

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah N, 2007, *Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah*, FMIPA Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Almatsier S, 2010, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Andriani D, 2012, Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca*), *Skripsi*, Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin, Makassar
- Anggraeni AC, 2012, *Asuhan Gizi Nutritional Care Process*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- Anhwange B, Ugye T, dan Nyiaatagher T, 2009, Chemical Composition of. *Musa sapientum* (Banana) Peels, *EJEAFChe*, 8(6): 437-442.
- Arisman MB, 2010, *Gizi Dalam Daur Kehidupan*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta
- Astawan M, 2009, *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*, Penebar Swadaya, Jakarta
- Astuti D dan Nugroho F, 2010, *Buku Petunjuk Praktikum Laboratorium Air*, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Audu SS dan Aremu MO, 2011, Effect of Processing on Chemical Composition of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flour. *Pakistan Journal of Nutrition*. 10(11): 1069-1075
- Balitbang Kemenkes RI, 2013, *Riset Kesehatan Dasar*, Balitbang Kemenkes RI
- Badan Standardisasi Nasional, 2000, *Makanan ringan ekstrudat*, Badan Standar Nasional, Jakarta
- Beck, 2011, *Ilmu Gizi dan Diet: Hubungan Serat dengan Penyakit-penyakit Ed 1*, CV Andi Offset, Yogyakarta
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, dan Wootton M, 2009, *Ilmu Pangan*, diterjemahkan oleh Purnomo H, Adiono, UI Press, Jakarta
- Cahyadi W, 2006, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta
- Chandra IM, 2014, *Hipertensi Primer*, Interna Publishing, Jakarta
- David BA, 2009, *Handbook of Assesment Methods for Eating Behavior and Weight-Related Problems, Measures, Theory, and Research*, Sage Publication, London

- Degarmo EP, Sullivan WG, dan Candra CR, 1984, *Engineering Economy.7th edition*, Mc Millan Publ. Co, New York
- Department Of Nutrition, Ministry Of Health, Institute Of Health, 1999, *Nutrition Labelling: Handbook of Nutrient Claims*, Department of Nutrition, Ministry of Health, Institute of Health, Singapore
- Dewantari NC, 2016, Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) terhadap Karakteristik Cookies, *Skripsi*, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan UNUD, Bali
- Dyson PA, Beatty S dan Matthews DR, 2010, An Assesment of Low Carbohydrate or Low Fat Diets for Weightloss at 2 Year's Follow Up, *Diabetes Medical*, 27(1): 363-368
- Fat Secret Indonesia, 2018, *Informasi Nilai Gizi Corn Flakes Komersil*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/corn-flakes>, diakses 11 Juli 2018
- Faridah DN, Fardiaz D, Andarwulan N, dan Sunarti TC, 2014, Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*), *Agritech*, 34(1): 14-21
- Fauziyah A, Marliyati SA, Kustiyah L, 2017, Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum, *J. Gizi Pangan*, 12(2):147-152
- Gisca B dan Rahayuni A, 2013, Penambahan Gembili pada Flakes Jewawut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang, *Journal of Nutrition College*, 2(4) 505-513:
- Handayani TSS, 1987, Pencarian Metode Tekstur Cookies yang Menggunakan Campuran Terigu dan Maizena dengan Penetrometer. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Hartayanie L dan Retnaningsih C, 2006, *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Fisikokimia dan Sensoris*, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang
- Heaton KW, 1973, Food Fibre As An Obstacle To Energy Intake, *Lancet*, 22(2): 1418-1421
- Herliana S, 2006, Pengaruh Jumlah Air dan Lama Pengukusan Terhadap Beberapa Karakteristik Flakes Ubi kayu (*Manihot esculenta crantz*), *Skripsi*, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Hertog N, 1992, *Ilmu Gizi*, Golden Terayon Press, Jakarta

- Hirtamas TP, 2013, Mutu Fisik dan Kadar Pati Tepung dari Limbah Kulit Pisang Candi (*Musa paradisiaca*), *Karya Tulis Ilmiah*, Akademi Analisis Kimia dan Makanan Putra Indonesia Malang, Malang
- Holtzaple MT, 2003, *Hemicelluloses*. In *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, Academic Press, Cambridge
- Indrastati N dan Anjani G, 2016, Snack Bar Tepung Umbi Garut dan Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Indeks Glikemik Rendah, *Skripsi*, Program Studi Ilmu Gizi Universitas Diponegoro, Semarang
- Julianti E dan Nurminah M, 2006, *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*, USU-Press, Medan
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013, *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- Kendall P dan Sofos J, 2012, *Leathers and Jerkies*, Food and Nutrition Series, Colorado State University, Denver
- Kumar KPS, Bhowmik D, Duraivel S dan Umadevi M, 2012, Traditional and Medicinal Uses of Banana, *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 1(3): 51-63
- Kurnianingtyas A, Rohmawati N, dan Ramani A, 2014, Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 2(3): 485-491
- Lawes MJ, 1990, *Potato Based Textured Snacks*. Van Nostrand Reinhold Publisher. New York
- Leidy HJ, Clifton PM, Astrup A, Wycherley TP, Westerterp-Plantenga MS, Luscombe-Marsh ND, Woods SC, dan Mattes RD, 2015, The Role of Protein In Weight Loss and Maintenance, *Am J Clin Nutr*, 101(6): 1320-1329
- Lopez OP dan Escobedo M, 1989, Germination of Amaranth seeds: Effect on Nutrient Composition and Color, *Journal of Food Science*. 54(1): 761-762
- Manley D, 2001, *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies Third Edition*, Woodhead Publishing Limited, Cambridge

