

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 1. 2008. *Metode Taguchi*. Dalam qualityengineering.wordpress.com/2008/06/29/metode-taguchi/ diakses pada 9 April 2015 pukul 15.47 WIB.
- Anonim 2. 2014. *Pengertian dan Definisi Kualitas Makanan*. Dalam <http://dtebu.com/2014/03/pengertian-dan-definisi-kualitas-makanan.html> diakses pada 15 April 2015 pukul 16.06 WIB.
- Acevedo, E.A., Hernandez, J.J.I., Vargas, G.P., Diaz, P.O. dan Perez, L.A.B. 2012. *Starch Digestibility and Glycemic Index of Cookies Partially Substituted with Unripe Banana Flour*. LWT Food Science and Technology 46 (2012) 177-182.
- Alexander, D. 2012. *Postprandial Effects of Resistant Starch Corn Porridges on Blood Glucose and Satiety Responses in Non-Overweight and Overweight Adults*. Thesis. Iowa: Iowa State University.
- Antony, J. 2001. *Simultaneous Optimisation of Multiple Quality Characteristics in Manufacturing Processes Using Taguchi's Quality Loss Function*. International Journal of Advanced Manufacturing Technology 17: 134-138.
- Arif, A., Budiyanto, A., Hoerudin. 2013. *Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jurnal Litbang Pertanian Vol.32 No.3: 91-99.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. *Aneka Olahan Umbi*. Jakarta: IAARD Press.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Standar Nasional Indonesia 01-2973-1992 Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. *Standar Nasional Indonesia 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Belavendram, N. 1995. *Quality by Design*. Prentice Hall International, UK.
- Bender, D.A. 2005. *Carbohydrate by Difference*. A Dictionary of Food and Nutrition. Oxford University Press, USA.

- Besterfield, D.H., Besterfield-Michna, C. dan Besterfield, G. 2002. *Total Quality Management: International Edition, 3rd Edition*. Prentice Hall, USA.
- Cahyaningtyas, H.F. 2014. *Penggunaan Tepung Kulit Singkong pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Daneswari, P. 2012. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Sponge Cake Singkong pada Orang Sehat*. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Gadjah Mada.
- Deming, W.E., 1982. *Out of Crisis*. Massachusetts Institute of. Technology Press, Cambridge.
- Diantina, S. 2014. *Ganyong, Pangan Alternatif Pengganti Beras?* Warta Plasma Nutfah Indonesia 26: 5-6.
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Brathara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 1995. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Ekawati, D., 1999. *Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, IPB.
- Estuti, Wiwit, Heriyenni dan Azizah. 2015. *Cookies dari Tepung Ubi Jalar Merah dan Tepung Kacang Merah untuk Makanan Tambahan Anak Balita*. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Gaitonde, V.N., S.R. Karnik, B.T. Achyutha dan B. Siddeswarappa. 2006. *Multi-response Optimization in Drilling Using Taguchi's Quality Loss Function*. Indian Journal of Engineering & Materials Sciences 13: 484 – 488.
- Gasol Pertanian Organik. 2015. *Tepung Kacang Merah, Kacang Hijau, Kacang Kedelai*. Dalam www.gasolorganik.com/produk/tepung-gasol/ diakses pada 1 Maret 2015 pukul 13.35 WIB.
- Giuberti, G., Gallo A., Cerioli C., Fortunati P. dan Masoero F. 2015. *Cooking Quality and Starch Digestibility of Gluten Free Pasta Using New Bean Flour*. Food Chemistry 175 (2015): 43-49.

