

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. 2010. Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula darah. <http://fitzania.com/kacang-merah-turunkan-kolesterol-dan-gula-darah/>. (on-line) diakses tanggal 25 Februari 2016
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2013. *Overview Industri Tepung Terigu Nasional*. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Aulia, R. E. and Widya. D. R. P. 2015. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Kimia Dengan STPP. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (2) : Hal. 476-482.
- Ayuningtyas, H. Rachmawati D., dan Ishartini D. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2 (1) : 5-30.
- Cahyono, B. 2007. Kacang merah. Budidaya dan analisis usaha tani. Kanisius, Jakarta.
- Cauvain, S.P. dan Young, L.S. 2006. *Baked Products: Science, Technology and Practice*, Blackwell Publishing. United Kingdom.
- Chung, Y. C, C. T. Chang, W. W. Chao, C. F. Lin, dan S. T. Chou. 2002. *Antioxidative Activity and Safety of the 50% Ethanolic Extract from Red Bean Fermented by Bacillus subtilis IMR-NKI*. *American Chemical Society. Journal of Agriculture and Food Chemistry*. Vol. 50 (1) : 8.
- Comeford, S.E. 2010. *Behavior Reserch in Bakery*. Vol. 11: Hal. 93-110.
- Dilana, I. 2008. Pembentukan Tim Panelis dan Analisis Deskripsi Citarasa Kacang Salut dengan Variasi Bawang Putih Di PT. Garudafood, Jakarta. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ekawati, D. 1999. Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Jurnal Penelitian*. Universitas Riau, Riau.
- Estuti, W., Yenni, H., dan Azizah. 2013. Cookies dari Tepung Ubi Jalar Merah dan Tepung Kacang Merah Untuk Makanan Tambahan Anak Balita. *Jurnal Penelitian*. Fakultas Teknik, Politeknik, Bandung.

- Fathullah, A. 2013. Perbedaan *Brownies* Tepung Ganyong dengan *Brownies* Tepung Terigu ditinjau dari kualitas inderawi dan kandungan gizi. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Fatimah, S. 2014. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasikan dengan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Penelitian*. Universitas Riau, Riau.
- Gacula, M.C. 1997. *Descriptive Sensory Analysis in Practice*. Food and Nutrition Press, Inc. Trumbull, Connecticut.
- Hartayanie, L. dan C. Retnaningsih. 2006. Pemanfaatan Tepung Kacang merah Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Fisikokimia dan Sensoris. *Laporan Penelitian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Hendrasti, H. K. 2013. Bahan Produk Bakery. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Hootman, R. C. 2002. *Manual on Descriptive Analysis Testing For Sensory Evaluation*. ASTM Publication, Baltimore.
- Indriani. 2007. *Modern and Classic Brownies*. Gramedia, Jakarta.
- Khasanah, N. 2012. Waspada! Beragam Penyakit Degenaratif Akibat Pola Makan. Yogyakarta : Laksana. Kim, M.J.
- Kotler, P. 1993. Manajemen Pemasaran. *Translation of Marketing Management Analysis, Planning, Implematation, and Control. Sevent Edition*. Prentice Hall International Inc. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Meilgaard, M. G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 2<sup>nd</sup> edition*. CRC Press, London.
- Misail, M., Suhaidi, I., dan Nainggolan, R. 2014. Pengaruh Penambahan Kacang Merah dan Penstabil Gum Arab Terhadap Mutu Susu Jagung. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol. 2 (1) : Hal. 57-64.
- Ningrum, MRB. 2012. Pengembangan Produk *Cake* dengan substitusi Kacang Merah. *Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Pantzariz. 2002. *Palm Oil Uses*. Palm Oil Research Institute of Malaysia. Ministry of Primary Industries, Malaysias.
- Praptiningrum, W. 2015. Eksperimen Pembuatan *Butter cookies* Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. *Skripsi*. Fakultas teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Prety, BN. 2016. Penggunaan Cokelat Sebagai Bahan Dekorasi *Cake* Di Hotel . *Jurnal penelitian*. Fakultas Parawisata dan perhotelan. Universitas Adiyana, Surabaya.
- Rukmana, R. 2009. *Kacang Merah*. Kanisius, Yogyakarta
- Rusaidah, A. 2011. *Cake* buat diabetes. <http://tips.dietsehat.tribunews.com/2014/06/08cake/>. (on-line) diakses tanggal 3 Maret 2016
- Salaman. Y, S. Novianti and D .Ratnasari. 2012. Pengaruh Jenis dan Proporsi Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Mutu dan Daya Terima Roti Manis. *Jurkessia*, Vol. 3 (1) : Hal 156.
- Sari, Y.W. 2012. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Garut Terhadap Sifat Organoleptik Crackers Bayam. *Skripsi*. Unesa, Surabaya.
- Setyaningsih, D. A., Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Subagio. 2003. *Pengembangan Bakery*. Penerbit institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Sulistiyo, C. N. 2006. Pengembangan *brownies* kukus tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) di PT. Fits Mandiri Bogor. *Skripsi*. Fakultas teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Susanti, H. 2015. Formulasi dan Uji Organoleptik Bubuk Coklat dengan Pengisi ekstrak Jahe. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang. (tidak dipublikasikan)
- Verawati, M. 2015. Pengaruh substitusi Tepung Kacang merah Terhadap Kualitas Kulit Pie. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang, Padang.
- Wattimena M, Bintoro PV, Mulyani S. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Penelitian*. Universitas Diponegoro, Semarang. Hal. 36-39.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian. Gramedia , Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Yustiyani., dan Setiawan, Budi. 2013. Formulasi Bubur Instan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 8 (2) : Hal. 95 – 100.