

DAFTAR PUSTAKA

- Agustono. 2008. *Kandungan Protein Kasar dan Serat Kasar Pada Limbah Udang Fermentasi. Berkala Ilmiah Perikanan*. 3 ; 2.
- Antarlina, dkk. 2004. *Pengolahan Buah Pisang dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kalimantan*. Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Sosek Pertanian.
- Arifin, Suhartono. 2011. *Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica)*. Makassar. Universitas Hasanudin Makassar.
- Astawan M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo : Tiga Serangkai.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economics*. Mc. Millan Publishing Company. New York.
- Dewati, Retno. 2008. *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol*. Surabaya: UPN Press.
- Diniyati, Bintang. 2012. *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi jalar Merah dan Kacang Hijau*”. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1994. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta Bharata.
- [DKBM] *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. 2004. Jakarta: LIPI
- FAO/WHO. 1994. *Guidelines on Formulated Supplementary Food for Older Infants and Young Children*. Roma: FAO/WHO.
- Faridi H & JM Faubion. 1990. *Dough Reology and Baked Product Texture*. Nostrand Reinhold, USA.
- Hardiman, Made. 2004. *Kandungan Serat dan Gizi pada Roti Ungguli Mie dan Nasi*. <http://www.gizi.net> (akses 3 Agustus 2015).
- Hardinsyah, dan D. Martianto. 1992. *Bahan Pengajaran Gizi Terapan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Kay DE. 1979. *Food Legume*. London : Tropical Product Institute.
- Khomsan A. 2004. *Peran Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Jakarta: PT Grasindo.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Manley D. 1998. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. Washington: CRC Press.
- M. Marto, Z. M. (2010). *The Role of Sprouts in Human Nutrition a review*. *Acta Univ. Sapientiae, Alimentaria* , 82.
- Marzuki AR. 1977. *Pengenalan Varietas Kacang Hijau*. Bogor : LP3.
- Matthews RH. 1989. *Legumes (Chemistry, Technology and Human Nutrition)*. New York: Marcel Dekker Inc.,. Matz SA & T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- Matthews RH. 1989. *Legumes : Chemistry, Technology, and Human Nutrition*. New York and Basel : Marcel Dekker, Inc. 235.
- Mervina. 2009. *Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang [Skripsi]*. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Munadjin, 1982. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Bandung: Masa Baru.
- Nurdiani R. 2003. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius sutchi) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Susu Kacang Hijau [Skripsi]*. Bogor : Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Nurdjanah S, Musita N, Indriani D. 2011. “Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) dan Tepung Terigu pada berbagai Tingkat Subtitusi”. *Jurnal teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol 16 (P 1).
- Pudjirahayu, A., E. Sulistyowati, A.H Santoso. 2008. *Studi Pengembangan Tepung Tempe Sebagai Bahan Subtitusi Pada Formula Enteral Rumah Sakit (Hospital Made)*. *Jurnal Kesehatan*, 6; 120.

- Rahayu EA. 1993. *Pengembangan Produk Modifikasi Kacang Hijau* [Skripsi]. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati. Yuniar. 2014. *Kajian Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Terapi Anemia Defisiensi Besi*. Tugas Akhir. Jember: Jurusan Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.
- Rieuwpassa F. 2005. *Biskuit konsentrat protein ikan dan prebiotik sebagai makanan tambahan untuk meningkatkan antibodi IgA dan status gizi anak balita*. [tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Rumpis. 2011. Pisang Kepok Kuning. <http://rumpis-rumahpisang.blogspot.com>. Diakses pada 03 Juni 2016.
- Slamet DS, Tarwotjo. 1980. *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*. Di dalam Penelitian Gizi dan Makanan. Jilid 4. Badan Penelitian dan Pengembangan Depkes RI.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional. Sunaryo E. 1985. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Soekirman *et al.* 2004. *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII*. Jakarta: LIPI.
- Soeprapto AS, Sutarman. 1990. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Soeprapto HS. 1993. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sudarmanji, Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultan WJ. 1983. *Modern Pastry Chef Vol.1*. Connecticut: The AVI Publishing, Westport. Tarwotjo CS. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Gramedia Widiasarana
- Sumarno. 1991. *Mengenal Kacang Hijau*. Malang : Balittan.
- Sunaryo E. 1985. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Tarwotjo CS. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Gramedia Widiasarana.
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Wiyati D. 2004. *Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Biskuit untuk Anak Balita*. [Skripsi]. Sarjana Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.