- Goni, I., L. Gracia-Diz, E. Manas, dan F. Saura-Calixto. 1996. *Analysis of Resistant Starch: A Method for Foods and Food Products*. Food Chemistry Vol 56 No 4 pp 445-449.
- Guandalini, S., Carol M.S., Ronit R., Lara F., NurAlima G., Kim K. dan Sueson V. 2002. *Jump Start Your Gluten-Free Diet! Living with Celiac/Coeliac Disease & Gluten Intolerance*. The University of Chicago Celiac Disease Center, Illinois.
- Harmayani, E., Murdiati A. dan Griyaningsih. 2011. *Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis*) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies dan Cendol*. Agritech Vol. 31 No. 4 November 2011.
- Hartanto, D.D., 2013. *Prinsip Pengolahan dan Penyajian Kue*. Dalam tantodanardwi.blogspot.com/2013/08/prinsip-pengolahan-dan-penyajian-kue.html diakses pada 29 April 2015 pukul 16.22 WIB.
- Hendrasty, H.K., 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Herawati, H. 2011. *Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian 30 (1) 2011.
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS). 2015. *Phaseolus vulgaris* L. Dalam http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=26857 diakses pada 6 Mei 2015 pukul 14.55 WIB.
- Jahanshahi, M., G.D. Najafpour dan M. Rahimnejad. 2008. *Applying the Taguchi Method for Optimized Fabrication of Bovine Serum Albumin (BSA) Nanoparticles as Drug Delivery Vehicles*. African Journal of Biotechnology Vol.7 (4), pp. 362-367.
- Juwita, Z., 2012. *Formulasi dan Nilai Indeks Glikemik Cookies Ganyong (*Canna edulis* Kerr.)*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, IPB.
- Kay, D.E., 1979. *Food Legumes*. Tropical Product Institute, Ministry of Overseas Development, London.
- Kumar, V., H. K. Sharma dan Pragati K. 2015. *Optimization of Taro-Wheat Composite Flour Cake Using Taguchi Technique*. Food Measure (2015), 9: 35 – 51.
- Kusbandri, A., 2013. *Analisis Kandungan Karbohidrat dan Nilai Indeks Glikemik serta Aktivitas Anti Ulser dan Anti Kolesterol Umbi Gayong (*Canna edulis* Ker.)*. Tesis Magister Farmasi Sains dan Teknologi, UGM.

- Leitzmann, C. 1993. *Food Quality—Definition and a Holistic View*. Springer Berlin Heidelberg, Jerman.
- Makfoeld, D., Djagal W.M., Pudji H., Sri A., Sri R., Sudarmanto S., Suhardi, Soeharsono M., Suwedo H., dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Manley, D., 2001. *Biscuit, Cracker and Cookie Recipes for The Food Industry*. CRC Press, New York.
- Marsono, Y., Noor Z. dan Rahmawan, F. 2003. *Pengaruh Diet Kacang-kacangan terhadap Kadar Gula Darah Tikus Diabetik Induksi Alloxan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 14, (1).
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Matz, S.A. dan Matz, T.D. 1978. *Cookies and Crakers Technology*. The AVI Publishing co. Inc., Texas.
- Matz, S.A., 1984. *Snack Food Technology*. The AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.
- Nasution, M.N., 2005. *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management)*. Bogor: Penerbit Ghalia Indonesia.
- Navidi, W. 2006. *Statistics for Engineers and Scientist*. McGraw-Hill, New York.
- Nurjanah, N. dan Julianti E.D., 2006. *Taklukan Diabetes dengan Terapi Jus*. Jakarta: Puspa Swara.
- Nurmiatun. 2011. *Formulasi Flakes dengan Substitusi Tepung Garut (*Marantha arundinacea*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*): Evaluasi Sifat Sensorik, Fisik, dan Kimia*. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Oztop, M. H., Sahin S. dan Gulum S. 2007. *Optimization of Microwave Frying of Potato Slices by Using Taguchi Technique*. Journal of Food Engineering, 79 (2007) 83 – 91.
- Phadke, M.S., 1989. *Quality Engineering Using Robust Design*. PTR Prentice-Hall, Inc., New Jersey.
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., Handayani, T.H.W., dan Chayati, I. 2010. *Perbaikan Mutu dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong dalam*

Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Richana, N. dan Sunarti T.C., 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa dan Gambili.* Jurnal Pascapanen 1 (1) 2004: 29 – 37.