- Manson JE, Colditz GA, Stampfer MJ, Willet WC, Rosner B, Monson RR, Speizer FE, dan Hennekens CH, 1990, A Prospective Study Of Obesity And Risk Of Coronary Heart Disease In Women, *N Engl J Med*, 322(13): 882-889
- Marlett JA dan Bokram RL, 1981, Relationship Between Calculated Dietary And Crude Fiber Intakes, *Am J Clin Nutr*, 34(3):335-42
- Marsono Y, 2004, *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Martiningsih E, 2007, Pemanfaatan Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca L. var sapientum*) sebagai Substrat Fermentasi Etanol menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*, *Skripsi*, Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Mary EB, 1992, Ilmu Gizi dan Diet, E. Medica, Yogyakarta
- Mepba HD, Eboh L dan Nwaojigwa SU, 2007, Chemical Composition, Functional and Baking Properties of Wheat-Plantain Composite Flours, *African Journal of Food and Agriculture Nutrition and Development*. 7(1): 42-47
- Moehji S, 2009, *Ilmu Gizi 2*, Penerbit Papas Sinar Sinarti, Jakarta
- Möller J, 2014, *Comparing Methods for Fibre Determination In Food and Feed*, Foss Allé, Denmark
- Moskowitz HR, Beckley, Jacqueline H, dan Resurreccion AVA, 2012, *Sensory and Consumer Research in Food product Design and Development Second Edition*, Blackwell Publishing Ltd, UK.
- Muchtadi TR, 1989, *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Murphi H, 1994, Pemanfaatan Kulit Buah Pisang untuk Produksi Enzim Selulase, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ndanuko RN, Tapsell LC, Charlton KE, Neale EP, O'Donnell KM, dan Batterham MJ, 2017, Relationship Between Sodium and Potassium Intake and Blood Pressure In A Sample of Overweight Adults, *Nutrition*, 33(1): 285-290
- Noviyana F, 2013, Addition of Honey And Time Ferment To Quality of Red Bean Milk Ferment, *Jurnal Penelitian Universitas Riau*, 2(1): 1-5

- Nurhayati C dan Andayani O, 2014, Teknologi Mutu Tepung Pisang dengan Sistem Spray Drying untuk Biskuit, *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, (25)1: 31-41
- Nurlita, Hermanto, dan Asyik N, 2017, Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3): 562 - 574
- Pangastuti HA, Affandi DR dan Ishartani D, 2013, Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan, *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 20-29
- Pasquali R, Cesari MP, Melchionda N, Boschi S, Munarini A, dan Barbara L, 1988, Erythrocyte Na-K-ATPase Membrane Activity In Obese Patients Fed Over A Long-Term Period With A Very-Low-Calorie Diet, *Metabolism*, 37(1):86-90
- Putri NA, Herlina H, dan Subagio A, 2018, Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi, *Jurnal Agroteknologi*, 12(1): 79-89
- Rangkuti N, 2015, Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies, *Skripsi*, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang, Padang
- Riantiningtyas RR, 2016, Formulasi dan Potensi Produk *Flakes* dengan Kacang Merah dan *Red Palm Oil* untuk Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2, *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Sambona MT, 2018, Pembuatan Biskuit Bersubstitusi Tepung Pisang Kepok yang Disuplementasi Tepung Rumput Laut sebagai Makanan Camilan Tinggi Serat bagi Penderita Obesitas, *Skripsi*, Program Studi Ilmu Gizi Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto
- Sari N, 2012, Proses Pengawetan Sari Buah Apel, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2): 78-87
- Sari K, Fatonah S, dan Isda MN, 2014, Potensi Ekstrak *Peperomia pellucida (L.)* Terhadap Penghambatan Perkecambahan dan Pertumbuhan *Mikania micrantha (K.)*, *JOM FMIPA*, 1(2): 193-201
- Satuhu S, 1990, *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan. Prospek Pasar*, Penebar Swadaya, Jakarta

