

DAFTAR PUSTAKA

- Almasyhuri., Yuniati, H., Slamet, Dewi S., 1990. Kandungan Asam Fitat dan Tanin dalam Kacang-Kacangan yang Dibuat Tempe. *Puslitbang Gizi Bogor*. 13 : 65-72
- Almatsier, Sunita., 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Arifin, Zainal., 2008. Beberapa Unsur Mineral Esensial Mikro Dalam Sistem Biologi dan Metode Analisisnya. *Balai Besar Penelitian Veteriner*. 27 : 100-103.
- Astawan, M., 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*, Dian Rakyat, Jakarta
- Briawan, Dodik *et al.*, 2012. *Efikasi Pangan Lokal Bergizi Untuk Perbaikan Anemia & Peningkatan Prestasi Akademik*. IPB, Bandung
- Damayanti., 2000. *Dektat percobaan Makanan*. IPB, Bogor.
- Demam, JM., 1997. *Kimia Makanan*. IPB, Bandung.
- Desrosier, Norman W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI press, Jakarta
- Edyarti, Emi., 1993. Teknik *Pengujian Mutu secara Organoleptik*, Makalah pelatihan pengujian Mutu Pangan Laut, Dinas Perikanan Jatim, Surabaya.
- Ekawati, D., 1999. Pembuatan *Cookies* Dari Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP ASI) , *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gautara *et al.*, 2005. *Dasar Pengolahan Gula*. IPB, Bogor.
- Hambali, *et al.*, 2006. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Penebar swadaya, Jakarta
- Kartika *et al.*, 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU UGM, Yogyakarta.
- Kartikasari, Olivia., 2006. Aplikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Dalam Pembuatan Sup Kacang Merah Instan: Evaluasi Fisik, Kimia, Dan Sensoris, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, Semarang.
- Kay., 1979. *Food Legumes*. Tropical Product Institute, London.
- Marliyati, Sri Anna *et al.*, 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. IPB, Bogor.

- Matz, S.A., & T.D Matz., 1978. *Cookies and Crakers Technology*. 2th ed The AVI Publishing Company, West Port, Connecticut.
- Muctadi, Deddy., 2009, *Pengantar Ilmu Gizi*, Alfabeta ,Bandung.
- Ningrum, Malinda.R.B., 2012. Pengembangan Produk Cake Dengan Substisusi Tepung Kacang Merah, *Karya Tulis Ilmiah*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta
- Nufri Afriansyah., 2010. *Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah*. <http://fitzania.com/kacang-merah-turunkan-kolesterol-dan-gula-darah/> [30 desember 2013]
- Pasadena, A., 2012. Pengaruh Penambahan Proporsi Tepung Rumput Laut Yang Berbeda Terhadap Kadar Yodium Dan Daya Terima Biskuit, *Karya Tulis Ilmiah*, Akademi Gizi Surabaya, Surabaya.
- Persagi Indonesia., 2011. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. DPD Persagi Jawa Timur, Surabaya
- Rahmat Rukmana., 2009. *Buncis*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni., 2004. Ilmu Gizi Jilid II. Dian Rakyat, Jakarta.
- Suhardjo & C.M. Kusharto., 1992. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sulaiman, Ahmad., 1994. *Penilaian mutu pangan, Peneliltian Pangan dan Gizi Masyarakat*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Susana, Ana., 1995. Pengaruh Cara Pemasakan, Penyimpanan dan Pemanasan Ulang Terhadap Ketersediaan Biologis (*Bioavailability*) Zat Besi Sayur Daun Singkong Tumbuk, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suyanti., 2008. *Membuat Aneka Biskuit*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tejosari., 2005, *Nilai Gizi Pangan*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Winarno, F.G., 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yasa, W.S., Nazaruddin.,& Saloko Satrijo. 2009. *Keefektifan Berbagai Jenis Tepung Kecambah Kacang Meningkatkan Mutu Makanan Sapihan Tradisional*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram.