

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. Departemen Kesehatan RI, Jakarta
- Anonim, 1994. *SNI 01-3541-1994 tentang margarin*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim, 1995. *AOAC Official Methods of Analysis on the Association on Official Agriculture Chemists, Assocs, of Agric, Chem, Washington, DC*.
- Anonim, 2002. *Kajian Tepung Umbi-Umbian Lokal sebagai Pangan Olahsan*. Badan Ketahanan Pangan Pemerintah Propinsi Jawa Timur kerjasama dengan Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Anonim, 2008. *Budidaya Umbi Gembili*. <http://pascapanen.litbang.go.id>. Diakses pada 21 Oktober 2014.
- Anonim, 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta, PT Elex Media Komputindo.
- Anonim , 2009. *SNI 3751:2009 tentang tepung terigu sebagai bahan makanan*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Apriantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, dan S. Budianto. 1989. *Petunjuk Analisa pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M, 2006. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Aykoyrd, W.R. and Doghty, J., 1973. *Legume in Human Nutrition*, Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome.
- Cahyani, K.D. 2012. *Kajian Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Bahan pengikat dan Pengisi pada Sosis Ikan Lele*. [http://digilib.uns.ac.id/pemgguna.php?mn=detail&d\\_id=19032](http://digilib.uns.ac.id/pemgguna.php?mn=detail&d_id=19032)
- Chen, Z., Sagis, A., Linssen, J.P.H., Schols, H.A., and Voragen, A.G.J., 2002. *Evaluation of Starch Noodles Made from Three Typical Chinese Sweet-Potato Starches*, Journal of Food Science 67 (9) : page 3342-3347.
- deMan, M. J. 1999. *Principle of Food Chemistry*. The AVI Publishing Company Inc. Wesport Connecticut.

- 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, Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Elyana, Fera Dwi. 2010. *Karakterisasi tepung Gembili (*Dioscorea esculenta. L*), Kesesuaian dan Pemanfaatannya untuk Beberapa Produk Olahan [Skripsi]*, FTP, UGM, Jogjakarta.
- Fast, R.B. and Caldwell, E.F., 2005. *Breakfast Cereal and How Are They Made*, American Association of Cereal Chemist, Inc, St. Paul Minnesota, USA.
- Felicia, A., 2006. *Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap Santap Berbasis Sorghum*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Fennema, R. O. 1985. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker, inc. New York
- Grace, M.R. 1977. *Cassava procesing*. Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma.
- Hapsari. 2010. *Formulasi Flakes Berbasis Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) : Evaluasi Sifat Sensorik, Fisik, dan Kimia*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta
- Hou, G. G. 2010. *Asian Noodles*. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey
- Howling, D. 1974. *Modified Starches for the Food Industry Food Technology*, in Australia 26: 464-473.
- Jayakody, L., Hoover, R., Lui, Q., and Donner, E. 2007. *Studies on tuber starches II. Molecular Structure, composition and physicochemical properties of yam (*Dioscorea* sp.) starches grown in Sri Lanka*. Carbohydrate Polimers : 69, page 148-163.
- Kasemsuwan, T., Bailey, T., and Jane, J. 1998. *Preparation of Clear Noodles with Mixtures of Tapioca and High-amilose Starches*. Carbohydrate Polymer (32) 301-312
- Kataren, 1986. *Lemak dan Minyak*.

- Kay. 1973. *Root Crops*. The Tropical Product Institute Foreign and Commonwealth Office. England.
- Kinsella, J.E. 1976. *Functional Properties of Proteins in Foods : A Survey Crit.* Rev. Food Science Nutr 7 hal 219
- Kulp, K. and Ponte, J.G.Jr, 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology*, 2nd edition, Marcel Dekker, Inc., USA.
- Larmond, E. 1977. *Laboratory Methods for Sensory Evaluation of Food*. Food Research Institute, Ottawa.
- Lehninger, A. L. 1982. *Dasar-Dasar Biokimia (Terjemahan)*. Erlangga. Jakarta.
- Liu, Z., L. Peng, and J.F. Kennedy. 2005. *The Technology of Molecular Manipulation and Modification Assisted by Microwaves as Applied to Starch Granules*. Carbohidrat Polymers 61: 374-378.
- Mahmoud, A.M. 2012. *Production Of High Protein Quality Noodles Using Wheat Flour Fortified with Different Protein Products from Lupine*. Annals of Agricultural Science (2012) 57(2), 105–112
- Marsono, Y., Wiyono, P. Dan Noor, Z., 2001. *Penentuan Indeks Glikemik Kacang-Kacangan Faktor Determinan dan Uji Efek Hipoglisemiknya*, Laporan Penelitian Hibah Bersaing IX, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Jogjakarta.
- Marsono, Y. 2002. Indeks Glikemik Umbi-Umbian. Agritech : 22 (1), p:13-16.
- Martin, W and Franklin. 2006. *Tropical Yams and Their Potential*. Agricultural Research Service, U,S, Departement of Agriculture, Mayaguez, P, R.
- Mbougueng, P. D., Tenin, D., Scher, J., and Tehiegang, C. 2012. *Influence of Acetylation on Physicochemical, Functional and Thermal Properties of Potato and Cassava Starches*. Journal of Food Engineering 108 : 320-326
- Meyer, L. H. 1960. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation. Chapman and Hall Ltd. New York.
- Miller, J.N., and Whistler, F.R., 1984. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. Academica, Inc. London
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food, Funtion, and Aplication*. CRC Press, Baco Raton, Florida.

