

Daftar Pustaka

- Abete, I., Arne, A., Alfredo J.M., Inga, T., and Maria, A.Z, 201, Obesity and The Metabolic Syndrome : Role of Different Dietary Macronutrient Distribution Patterns and Specific Nutritional Components on Weight Loss and Maintanance, *Nutrition Review*, **68 (4)** : 214-231.
- Adult Treatment Panel III, 2001, Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults. Executive Summary of the Third Report of National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III). *Journal American Medical Association*, **285 (16)** : 2486-2496.
- Alberti, K.G., Eckel, R.H., Grundy, S.M., Zimmet, P.Z., and Cleeman, J.I, 2009, *Harmonizing the metabolic syndrome: a joint interim statement of the International Diabetes Federation Task Force on Epidemiology and Prevention*, National Heart, Lung, and Blood Institute; American Heart Association; World Heart Federation; International Atherosclerosis Society; and International Association for the Study of Obesity, 1640—1645.
- Almatsier, S, 2001, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S, 2010, *Penuntun Diet*, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D., 2011, *Analisis Pangan*, Jakarta, PT. Dian Rakyat.
- Aristawati, R., Atmaka, W., dan Muhammad, D.R.A., 2013, Substitusi tepung tapioca (*Manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki. *Jurnal Teknosains*. **2 (1)** : 56-65.
- Asfin, W.M., Harun, N., dan Zalfiatriz, Y., 2017, Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Pada Pembuatan *Crackers*, *JOM Faperta UR*, **4 (1)** : 1-12.
- Astawan, 2009, *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*, Jakarta, Penebar Swadaya
- Atcibri, O.A., Kouakou, T.H., Brou, K.D., Kouadio, Y.J., and Gnakri, D, 2010, Evaluation of Bioactive Components in Seeds of *Phaseolus vulgaris L*, *Journal of Applied Biosciences*, **31** : 1928-1934.
- Aude, Y.W., Mego, P., Mehta, J.L., 2004, Metabolic Syndrome : Dietary Interventions, *Current Opinion in Cardiology*, **19 (5)** : 473-479

- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 2013, *Riset Kesehatan Dasar*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 1996, *SNI Syarat Mutu Susu Sereal (SNI 01-4270-1996)*. Badan Standarisasi Nasional
- Beck, M. E., 2011, *Ilmu Gizi dan Diet, Hubungannya dengan Penyakit-Penyakit untuk Perawat & Dokter*, Andi, Yogyakarta.
- Chandra, L., Marsono, Y., dan Anita, M.Y, 2014, Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Flakes* Beras Merah dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, **13 (2)**: 57-68.
- Damayanthi, E., dan Listyorini, I., 2006, Pemanfaatan tepung bekatul rendah lemak pada pembuatan kripik simulasi, *Jurnal Gizi dan Pangan*, **1(2)** : 34—44.
- Departemen Kesehatan RI, 1992, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Jakarta, Bhratara Karya Akasara.
- Després, J.P, and Lemieux, I., 2006, Abdominal obesity and metabolic syndrome. *Nature* ; 444:881–7.
- Dewi, A. L., 2011, Formulasi Cookies Berbasis Pati Garut (*Maranata ardinaceae linn*) dengan Penambahan Tepung Torbangun (*Coloeus ambonicus lour*) Sebagai Sumber Zat Gizi Mikro, Skripsi, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Dhiyas, A., dan Rustanti, N., 2016, Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi Pada *Flakes* “Kumo”, *Journal of Nutrition College*, **5 (4)** : 499-503
- Ebrahimof, S., and Mirmiran, P., 2013, Nutritional Approaches for Prevention and Treatment of Metabolic Syndrome in Adults, *Journal of Paramedical Sciences*, **4 (2)** : 123-134.
- Fitriyanti, F., 2012, Pengaruh pemberian makanan tambahan pemulihan (PMT-P) terhadap status gizi balita gizi buruk di dinas kesehatan kota semarang tahun 2012, *Skripsi*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Foster, P.K., Holt, S.H., and Brand, M.J.C, 2002, International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values, *The American journal of clinical nutrition*, **76 (1)** : 5-56.
- Fuentez-Zaragoza, M.J., Riquelme-Navarrete, E., Sanchez-Zapata, J.A., and Perez-Alvarez, 2010, Resistant starch as functional ingredient: a review, *Food Research International*, **43(4)** : 931-942.

