(1) Januari, 106-04
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Badan Pusat Statistik. 2016. Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi (ton), 1993-2015. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/877> [Diakses 30 Oktober 2017]
- Badan Standarisasi Nasional . 2011. SNI Biskuit. SNI: 2973:2011
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI Tepung Kacang Hijau (SNI 01-3728 1995).
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2014. Vima 2 dan Vima 3: Varietas Kacang Hijau Terbaru. Internet, <http://www.litbang.pertanian.go.id/berita/one/1721/> [Diakses 24 Januari 2018]
- Borelli, F., Raffaele, C., Gabriella, A., Max, H.P., Angelo, A.I. 2005. *Effectiveness and safety of ginger in the treatment of pregnancyinduced nausea and vomiting*. American Journal of Clinical Nutritionte
- Bressani, R., R. Fernandez, L.G. Elias dan J.E. Braham. 1982. *Trypsin inhibitor and hemagglutinis in bean (Phaseolus vulgaris) and their relationship with the content of tannin and associated polyphenols*. J. Agric. Food Chem. 30: 734.
- Departemen Kesehatan Masyarakat.2008. *Program Penanggulangan Anemia Gizi pada Wanita Usia Subur (WUS); (Safe Motherhood Project: A Partnership and Family Approach)*. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat Depkes

- Departemen Kesehatan. 2001. Survey Kesehatan Nasional. Laporan. Jakarta: Depkes RI.
- Departemen Kesehatan R.I. Program Penanggulangan Anemia Gizi pada Wanita Usia Subur (WUS); (Safe Motherhood Project: A Partnership and Family Approach). Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat Depkes, 2001.
- Dillah, S. Qomad, Ismail, Abdul Malik Hosyiyar Rahman Yudha Pradipta Putra, Marisa Seravina. 2006. *Pembuatan Susu Kacang Hijau Sebagai Alternatif Minuman Kesehatan*. Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Dinas Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta. 2012. Profil Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2013.
- Direktorat Gizi Masyarakat RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Tasikmalaya: Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
- Ferawati. 2009. *Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong, dan Pisang sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Grober, Uwe. 2012. *Mikronutrient: Penyelesaian Metabolik, Pencegahan, dan Terapi*. Jakarta: EGC.
- Hertati, M.E. 2013. Pengaruh Penambahan Hasil Samping Pembuatan Jahe Instan pada Mutu Kue Kering. Universitas Pembangunan Veteran Jawa Timur.
- Hinderaker SG, Olsen BE, Lie RT, et al. Anemia in pregnancy in rural Tanzania: associations with micronutrients status and infections. *Eur. J. Clin.Nutr.* 2002; 56(3):192-199.
- Iswandari, Rochani. 2006. *Studi Kandungan Isoflavon Pada Kacang Hijau (Vigna radiata L), Tempe Kacang Hijau Dan Bubur Kacang Hijau*. Skripsi, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. [Diakses 1 November 2017]
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar Riskesdas 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Muaris, Hindah. 2007. *Healthy Cooking: Biskuit Sehat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Musthalina, Herta., Yuli Laraeni., Yuliana Dahlia. 2015. *Pola Konsumsi (Faktor Inhibitor dan Enhancer Fe) terhadap Status Anemia Remaja Putri*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 11(1) Juli, p.80-6
- Nurfalakra, T. 2013. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Pembuatan Kue Jahe dari Tepung Jagung*. Vol 2(2), p.55-62.
- Nuryanti, I. 2010. *Kacang Hijau sebagai Sumber Asupan Gizi yang Baik*. (Online). Tersedia: <http://meoongimutz.blogspot.com> [Diakses 1 November 2017]

- Pradipta, I.B.Y.V dan Widya, D. R. P. 2015. *Pengaruh Variasi Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit*. Vol 3(3) Juli, p.793-802.
- Prihatiningrum. 2011. *Pengaruh Komposisi Tepung Kimpul dan Tepung Terigu terhadap Kualitas Cookies Semprit*. Skripsi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang
- Purwono, dan Rudi, H. 2008. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Putra, S.E., Herawati, N., Ali, A. 2015. *Kandungan Zat Besi dan Konsumsi Kukis Ubi Jalar Ungu dengan Rasio Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon*. Vol 2(1) Februari
- Putri. 2012. *Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik*. Universitas Hasanuddin, Makasar
- Rahayu, L. 2011. *Budidaya Kacang Hijau*. Bandung: CV AFRINO RAYA.
- Rauf.R., Nurdiana., Rahmatika, N.A., Miftakhul.I. 2017. *Sifat Fisik dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Singkong dan Tepung Terigu*. Februari
- Rauf. R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Setyaningsih, D, Anton, A., dan Maya, P.S. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyawan, B . 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Yogyakarta: PT. Baru Press.
- Subandoro, R.H., Basito, dan Atmaka, W. (2013). *Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2, No 4.
- Suprianto, A.B., Christine,F.M., Thelma, D.J.T. 2015. *Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radhiatus L*) dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium (L) schott*)*. p.1-6. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNSRAT.
- Suryana, Dayat. 2013. *Membuat Tepung:Resep Membuat Tepung*. Yogyakarta: Kanisius
- Soekarto, Soewarno. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Soekirman. 2000. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional.
- Srivastava Y, Semwal AD, Sharma GK, Bawa AS. 2010. *Effect of virgin coconut meal (VCM) on the Textural, Thermal, and Physico Chemical Properties of Biscuits*. Food and Nutrition Sciences 2: 38-44.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka
- Syarfaini., M.Fais,S., Syamsul, A., Amriani. 2017. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poiret*) sebagai ALternatif*

- Perbaikan Gizi di Masyarakat*. Public Health Journal. Vol 9(2) Juli, p.138-152.
- Tejasari. 2005. *Nilai-Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Williams dan Margareth, 2001. *Food Experimental Perspective*, Fourth Edition. Prentice Hall, New Jersey.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yuniyanti, D.N. 2017. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Kacang Hijau ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Nagasari. *Skripsi*, Prodi D IV Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Qodriah, F.L. 2016. *Stabilitas Zat Gizi Mikro (Asam Folat Dan Fe Fumarat) Pada Produk Banana Flakes Fortifikasi Selama Proses Pengolahan*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung
- Zaidah, Siti (2013) . Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Proksimat . *Skripsi* , tidak diterbitkan. Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta.