

DAFTAR PUSTAKA

- Fajar Ramadhani, Kartika. 2020. *Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein dan Mutu Lemak Rendang Daging dengan Variasi Bahan Pengganti Santan [skripsi]*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Tri Meiyana, Klara dkk. 2018. *Kajian Sifat Fisik dan Serat Pangan pada Gèblek Substitusi Daun Kelor (Moringa oleifera L.)*. Jurnal Ilmu Gizi Indonesia. Vol. 01, No. 02, 127-133.
- Krisanti, Roselina Eliza. 2019. *Penggunaan FiberCreme Sebagai Substitusi Susu dalam Pembuatan Vanilla Ice Cream [tugas akhir]*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Anindia, Putri Nasviani. 2019. *Modifikasi Lauk Nabati Nugget Tempe dan Bakwan Tempe Ditinjau dari Tingkat Kesukaan Anak TK dan Kandungan Protein [skripsi]*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Marsono, Y, Galih-Putri, R., Desy-Arianti, E., H., Indrawanto, R. 2019. The lowering Effects of Fibercreme on Serum Glucose and Lipid Profile and Its Mechanism in Hypercholesterol-diabetic Rats Induced STZ-NA. *Internat. Food Res. J.*
- Nurwanto. 2016. *Sifat Organoleptik Rendang Kelinci dan Rendang Sapi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islawidiatim Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Shewfelt R. L. 2011. *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Soekarto S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.

Gabrina, P.M.. 2009. *Pengaruh Khitosan dan Lama Postmortem terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi [skripsi]*. Bogor : Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

Irmae et.al., 2018. *Variasi Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (Phaseolus radiates) Memperbaiki Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik [skripsi]*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Adriani dan Wirjatmadi. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta : Penerbit Kencana.

Putri, Rhaesfaty Galih, dkk. 2019. *Formulasi dan Karakteristik Bubur Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Instan dengan Pemanis Sukrosa, Isomalto-oligosakarida dan Fibercreme*. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.