Ross, P.J., 1996. *Taguchi Techniques for Quality Engineering: Loss Function, Orthogonal Experiments, Parameter and Tolerance Design.* McGraw Hill Professional, USA.

Roufiq, N.A., 2014. *Nilai Indeks Glikemik (IG) VS Diabetes Mellitus (DM).* Dalam http://kaltim.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=582:nilai-indeks-glikemik-ig-vs-diabetes-mellitus-dm&catid=26:lain&Itemid=59 diakses pada 19 Mei 2015 pukul 10.15 WIB.

Rukmana, R., 1995. *Bertanam Buncis.* Yogyakarta: Kanisius.

Rukmana, R., 2000. *Ganyong Budi Daya dan Pascapanen.* Yogyakarta: Kanisius.

Sajilata, M.G., Singhal R.S., dan Kulkarni P.R. 2006. *Resistant Strach.* Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. Vol.5, pp. 1-4.

Santoso, S., 2010. *Statistik Parametrik.* Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Siddiq, M., Ravi R., Harte J.B., dan Dolan K.D. 2010. *Physical and Functional Characteristics of Selected Dry Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flours.* Food Science and Technology, (42), 232—237.

Srikaeo, K. dan Thongta, R. 2015. *Effects of Sugarcane, Palm Sugar, Coconut Sugar and Sorbitol on Starch Digestibility and Physicochemical Properties of Wheat Based Foods.* International Food Research Journal 22(3): 923-929 (2015)

Sultan, W.J., 1972. *Practical Baking Second Edition.* The Avi Publishing Company, Inc., USA.

Sunarjono. 1972. *Kunci Berocok Tanam Sayuran Penting di Indonesia.* Jakarta: Lembaga Penelitian Hortikultura Pasar Minggu.

Suyatma, Nugraha. 2004. *Analisis Warna.* Bogor: Fakultas Teknologi Pangan IPB
Taguchi, G. dan Konishi S., 1987. *Orthogonal Arrays and Linear Graphs: Tools for Quality Engineering.* ASI Press, USA.

- Taylor, W.A. 1992. *Optimiztion and Variation Reduction in Quality*. McGraw-Hill International Edition, Singapore.
- Tosun, N dan Ozler, L. 2004. *Optimisation for Hot Turning Operations with Multiple Performance Characteristics*. International Journal of Advanced Manufacturing Technology 23: 777 – 782.
- Trinidad, T. P., Mallillin A.C., Sagum R.S. dan Encabo R.R. 2010. *Glycemic Index of Commonly Consumed Carbohydrate Foods in the Philippines*. Journal of Functional Foods 2: 271-274.
- Valencia, G. 2010. *Formulasi dan Evaluasi Sifat Produk Tepung Bubur Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Pratanak Dengan Penambahan Tepung Agar-Agar*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Walpole, R.E. 1992. *Pengantar Statistika Edisi ke-3*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacturing Fundamental of Line Product*. Applied Science Publishing, London.
- Wong, J. dan Jenkins, D.J. 2007. *Carbohydrate Digestibility and Metabolic Effects*. Journal of Nutrition, pp 137
- Wolever, T.M. dan Bolognesi C. 1996. *Prediction of Glucose and Insulin Responses of Normal Subjects After Consuming Mixed Meals Varying in Energy, Protein, Fat, Carbohydrate and Glycemic Index*. Journal of Nutrition Nov 126 (11) : 2807-12.
- Wolever, T.M.S. dan Jenkins, D.J.A. 1986. *The Use of Glycemic Index in Predicting the Blood Glucose Response to Mixed Meals*. American Journal of Clinical Nutrition vol 43 hal 167-172
- Wani, I.A., D.S. Sogi, A.A. Wani, B.S. Gill, dan U.S. Shivhare. 2013. *Physico-chemical and Functional Properties of Flours from Indian Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Cultivars*. LWT Food Science and Technology 53 (2013) 278 – 284.
- Yuliana, A., 2010. *Formulasi dan Evaluasi Sifat Produk Bubur untuk Penderita Diabetes Berbasis Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pratanak dan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.