

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, A. P., Tamrin, & Rejeki, S. (2018). Kajian Pengembangan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Sebagai Bahan Substitusi Bagea Untuk Memenuhi Angka Kecukupan Zat Besi (Fe) Remaja Putri. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(6), 1724–1735.
- Agustina Nanik, Sri Waluyo, Warji, dan T. 2013. Pengaruh suhu perendaman terhadap koefisien difusi dan sifat fisik kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(1), 35–42.
- Andriani, M. Wirjatmadi, B. 2012. Pengantar Gizi Masyarakat. Jakarta : Kencana
- Allen, L, Benoist, B., Darry, O., and Hurrell R. (Eds.) 2006. "Guidelines of Fortification of Food with Micronutrient". WHO and FAO
- Andri Prasetyo S, Dwi Ishartani, D. R. A. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*, 1(1), 41–48.
- Astawan, Made. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta : Penebar Swadaya
- Atma Yoni. 2019. Prinsip Analisis Komponen Pangan *Makro dan Mikro Nutrient*. Sleman : CV Budi Utama
- Avicena & Retno. 2018. Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Ponorogo : Uwais Inspirasi Indonesia
- Azwar, S. 2009. Metode Penelitian. Yogyakarta. Pustaka Pelajar
- Basuki S, E. K., Nurismanto, R., & Suharfiyanti, E. 2018. Kajian Proporsi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Pada Pembuatan Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i2.1291>
- Cakrawati dan Mustika NH, Dewi. 2012. Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Bandung: Alfabeta
- Diniyati, B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, Dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Universitas Diponegoro*.
- Devi, N. 2010. *Nutrition and Food*. Jakarta : PT. Kompas Media Nusantara

- Djaafar TF, Umar S, & M. Nur C. 2012. Pengaruh Perendaman dan Perebusan Terhadap Kandungan Protein, Gula, Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Kerandang (*Canavalia virosa*). Universitas Gadjah Mada. *Agritech vol 32 (3)*
- Ekafitri, R., & Isworo, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 23(2), 134–145.
- Estiasih, T. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Jakarta : Bumi Aksara
- Fatchiyah. 2011. Biologi Molekular Prinsip Dasar Analisis. Erlangga. Jakarta
- Gusti Ayu, A, Ketut Sumantra, & Ketut Widnyana. 2016. Pangan, Gizi, Dan Kesehatan Masyarakat (Kajian Gizi Kesehatan Diversifikasi Pangan Kearifan Lokal Bali). Denpasar : UNMAS PRESS
- Hariadi, H., Tensiska, dan Debby M. Sumanti. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Phaseolus radiates L.*) Pada Tepung Campuran Bonggol Pisang Batu (*Musa bracycarph*) Dan Tepung Jagung Terhadap Beberapa Karakteristik *Cookies*. *Jurnal Agrotek Indonesia* : p-ISSN: 2477-8494 e-ISSN : 2580-2747
- Helmyati, S., E. Yuliaati, N.P. Pamungkas dan N.Y. Hendarta. 2018. Fortifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Nusantara : Upaya Mengatasi Masalah Difisiensi Zat Gizi Mikro di Indonesia. *Gadjah Mada University Press*. Yogyakarta
- Kardina R N, A. E. S. 2017. Uji Daya Terima, Karakteristik Fisik, Dan Mutu Gizi Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Koswara, Sutrisno. 2013. Teknik Pengolahan Umbi-umbian : Pengolahan Umbi Talas. IPB : Bogor
- Kusnandar, Feri. 2010. Kimia Pangan. Komponen Pangan. Jakarta : PT Dian Rakyat
- Lestaria, T. I., Nurhidajaha, & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(April), 53–63.
- Malindo R, Edison, dan N. Ira. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Bidang Perikanan dan Kelautan*. Universitas Riau. Vol 5 (1)
- Muchtadi, MS. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Bandung : CV. Alfabeta

- Nadya Citra Dewantari, I., Wisaniyasa, N., & Suter, I. 2017. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 6(1), 19–29. <https://doi.org/10.24843/itepa>
- Purwono, M.S., Hartono, R. 2012. Kacang Hijau. Jakarta : Swadaya
- Rachmawati, L., & Rohmawati, N. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Udang Rebon The Effect of Addition Soybean Flour to Protein Level and Acceptability Nugget Rebon.*
- Rahmi RD, Ken Suratiyah, & Jangkung HM. 2013. Ketahanan Pangan Rumah Tangga Petani Di Kecamatan Ponjong Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Agro Ekonomi. Universitas Gadjah Mada.* Vol 24(2)
- Rani, H., Zulfahmi, & Widodo, Y. R. 2013. Optimasi proses pembuatan bubuk (Tepung) kedelai optimization process soybean flouring. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13(3), 188-196.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25181/jppt.v13i3.187>
- Saparinto C, & Hidayati. 2010. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta : Kanisius
- Sidabutar, W. D. R., Nainggolan, R. J., & Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 1(4), 67–75.
- Soekirman. 2012. Ilmu Gizi dan Aplikasinya Untuk Keluarga dan Masyarakat Jilid II. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional
- Suhaimi A. 2019. Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Yogyakarta : CV Budi Utama
- Sumbono, A. 2016. Biokimia Pangan Dasar. Jakarta : Deepublish 47-48
- Thomas Efraim B, Erny J,N., dan Thelma D.J.Tuju. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian : Universitas Sam Ratulangi Manado*
- Utafiyani, Ni Luh Ari Yusasrini, I. G. A. E. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal ITEPA*, 7(1), 12–22.
- Winarsi, Heri. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan. Yogyakarta : Kanisius
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

- Winda Haliza, Endang Y.Purwani & Ridwan Tharir. 2010. Pemanfaatan Kacang-kacangan Lokal Mendukung Diversifikasi Pangan. Pengembangan Inovasi Pertanian. Vol. 3 (3)
- Yazid, E. 2015. Kimia Fisika Untuk Mahasiswa Kesehatan. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Yusuf. 2014. Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan Di Nusa Tenggara Timur . Balai Pengkajian Teknologi Pertanian NTT