- Gupta, R.K, 1990, *Processing of Fruits Vegetables and Other Food Processing (Processed Food Industries)*, New Delhi, SBP of Consultant Engineers.
- Hadi, N., Yusmarini, dan Efendi, R, 2017, Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Jagung dalam Pembuatan *Flakes*, *Jom FAPERTA*, **4**
- Hardinsyah, 2012, Masalah dan Pentingnya Sarapan bagi Anak, *Materi Simposium Sarapan Sehat*, tanggal 16 Juni 2012, Jakarta.
- Harmanto, N dan Utami, P, 2013, *Jamu Ajaib Penakluk Diabetes*, Jakarta, PT. Agromedia Pustaka.
- Hasrulsah, B., dan Marsono, 2012, Hubungan Obesitas dengan Tingkat Kolesterolimia Pada Pasien >30 Tahun di Puskesmas Kiara Pandak Kecamatan Sukajaya Kabupaten Bogor Jawa Barat, *Jurnal Kedokteran Unila* : 111-20.
- Hijova, E., and Chmelarova, A. 2007. *Short Chain Fatty Acids and Colonic Health*. *Bratishlavske Lekarske Listy* ; **108 (8)** : 354-358.
- Imandira, P.A.N., 2012, Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) Terhadap kandungan Zat Gizi dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein dan β -karoten. *Thesis*, Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Indrasari, Dewi, S., dan Adnyana, 2006, Preferensi Konsumen Terhadap Beras Merah Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, **2 (2)**.
- Indriyani, F., Nurhidajah, Agus, S, 2013, Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan, *Jurnal Pangan dan Gizi*, **4 (8)**.
- Karim, M.M., 2013, Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, **2 (2)** : 66-74
- Kemendes RI, 2014, *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 41 Tentang Pedoman Gizi Seimbang*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Khomsan, 2002, *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*, Jakarta, Rajawali Sport.
- Larasati, A.S, 2013, Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna sebagai Makanan Selingan

Penderita Nefropati Diabetik, *Skripsi*, Jurusan Ilmu Gizi Universitas Diponegoro, Semarang.

- Lee, S.H., Han, K., Yang, H.K., Kim, H.S., Cho, J.H., Kwon, H.S., Park, Y.M., Cha, B.Y., and Yoon K.H, 2015, A Novel Criterion for Identifying Metabolically Obese but Normal Weight Individuals Using The Product of Triglycerides and Glucose. *Journal Nutrition Diabetes*, Vol 5 : 1-7.
- Marsono, Y, 2004, *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*, Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada.
- Marsetio,M., dan Setia, H, 2006, Pengaruh Jumlah Air dan Lama Pengukusan Terhadap Beberapa Karakteristik Flakes Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz), *Prosiding Rekayasa dan Teknologi Pengolahan*, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Yogyakarta, 103-109.
- Martunis, 2012, Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola, *Jurnal Teknologi dan Industri*, **4 (3)**: 26-30.
- Meliana, 2011, Aplikasi Oat Bran Dalam Pembuatan Brownies, Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Moskowitz, H.R., Bekcley, J.H., and Anna V.A, 2012, *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development*, 2nd editon, United States Of America , Blackwell Publishing Ltd.
- Nadimin, Dara, S., dan Sadariah, 2009, Pengaruh Pemberian Diit DM Tinggi Serat Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pasien DM Tipe 2 Di RSUD Salewangang Kab. Maros, Makassar, *Jurnal Media Gizi Pangan*, **7 (1)**: 29-34.
- Nurani, Y., 2018, Kajian Karakteistik *Flakes Five Grains* Organik dengan Variasi Persentase Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris .L*) dan Telur Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Organik, *Skripsi*, Prodi ilmu dan teknologi pangan, Universitas pasundan, Bandung.
- Pangastuti, A., Rachmawati, D., dan Ishartani, D, 2013, Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan, *Jurnal Teknosains Pangan*, **2 (1)**.
- Pomeranz, Y, 1991, *Functional properties of food components*, 2nd edition, New York, Academic Press.
- Prasetyo, A. S., Ishartani, D., dan Affandi, D.R., 2014, Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit

Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, *Jurnal Teknosains Pangan*, **3 (1)** : 1525.

Prasetyo, L., Ali, A., dan Zalfiatri, Y, 2018, Pemanfaatan Tepung Biji Durian dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Flakes*, *Jom FAPERTA*, **5 (1)**.

Pieta, P.G, 2000, Flavonoid as Antioxidant, *Journal of Natural Product*, **63** : 1035-1043.

Purba, J.E., Rona, J.N., dan Ridwansyah, 2017, Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Sensori Cookies dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan Mocaf). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* **5 (2)** : 301-309

Rakhmawati, N., Bambang, S.A., dan Danar, 2014, Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*), *Jurnal Teknosains Pangan*, **3 (1)**.

Rimbawan dan Siagian, A, 2004, *Indeks Glikemik Pangan: Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*, Jakarta, Penebar Swadaya.

Rustanti, N., dan Hadaning, A.M., 2014, Kandungan gizi, sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim kacang hijau dengan penambahan spirulina, *Journal of nutrition college*, **3 (4)** : 755-761.

Salim, E, 2011, *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*, Yogyakarta, Lily Publisher.

Santika, A., dan Rozakurniati, 2010, Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo, dalam *Buletin Teknik Pertanian*, XV, 1 Halaman. 1-5.

Sompong, R., Siebenhandl, E.S., Linsberger, M.G., and Berghofer, E, 2011, Physicochemical and Antioxidative Properties of Red and Black Rice Varieties from Thailand, China and Sri Lanka, *Journal Food Chemistry*, **124**: 132-140.

Sudarmadji, S., Haryono, dan Suhardi, 1997, *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Yogyakarta, Liberty.

Sugito dan Hayati,A., 2006, Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten, *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, **8 (2)** : 147-151.

Sunarti, 2014, *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*, Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada Press.

Suprpto, H., Rakhmat, F., dan Asih, E.K., 2009, *Sifat Fisikokimia Pada Pengemasan dan Penyimpanan Cassava Flakes Fortifikasi*, Badan Pengkajian Teknologi Pertanian, Bogor.

Supriyadi, D, 2012, *Study on Effects of Amylose-Amylopectin Ratio and Water Content to Crispiness and Hardness of Fried Product Model*, Departement of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Engineering and Technology Bogor Agricultural Institute , Bogor.

Suryaningrum, T., dan Rustanti, N, 2016, Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan Pada *Flakes* “Kumo”, *Journal of Nutrition College*, **5 (4)** : 360-367.

Talahatu, O., 2011, Kajian Beberapa Sifat Fisik Kimia dan Sensoris Biskuit Yang Dibuat Dari Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*), Universitas Sam Ratulangi.

Tejosaputro, K., Suseno, T.I.P., Jati, I.R.A.P., 2017, Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat *Flakes*, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, **16 (2)** : 66-74.

Thoif, R.A., 2014, Formulasi substitusi tepung beras merah (*Oriza Nivera*) dan ketan pembuatan cookies, *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor.

Triyono, A., 2010, Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap Karakteristik *Flakes*, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia: Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*.

Umar, M.I., Ansarullah, Syukri, M., 2018, Pengaruh Formulasi Breakfast Cereal Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, **3 (2)** : 1176-1193

Widaningrum, Widowati, S., dan Soekarto S.T, 2005, Pengayaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut, *Jurnal Pascapanen*, **2(1)** :41-48.

Widowati, T, 2009, Pembuatan Kerupuk Kimpul (*Xanthosoma sagitifolium*), *Skripsi* , Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Widyawati, P.S., 2013, Perbedaan Sifat Fisikokimia, Sensori dan Aktivitas Antioksidan Beras Organik Lokal, Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Unika Widya Mandala Surabaya.

Winarno, F.G, 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta, Gramedia.

Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., dan Ramdhan, T, 2016, Uji Organoleptik Formula *Flakes* dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalalejo, *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Jakarta.

Yodatama, K. K, 2011, Perencanaan Unit Pengolahan “Brownies” Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Skala Industri Kecil, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

