

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2006. *Pembuatan Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dengan Biji-Bijian*. Cetakan pertama. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Mie Basah (SNI 01-2987-1992)*. Jakarta: BSN.
- Baliwati, Y.F., Khomsan A, dan Dwirani C.M., Pengantar Pangan dan Gizi. Jakarta: Penebar Swadaya, 64-68.
- Burhanuddin. 2001. *Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia*. Jakarta: Badan Riset Kelautan dan Perikanan.
- Damayanthy, Evi. 1994. *Gizi untuk Bayi, ASI, Susu Formula, dan Makanan Tambahan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Daradjat, S. 2003. "Saatnya Melirik Tepung Lokal".
<http://www.sinarharapan.co.id/berita/0802/12/opi01.html>. [15 Mei 2016]
- Fatimah, Petti Siti. 2014. *Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Indriyani, Y.H. 2007. *Membuat Kompos Secara Kilat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Institut Pertanian Bogor, 2010.
- Jeuyanan, V. 2001. *Substitusi Penggunaan Tepung Sukun pada Pembuatan Mie Basah Kajian dari Aspek Mutu Fisik dan Kimia Mie Basah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas 17 Agustus 1945. Surabaya.
- Kay, 1979. Tropical Product Institute. London.
- Khomsan, Ali. 2014. *Serat Gizi yang Terlupakan*. Artikel. Center of Excellence on Health and Medicine Institute of Tropical Disease Universitas Airlangga.
<http://itd.unair.ac.id/index.php/health-news-archive/99-serat-gizi-yang-terlupakan.html> [15 Mei 2016]
- Koswara, S. 2012. "Kacang-kacangan Sumber Serat Yang Kaya Gizi".
www.ebookpangan.com. [15 Mei 2016]

- Kusnanto. 2004. *Pengantar Profesi dan Praktik Keperawatan Profesional*. Jakarta: EGC.
- Mudjajanto dan Yulianti, 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Nataliningsih. 2007. *Analisis Sifat Fisiko Kimia Pengolahan BMC Instan Dalam Rangka Penanggulangan Gizi Buruk Di Pedesaan*. Bandung : Universitas Bandung Raya.
- Nurfi, A. “Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah”. <http://fitzania.com/kacang-merah-turunkan-keolesterol-dan-gula-darah/>. [15 Mei 2016]
- Rachmandiar, Raras. 2012. *Perbedaan Pengaruh Jus Kacang Merah, Yoghurt Susu dan Yoghurt Kacang Merah Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida Serum pada Tikus Dislipidemia*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Fakultas Kedokteran.
- Rahmat, Rukmana. 2009. *Buncis*. Yogyakarta: Kanisius
- Rini, A. W. 2008. *Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (Phaseolus lunatus) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Fakultas Pertanian.
- Salunkhe, et al. 1985. “Kacang-kacangan, Sumber Serta yang Kaya Gizi”. www.ebookpangan.com. [15 Mei 2016]
- Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Tesis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011 ISSN 0215-9511.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Suhandi, I. 2007. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas
- Sulaeman. 1994. *Makanan Balita dan Prinsip Pengembangannya*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian.
- Sulistyowati, Endang. 2008. “Pertumbuhan Kacang Merah pada Medium yang Berbeda”. <http://kacangmerah-mitra.blokspot.com/>. [14 Mei 2016]
- Sunaryo, E. 2002. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB, Bogor.

- Tala, Zaimah. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Jurnal Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara
- Ul Haq Zihah, Reni Zuraida, Yuzar Harun. 2014. *Hubungan Asupan Makan (Serat dan Lemak) dengan Kejadian Karsinoma Kolorektal di RSUD Dr. H.Abdul Moeloek Bandar Lampung*. Medical Journal Of Lampung University Vol 3, No.5
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan secara Organoleptik*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Waluya Tunggal, Rimbawan, Nuri Andarwulan. 2013. *Hubungan Antara Konsumsi Pangan dan Aktivitas Fisik dengan Kadar Kolesterol Darah Wanita Dewasa di Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Fakultas Gizi Masyarakat.
- Widya, Yrama. 2007. "Gizi Dan Pola Hidup Sehat". <http://hidup-sehat-dengan-banyak-konsumsi-serat.blokspot.com/>. [15 Mei 2016]
- Widyaningsih, T.B dan E.S Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarno, F. G. 2000. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Makalah Serba Mie. Bogor: IPB.
- Wulanriky. 2011. "Penetapan Kadar Air dengan Metode Oven Pengering". <http://wulanriky.wordpress.com/Penetapan-Kadar-Air-Metode-Oven-Pengering-aa/>. [10 Mei 2016]