- Satyanti A, 2001, Peningkatan Kandungan Tokoferol dan Potensi Antioksidatif Mi Instant dengan Suplementasi menggunakan Pasta Kecambah Kacang Hijau. *Thesis*. Pascasarjana UGM, Yogyakarta
- Schusdziarra V, Hausmann M, Wittke C, Mittermeier J, Kellner M, Naumann A, Wagenpfeil S, dan Erdmann J, 2011, Impact of breakfast on daily energy intake - analysis of absolute versus relative breakfast calories. *Nutrition Journal*, 10(5): 12-20
- Shurtleff W dan Aoyagi, 1984, *Tofu and Soymilk Production*, The Book of Tofu, New Age Food Study Center, La Vayette
- Slavin JL, 2008, Position of the American Dietetic Association: Health Implications of Dietary Fiber. *Journal of American Dietetic Association*, 108(1): 1716-1731
- Soekarto S, 2002, *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Strychar I, 2006, Diet In The Management of Weight Loss, *CMAJ. JMAC*, 174(1): 56-63.
- Sudarmadji S, Suhardi, dan Haryono B, 2010, *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty Yogyakarta, Yogyakarta
- Sukasih E dan Setyadjit, 2012, Formulasi Pembuatan *Flake* Berbasis Talas untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*) Energi Tinggi dengan Metode Oven, *J. Pascapanen*, 9(2) : 70-76
- Sulistiyati TD, Suprayitno E, dan Anggita DT, 2017, Substitusi Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca*) sebagai Sumber Serat Terhadap Karakteristik Organoleptik Dendeng Giling Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*), *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 9(2): 78-90
- Sulistyowati A. 1999. *Membuat keripik Buah dan Sayur*, Puspa Swara, Jakarta
- Supiani, Wahyuni S, dan Syukri M, 2016, Analisis Organoleptik Dodol Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca L.*) dengan Substitusi Tepung *Wikau maombo*, *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1): 24-30
- Supriadi C, 2004, Suplementasi Tepung Rumput Laut *Euchema cottonii* pada Pembuatan Roti Tawar dan Cookies, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Survei Sosial Ekonomi Nasional, 2004, *Tingkat Konsumsi Masyarakat Indonesia*, BPS, Jakarta

- Suwandani S, 2010, Diet Rendah Kalori dan Metformin Menurunkan Berat Badan Lebih Tinggi daripada Diet Rendah Kalori atau Metformin saja Pada Pasien Obesitas, *Tesis*, Universitas Udayana, Denpasar
- Syah SA, 2011, Effect of Sprouting Time on Biochemical and Nutritional Qualities of Mungbean Varieties, *African Journal of Agricultural Research*, 6(22): 5091-5098
- Tri KSN, 2011, *Teknologi Pembuatan Tepung Pisang dan Produk Olahannya*. Litbang Deptan Lampung, Lampung
- Triyono A, 2010, Pengaruh Maltodekstrin Dan Substitusi Tepung Pisang Nangka (*Musa paradisiaca*) Terhadap Karakteristik *Flakes*, *Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia*, 13(1): 1-7
- Usman GO dan Okafor GI, 2016, Organoleptic Properties and Perception Of Maize, African Yam Bean, and Defatted Coconut Flour-Based Breakfast Cereals Served In Conventional Forms, *Food Sci Nutr*, 4(5): 716–722
- Valentas KJ, Rotstein E, dan Singh RP, 1997, *Handbook of Food Engineering Practice*. CRC Press LLC, United States of America
- Waliszewska HM, Zborowska M, Waliszewska B, Borysiak BA, Antczak W, dan Czekal A, 2018, Transformation of Miscanthus and Sorghum Cellulose during Methane Fermentation Cellulose, *J. Universite Kasdi Merbah Ouargla*, 25(1): 1-10
- World Health Organization, 2000, *Klasifikasi Berat Badan berdasarkan BMI pada Penduduk Asia-Dewasa*, WHO
- World Health Organization, 2003, *Obesity and Overweight*, WHO
- Winarno FG, 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wirakusumah E, 1994, *Cara Aman dan Efektif Menurunkan Berat Badan*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Witono Y, Aulanni'am, Subagio A, dan Widjanarko SB, 2007, *Karakteristik Hidrosilat Protein Kedelai Hasil Hidrolisis Menggunakan Protease dari Tanaman Biduri*, Universitas Brawijaya, Malang
- Yang YY, Ma S, Wang XX, dan Zheng XL, 2017, Modification and Application of Dietary Fiber in Foods, *Journal of Chemistry*, 17(1): 1-8
- Zakariya, 2011, Rancangan Acak Kelompok (RAK) *Randomized Block Design*, <https://www.slideshare.net/arningsusilawati/rancangan-acak-kelompok>, diakses 5 Juli 2018