

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, M. 1998. **Konsumsi Beras, Implikasinya Terhadap Ketersediaan.** Media Gizi Keluarga. No:XXII (1). Hal. 24-30
- Buckle, K.A. Edwar, R.A. Fleet, G.H. Woodon, M.M. 1997. **Ilmu Pangan.** Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- De Garmo, E.D, W.G. Sullivan and J.R. Canada, 1984. **Engineering Economy.** Mc. Millian Publishing Company. New York.
- De Man, J.M. 1997. **Kimia Makanan.** Edisi Kedua. ITB Bandung. Bandung.
- DebMandal, M. and Mandal, S. **Coconut (Cocos nucifera L.: Arecaceae): In health promotion and disease Prevention.** Asian Pacific Journal of Tropical Medicine (2011) 241-247.
- Direktorat Gizi. Depkes. 1989. **Kacang Kedelai.** Kandungan Nutrisi Kacang Kedelai. Jakarta.
- Fennema, T.R, 1996. **Principle of Food Sciences** : Food Chemistry, Marcell Dekker Inc, New York.
- Gaman, P. M. & Sherrington, K. B. 1994. **Ilmu Pangan** : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Herfianita, F. 2014. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu : **Tepung Ubi Jalar Putih : Tepung Kedelai Hitam (*Glycine Soja*) dan Penambahan Enzim Transglutaminase Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Mie Kering.** Skripsi. UB. Malang
- Hidayat, N. 2008. **Isolasi Glukomanan Sebagai Makanan Kesehatan.** Diunduh tanggal 6 mei 2015. <<http://bioindustri.blogspot.com/2008/05/isolasi-glukomanan-sebagai-makanan.html?m=1>>.
- Hsieh, F. dan B. S. Luh. 1991. **Breakfast Rice Cereals and Baby Foods.** Dalam B.S. Luh (ed.). 1991. Rice Utilization. Van Nostrand Reinhold. New York

- Irawati. 1985. **Mempelajari Karakteristik Cookies yang dibuat Berdasarkan Campuran Tepung Terigu, Tepung Beras dan Maizena.** Fateta. IPB. Bogor
- Kent, N. L. 1986. **Quality Control in The Food Industry Vol 3.** 2nd edition. Academic Piers, Inc. London.
- Ketaren, S. 1991. **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan.** UI Press. Jakarta.
- Koswara, S., 1992. **Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu.** Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kulp dan Ponte. 2000. **Beras dan Jagung.** Universitas Hasanudin. Makassar.
- Matz, S. A. 1992. **Bakery Technology and Engineering,** 3th Edition. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Munarso, S.J dan R. Mudjisihono. 1993. **Teknologi Pengolahan Jagung Untuk Menunjang Agroindustri Di Pedesaan.** Kinerja Penelitian Tanaman Pangan. Buku 4 Jagung, Sorgum, Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Prosiding Simposium Penelitian Tanaman Pangan III. Jakarta/Bogor 23-25 Agustus 1993.
- Pomeranz, Y. & C. E. Meloan. 1987. **Food Analysis Theory and Practice.** 2nd Edition. Van Nostrand Reinhold Company, Inc. USA.
- Pomeranz, Y. (1988). **Wheat Chemistry and Technology.** The American Association of Cereal Chemistry, Inc. USA.
- Potter, N.N. & Hotchkiss, J. H. 1995. **Food Science.** CBS Publishers & Distributors. New Delhi.
- Priyatin, D. 2010. **Fungsi Tepung Maizena.** Diunduh tanggal 15 desember 2015. <https://denipriyatin.wordpress.com/2012/04/01/fungsi-tepung-maizena/>
- [Purwoko, 2010. Pembuatan Pektin dari Buah Pepaya \(*Carica papaya L.*\) Sisa Sadap. IPB](#)
- Putra, A.P.I. 2012. **Makalah Fermentasi Roti.** Diunduh tanggal 20 Desember 2015. <http://alexschemistry.blogspot.co.id/2012/09/makalah-fermenrasi-roti.html>
- Rohadi, D. 1982. **Pengaruh Pencampuran Tepung Jagung terhadap Sifat-sifat Fisik Organoleptik Roti Tawar.** Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sibuea, S.P. 1998. **Pilih Mana, Susu Sapi atau Susu Kedelai.** Kompas 8 februari.

- Singh, S *et.al.* 2008. **Effect Of Incorporating Sweet Potato Flour to Wheat Flour on the Quality Characteristic of Cookies**. African Journal of Food Science.
- Somaatmadja, Sadikin dalam Mayasari, Susan. 2010. **Kajian Karakteristik dan Sensoris Sosis Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dengan Bahan Biji Berkulit dan Tanpa Kulit**. Skripsi. UNS. Surakarta
- Suarni dan Firmansyah, L.U. 2005. Struktur, **Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Jagung dan Sorghum**. Balai Penelitian Tanaman Serealia: 1-17.
- Sudarmadji, S. Haryono, B dan Suhardi. 1997. **Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta
- Sudarmadji, S. Haryono, B dan Suhardi. 1989. **Analisa Bahan Makanan**. Liberty. Yogyakarta.
- Sundarsih dan Kurniaty, Y. 2009. **Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu**. Makalah Penelitian. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ulima, Chindy. 2013. **Karakteristik Fisik dan Kandungan Kimia Galur-Galur Harapan Kedelai Hitam UNPAD sebagai Bahan Baku Kecap**. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan.
- Wanyo, P., Chomnawan, C., & Sirimornpum, S. 2009. **Substitution of wheat flour rice flour and rice and rice bran in flak Products: Effect on chemical, physical and antioxidant properties**. World Applied science journal,. 7(1), 49-54.
- Winarno, F. G. 2002. **Ilmu Pangan Dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.