- Nahdlah, Z. 2010. *Karakterisasi Tepung Singkong (*Manihot esculenta*, Crantz) dan Tepung Singkong yang Dimodifikasi (Modified Cassava Flour/Mocaf) serta Aplikasinya pada Produk Pangan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Nurjanah, E. 2000. *Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Sereal Sarapan* [Skripsi], Institute Pertanian Bogor.
- Pitijo, S., 2004. *Benih Buncis*, Kanisius, Yogyakarta.
- Prabowo, A. Y dkk. 2014. *Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.3 p.129-135, Juli 2014.
- Putri, Widya Dwi Rukmi dan Paramita, Anggi Hapsari. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flake Talas*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1071-1072, Juli 2014.
- Radley, J.A. 1976. *Starch Production Technology*. Applied Science Publishers, London.
- Rawung, D. 1988. *Kajian Sifat Fungsional Tepung Pisanf dan tepung Campurannya*. Thesis S-2, FTP UGM, Jogjakarta.
- Richana, N dan TC Sunarti. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, suweg, Ubikelapa, dan Gembili*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Volume 1, Nomor 1, 2004.
- Rickard, J.E., J.M.V. Blanshard, and M. Asaoka. 1992. *Effects of Cultivar and Growth Season on The Gelatinization Properties of Cassava (*Manihot esculenta*) Starch*. J. Sci. Food Agric. (59): 53–58.
- Rukmana, 1994. *Buncis*, Kanisius, Yogyakarta.
- Safitri, A.D. 2012. *Pengkayaan Protein terhadap Mie Kering*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, universitas Gadjah Mada, jogjakarta.
- Siegel, A. and Fawcett, B., 1976. *Food Legume Processing and Utilitization*. International Development Research Centre, Ottawa, Canada.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan*, departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi, PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Jogjakarta.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Suprihana, Sumaryati, E., Ekayanti, RH. 2009. *Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena*.
- Suyitno. 1995. *Serat Makan dan perilaku Aktivitas Bubuk Buah*. Disertasi S-3 UGM, Jogjakarta.
- Tribelhorn, R.E., 1991. Breakfast Cereals (dalam *Handbook of Cereal Science and Technology*, Lorenz, K.J dan K. Kulp (Eds.)), Marcel Dekker, Inc., New York. Pp : 741-762
- Ukpabi, U.J. 2010. *Farmstead Bread Making Potential of Lasser Yam (*Dioscorea esculenta* L.) Flour in Nigeria*. National Root Crops Research Institute, Umudike, PMB 7006, Umuahia, Nigeria.
- Valencia, G., 2010. *Formulasi dan Evaluasi Sifat Produk Tepung Bubur Kacang Merah Pratanak dengan Penambahan Tepung Agar-Agar*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wang, S., Gao, W., Chen, H. and Xiao, P. 2006. *Studies on The Morphological, Thermal and Crystalline Properties of Starches Separated from Medicinal Plants*. Journal of Food Engineering 76 : 420 - 426
- Watts, B.M., Ylimaki, G. L., Jeffery, L. E., and Elias, L.G. 1989. *Basic Sensory Methods for Foods Evaluation*. The International Development Research Centre, Ottawa.
- Widjajaputra, B. 2007. *Pengelolaan Tanaman Terpadu untuk Umbi-Umbian*. Yayasan Kehati, Yogyakarta.
- Williams, C.N., Uzo, J.O., dan Peregrine, W.T.H., 1993. *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit: PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Rahayu, T.S., 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan : Jakarta

- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit: PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit: PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wurzburg, O.B. 1989. *Modified Starchs: Properties and Uses*. CRC Press Boca Raton Florida.
- Wurzburg, O.B. 1989. *Starch in the Food Industry*. In Furia, T. E., ed. 1977. CRC Handbook of Food Additives. Vol.1 ohio: CRC Press Inc.
- Yaumi, N. 2011. *Penambahan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Donat dan Daya Terimanya*. <http://repository.usu.ac.id?handle/123456789/21874>
- Yodatama, K.K. 2011. *Perencanaan Unit Pengolahan "Brownies" Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Skala Industri Kecil*. Skripsi Fakultas eknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.