

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry . 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International, Virginia USA.
- Ahmad, Z. 2010. *Kimia Dasar Untuk Teknik Industri*. Penebar Swadaya, Yogyakarta.
- Aimanah, U., Munira, A., dan Nuraeni, S. 2020. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau (*mun bean flour*) terhadap pembuatan *coconut flakes*. *Jurnal Agrisitem* 16(2): 281-293.
- Anayuka, S. 2016. Evaluasi sifat fisik dan sensori *flakes* pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astarini, F., Sigit, B., dan Praseptiangga, D. 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* 3(1): 325-337.
- Bastian, F., Ishak, A.B., Tawali, M. 2013. Daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi refined carrageenan (SRC) dan bubuk kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1).
- Bhattacharya, S.B. dan Sumithra. 2008. Toasting of corn flaes product characteristic as a function of processing condition. *Journal of Food Engineering* 88: 419-428.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2007. SNI 01-4270-1996 tentang Syarat Mutu Sereal. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bouvier, J.M. 2001. *Extrusion Cooking Technologies and Application*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- [Depkes] Departemen kesesehatan RI. 2010. Komposisi Zat Gizi Kacang Hijau. Depkes RI, Jakarta.

- Djarwo, P. 1998. *Teknik Pengolahan Hasil Pertanian*. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta.
- Ekafitri, R. dan Isworo, R. 2014. Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat. *Jurnal Pangan* 23(2): 134-145.
- Ekawati, G.A., Dewi, A.S.P., dan Pratiwi, K. 2018. Pengaruh lama perkecambahan millet (*Panicum milliaceum*) terhadap karakteristik *flakes*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 7(4): 175-183.
- Fauzi, M. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik flakes berbahan tepung jagung (*Zea mays L.*), tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan labu kuning (*Curcubita moschata*). *Jurnal Penelitian Pacapane Pertanian* 16(1): 31-43.
- Felicia, A. 2006. Pengembangan produk sereal siap santap berbasis sorgum. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Guy, R. 2001. *Extrusion Cooking Technologies and Applications*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Gisca, I., Bernadheta, D., dan Rahayuni, A. 2013. Penambahan gembili pada *flakes* jiwawut ikan gabus sebagai alternatif makanan tambahan anak gizi kurang [skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Hadiningsih, N. 2004. Optimasi formula makanan pendamping ASI dengan menggunakan *response starface methodology*. [tesis]. Sekolah Pascasarjana, Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hendartina, N.T. 2010. Formulasi sereal susu berbahan baku sorgum sebagai pangan sarapan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kurniawati, I. dan Murniati, E. 2013. *Controlled deterioration test* untuk menguji ketahanan benih kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) terhadap kondisi cekaman kekeringan [skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusumo. D.T., Siswanti, dan Anandito, B.K. 2016. Kajian karaktertistik sensorus dan kimia bubur instan berbasis tepung millet putih (*Panicum milliceum L.*)

- dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(1).
- Lawess, M. J. 1990. *Snack Food*. Van Nostrand Reinhold Publisher, New York.
- Marlin. 2009. Sumber pangan tanaman minor [Internet]. Tersedia Pada : <http://daengnawan.blogspot.com> [25 September 2019].
- Matz, S. A. 1991. *Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Maxwell, D. L. and J. L. Holohan. 1977. *Elements of Food Technology*. AVI Publishing Company Inc, New York.
- Mayasari, O. 2011. Pembuatan serbuk minuman seel jiwawut (*Pennisetum glaucum*) instan dan uji penerimaan konsumennya [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Miller, D.D. 1996. *Minerals In Fennema*. Food Chemistry Third Edition Marcel Dekker, Inc, New York.
- Mirdhayati, I. 2004. Formulasi dan karakterisasi sifat-sifat fungsional bubur garut (*Marania arundinaceae*) instan sebagai maanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) [tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mustakim, M. 2013. *Budidaya Kacang Hijau*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Pangestika, R. 2017. Formulasi *flakes* berbahan dasar ubi ungu (*Ipomea batatas* L) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) tinggi serat pangan dan rendah lemak [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prabowo, B. 2010. Kajian sifat fisikokimia tepung millet kuning dan tepung millet merah [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Santosa B., Narta, S., dan Damardjati D.S. 1998. Pembuatan Brondong Dari Berbagai Beras. *Agritech, Majalan Ilmu dan Teknologi Pertanian* 18(1): 24-28.
- Sathe, S.K., dan Salunkhe, D.K. 1982. Functional properties of winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus* L) proteins. *J Food Sci* 47: 503-509.
- Setiaji, B. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik *Soyflakes* (*Glycine max* L) [skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.

- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Slamet, A. 2011. Fortifikasi tepung wortel dalam pembuatan bubur instan untuk peningkatan provitamin A. *Jurnal Agrotek* 5(1): 153-166.
- Sudha, M.L., Vetrmani, R., dan Leelavathi, K. 2007. Influence of fiber from different cereals on the rheological characteristics of wheat flour dough and on biscuit quality. *Food Chemistry* 100(4): 9-15.
- Susanti, I., Lubis., E.H., dan Meilidayanti, S. 2017. *Flakes* sarapan pagi berbasis mocaf dan tepung jagung. *Journal of Agro-based Industry* 34(1): 44-52.
- Tribelhorn R.E. 1991. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker Inc, NewYork.
- Tristian, M.C. 2018. Uji aktivitas Antioksidan dan kesukaan panelis terhadap es krim sari serai (*Cymbopogon citratus*) [skripsi]. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Widyaningsih, S. dan Mutholib, A. 1999. *Pakan Burung*. Penebar Bahan Pangan, Surabaya.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Zebua, S.J. dan Rabaniah, R. 2012. Benih kacang hijau (*Vigna radiata L*) pada pertanaman monokultur dan tumpang sari dengan jagung (*Zea mays L.*) [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

