

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin, 2012. Kue Basah dan kue Tradisional : Jakarta
- AKG. 2013. Permenkes RI No 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Menteri Kesehatan RI, Jakarta
- Almatsier, S (2009) Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amelia, Kindi. (2013). Hubungan Pengetahuan Makanan Dan Kesehatan Dengan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar Pembangunan Laboratorium Universitas Negeri Padang [serial online]. Tersedia dari : URL: <http://www.ejournal.unp.ac.id> [Diakses 04 Desember 2019].
- Ananto, Diah Surjani. 2012. Bakpao. Jakarta: Demedia Pustaka
- Andrianto, TT., dan Indarto, N. 2004. Budidaya dan Analisis Usaha Tani Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Panjang. Absolut. Yogyakarta.
- Anita Suryani. (2012). Pemanfaatan Kentang Pada Hidangan Kontinental (Potatoes Schotel, Chicken Thoufu Potatoes Cordon Blue, Dan Banana Roll Crepe Fla Potatoes). Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Anonim. 2012. Penuntun Praktikum Mikrobiologi. Laboratorium Biologi UMS : Surakarta.
- Anonim. 2013. 1000 Tanaman Khasiat dan Manfaatnya. [www.indonews.co.id](http://www.indonews.co.id). Diakses tanggal 02 Desember 2019.
- Anonim. 2014. Ebookpangan 2006: Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. <http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../PengujianOrganoleptik-dalamIndustri-Pangan.html>. Diakses pada 04 Desember 2019.
- Astuti, D.S., N. Andarwulan., P. Haryadi., dan F.C. Agustia. (2014). Formula dan Karakteristik Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. Jurnal Teknologi Pangan 3 (2).
- Ayustaningwarno, F, G. Retnaningrum, I. Safitri, N. Anggraheni, F. Suhardinata, C. Umami, dan M. S. W. Rejeki. 2015. Aplikasi Pengolahan Pangan. Deepublish, Yogyakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Syarat Mutu Kue Basah SNI 01-4309-1995. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Syarat Mutu Tepung Beras SNI 3549-1995. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional
- Bilang, M. 2013. Mempelajari Penambahan Bubuk Yogurt Kedelai sebagai Substitusi Susu Sapi pada Formula Biskuit. Prosiding Seminar Nasional PATPI. Jember.
- Cahyadi, W. 2012. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Jakarta: PT. Bumi Aksara. 95 hal.
- Cania E. 2013. Uji efektivitas ekstrak daun legundi (*Vitex negundo*) sebagai larvasida terhadap larva instar III *Aedes aegypti* linn. [Skripsi] Mahasiswa Kedokteran. Fakultas Kedokteran Universitas Lampung
- Cakrawati, D dan Mustika. 2012. Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung. Hal: 234.
- Dalimartha, S. 2009. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1. Jakarta : Trubus Agriwidya.
- Dewi AL. 2011. Formulasi cookies berbasis pati garut (*Maranta arundinacea* Linn.) dengan penambahan tepung torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) sebagai sumber zat gizi mikro [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Depkes RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Depkes RI
- Febriana, A., A.D. Rachmawanti, dan C. Anam. 2014. Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, dan Sifat Sensoris Sala Lauak dengan Variasi Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Sehat. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 28-38
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah. 30(1): 31-39.
- Herminingsih, A. 2010. Serat Dalam Menu Makanan. Diunduh pada alamat [http://journal.mercubuana.ac.id/data/baruAAT\\_SERAT\\_DALAM\\_MENU\\_MAKANAN.pdf](http://journal.mercubuana.ac.id/data/baruAAT_SERAT_DALAM_MENU_MAKANAN.pdf) tanggal 02 Desember 2019
- Jayadi, Yusmaindah, Burhanuddin Bahar, dan Saifuddin Sirajuddin. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Penerimaan Dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko. Media Gizi Masyarakat Indonesia. Vol.1, No.2: 122-129.
- Kartasapoetra dan Marsetyo, 2010. Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan, dan produktivitas Kerja. Rineka Cipta. Jakarta

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Direktorat Jenderal Bina Gizi. Diakses pada 02 Desember 2019 dari <http://www.gizikia.depkes.go.id/sekretariat/anak-usia-sekolah-menjadi-tumpuan-kualitas-bangsa/>
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Beras, eBook Pangan. [http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf) (02 Desember 2019)
- Kusharto, C. M. 2006. Serat Makanan dan Penerapan bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2) : 45 -54
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 264.
- Mardalena ML. 2009. Efektivitas ekstrak daun nimba (*A. Indica Juss.*) sebagai ovisida nyamuk *Aedes aegypti* Linn. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Lampung.
- Marsono, Y. 2004. Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada.
- Mia, 2008, Aneka Jajanan Pasar, [www.banjarmasinpost.co.id](http://www.banjarmasinpost.co.id), 04 Desember 2019
- Muchtadi, T.R. 2013. Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan. Alfabeta : Bandung
- Nurjanah, Siti. (2011). Sikap dan Konsumsi Masyarakat terhadap Beras Padi (*Oryza sativa*) dan Beras Singkong (*Manihot esculenta*) sebagai Bahan Pangan Pokok. Departemen Sains Komunikasi dan Perkembangan Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Novi Puspita Sari. (2016). Aplikasi MOCAF (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Kue Lumpur : Kajian Proporsi MOCAF Dan Tepung Terigu Pada Sifat Fisikokimia Dan Sensoris. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Digital Repository Universitas Jember.
- Palupi, S. (2012). Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-Umbian sebagai Pengganti Makanan Pokok. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Prabawati, S., Suyanti., dan D. A. Setyabudi. 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Pisang. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. 68 hlm
- Rani, H., Zulfahmi, dan Widodo, Y.R. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* vol. 13 (3) : 188-196.

- Rezeki, Putri. 2013. Uji Kualitas Hasil Jadi Kue Nagasari Menggunakan tepung Ganyong. <http://thesis.binus.ac.id>. [04 Desember 2019]
- Riani, D., 2007, Jajanan Anak Sekolah, Buletin Keamanan Pangan BPOM RI, B., 12 (6) : 46
- Rio, M.. (2012). Makanan Tradisional yang Terlupakan. Jakarta.
- Rukmana, R., dan Yudirachman, H. 2014. Budi Daya dan Pengolahan Hasil Kacang Kedelai Unggul. Bandung: CV Nuansa Aulia. 202 hal.
- Sari, K. N., dan Ayustaningwarno, F. 2014. Kandungan Serat, Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Keripik Ampas Brokoli Panggang. *Journal of Nutrition Coolege* vol 3 No. 3 : 378-385.
- Salim, Emil. 2012. Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai. Yogyakarta: LilyPublisher.
- Setiyono, L. (2011). Pemanfaatan biji kurma (*Phoenix dactylifera L.*) sebagai tepung dan analisis perubahan mutunya selama penyimpanan. Bogor: Institut Teknologi.
- Soekopitojo, S. 2012. Fungsionalitas Santan. <http://ilmupangan>. [02 Desember 2019].
- Susanto, T. (2009). Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Unibraw. Malang.
- Widaningrum, Sri Widowati dan Soewarno T. Soekarto. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *J. Pascapanen* 2(1) 2005: 41- 48.
- Widyawati, P.S. 2013. Perbedaan Sifat Fisikokimia, Sensori dan Aktivitas Antioksidan Beras Organik Lokal. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Unika Widya Mandala. Surabaya. 11 hal.
- Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama