

DAFTAR PUSTAKA

1. Riset Kesehatan Dasar. (2018). Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
2. Hermina dan Prihatini S. (2016). “Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang : Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014”. Jilid 44. Nomor 3, September 2016 : 205 – 218. *Buletin Penelitian Kesehatan*.
3. Fathonah, Siti, dkk. (2018). “Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit”. Jilid 10. Nomor 1, Mei 2018. *Jurnal Kompetensi Teknik*. Universitas Negeri Semarang.
4. Tempo. (2011). Seri Buku Tempo. *Cerita di Balik Dapur Tempo*. Jakarta.
5. Maneju H, Udobi CE, Ndife J. (2011). “Effect of Added Brewers Dry Grain on the Physico-Chemical, Microbial and Sensory Quality of Wheat Bread”. *Am. J. Food Nutr.*, 1(1) : 39-43.
6. Rahmawati, W, dkk. (2012). “Karakteristik Pati Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia”. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1(1): 347-351.
7. Julianto. (2014). *Bioindustri Umbi Talas*. Jakarta : Tabloid Sinar Tani.
8. Indastri, D. (2004). “Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies”. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
9. Kostaman, T. (2011). Talas dan Manfaatnya. Diakses 24 Oktober 2013.
10. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta : Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.
11. Ridal, S. (2003). *Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan α -amilase terhadap Patinya*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Halaman 60.

12. Rahman, Taufik. (2011). "Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau". *Prosiding SnaPP2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan*. ISSN : 2089-3582.
13. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). (2013). *Kamus Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Kompas Media Nusantara.
14. Hariyadi, Zainuri, Yeni Sulastri. (2020). Pengaruh Konsentrasi Kecambah Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Talas Kimpul. Jilid 6. Nomor 1. Mei 2020. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. ISSN : 2443-1095.
15. Atman. (2007). "Teknologi Budidaya Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) di Lahan Sawah". Jilid 6. Nomor 1 : 89-95. *Jurnal Ilmiah Tambua*.
16. Mustakim, M. (2016). *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
17. Harisuddin, M. (2008). "Peluang Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) sebagai diet manula". Makalah diseminarkan dalam seminar nasional dengan tema *Pangan Fungsional*.
18. Suhardjito, Y.B. (2006). *Pastry and Perhotelan*. Yogyakarta : Andi.
19. Sutomo. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta : Kriya Pustaka.
20. Shobikhah, Syifaatus. (2014). *Eksperimen Pembuatan Kastangel dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam Sebagai Upaya Peningkatan Gizi*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
21. Yuliatmoko, Welli, Dian Indriyani Satyatama. (2012). "Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau". Jilid 13. Nomor 2. September 2012, 94-106. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*.
22. Kaltari, Bella Indri, dkk. (2016). "Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Cookies Talas Rendah Protein". Jilid 18. Nomor 1. Maret 2016, halaman 51-57. *Jurnal Nutrisia*. Universitas Respati Yogyakarta.
23. Khairunnisa, Noviar Harun, Rahmayuni. (2018). "Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Flakes*". Jilid 17. Nomor 1. Maret 2018, 19-28. *SAGU*. Universitas Riau.

24. Putri, Meddiati Fajri dan Cinta Amalia Kasih. (2020). “Jajanan Sehat dan Kaya Kalsium untuk Keluarga : Substitusi Tepung Bandeng Presto Sebagai Bahan Kastangel”. Jilid 7. Nomor 1. April 2020, Halaman 98-106. *JKKP : Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*. Universitas Negeri Semarang. P-ISSN : 2303-2375, e-ISSN : 2597-4521.
25. Gustini, Ekowati, dkk. (2015). “Sumber Glukomanan dari Edible Araceae di Jawa Timur”. Jilid 6. Nomor 1. *J-PAL*.
26. Koswara, S. (2010). “Teknologi Pengolahan Umbi-umbian”. Modul. Institut Pertanian Bogor.
27. Apriani, R. N., dkk. (2011). “Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng serta Tepung yang Dihasilkan dari Keempat Varian Umbi Talas”. *Jurnal Science Research*.
28. Rukmana, Rahmat dan Herdi Yudirachman. (2015). *Untung Berlipat dari Budidaya Talas Tanaman Multi Manfaat*. Yogyakarta : Lily Publisher.
29. Syamsir, Elfa. (2015). Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
30. Sunantara. (2000). “Teknik Produksi Benih Kacang Hijau”. Instansi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian, Denpasar.
31. Triyono, A. (2010). “Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*)”. *Jurnal Nasional Teknik Kimia Kejuangan*.
32. Astawan, M. (2004). “Kacang Hijau : Antioksidan Membantu Kesuburan Pria.” *Tabloid Senior*. IPB : Bogor.
33. Adawiyah, DR dan Waysima. (2009). *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
34. Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
35. Wieser, H. (2003). “Determination of Gliadin and Gluten in Wheat Starch by means of alcohol extraction and gel permeation chromatography”. In Stern.M.ed. Proceedings of the 17th Meeting of The Working group on Prolamin Analysis and Toxicity. Zwickau Verlag Wissenschaftliche Scripten, pp 53-57.
36. Sunaryo, E. (1985). *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Bogor : FATETA-IPB.

37. Ratnasari, dkk. (2015). “Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit”. Jilid 3. Nomor 4. Halaman 1652-1661. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
38. Anggraeni, A. A., Handayani, T. H. W., dan Palupi, S. (2017). “Sensory characteristic of gluten-free popular Indonesian cookies”. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*,. 1st Proceeding of International Conference on Technology and Vocational Teachers (ICVT 2017), 102, 8-11.
39. Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
40. Faridah, Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid I*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
41. Prihastuti E., dkk. (2008). *Restoran Jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
42. Rosidah. (2011). *Buku Ajar Pastry*. Universitas Negeri Semarang.
43. Carla Maharani. (2014). *Pastry and Bakery : Kue Kering Buatan Sendiri*. Jakarta : Demedia.
44. Soekarto, Soewarno T. (1990). *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor : IPB Press.
45. Dwi, Setyaningsih, Anton Apriyanto, dan Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
46. Shewfelt, Robert L. (2011). *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta : Kedokteran EGC.
47. Sediaoetama, Achmad Djaeni. (2009). *Ilmu Gizi II*. Cetakan Keenam. Jakarta: Dian Rakyat.
48. Susilo, Joko, dkk. (2017). *Pedoman Praktikum Teknologi Pangan (TP)*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
49. Lubis, Zulhaida. (2009). *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor : IPB Press.

50. Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
51. Jelita, Kandi. (2011). *Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan dengan Metode Aoac dan Asp terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, dan Ruggedness*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
52. Bahalwan, Fatmah. *60 Resep Cake & Cookies Anti Gagal*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
53. Irmae, dkk. (2018). “Variasi Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik”. Jilid 20. Nomor 2. Halaman 77-82. *Jurnal Nutrisia*. Yogyakarta : Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
54. Fausi, Ahmad. (2017). *Mutu Fisik Produk Kastangel Berbahan Baku Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Terigu*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknik Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
55. Meliyana, dkk. (2019). “Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan *Crackers*”. Jilid 18. Nomor 1. Maret 2018, 1-8. *SAGU*. Universitas Riau.
56. Novita, Dian. (2011). *Evaluasi Mutu Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Cookies Tepung Komposit Berbasis Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil*. Skripsi. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
57. BPOM Republik Indonesia. (2016). *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. BPOM RI. Jakarta.