

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemist*. Washington: Association of Official Agriculture Chemist.
- Ali, I. 2008. *Buat Tempe Yuuuuk*. [Serial Online] <http://iqbLli.com/2008/05/07/buat-tempeyuuuuk/>. [27 Juli 2018].
- Almatsier, Yunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah S dan Hersoelistyorini W. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal Dan Kacang-kacangan Dengan Variasi blanching*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang. [Serial Online] <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/513>.
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Program Studi Ilmu Gizi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggrahini, S. 2009. Pengaruh Lama Perkecambahan terhadap Kandungan a-Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *AGRITECH*, Vol. 27, No. 4. [Serial Online]. <http://patpijogja.wordpress.com/2009/08/27/pengaruhlamapengecambahanterhadapkandunganatokoferoldansenyawaproksimatkecambahkacanghijauphas eolusradiatuslolehsrianggrahinistaffpengajar/fakultasteknologi-pertanian-ugm/>.
- Astawan M, Wresdiyati T, Maknun L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor (ID): IPB Press. [Serial Online]. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/88417>.
- Astawan. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian Cetakan 1*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 122-131.
- Avianty, S., Ayustaningwarno, F. (2013). Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan *snack* bar ubi jalar dan kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 622-629
- Azhar, Minda. 2016. *Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein, dan Enzim*. Padang: UNP Press. Hal 125-126.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia [BPOM RI]. 2006. *Surat Keputusan Kepala BPOM RI No. HK.00.05.52.4040 tentang Kategori Pangan*. Jakarta (ID): BPOM RI. [Serial Online]. http://jdih.pom.go.id/produk/keputusan%20kepala%20BPOM/35_2006%20NO.HK.00.05.52.4040-2006_sudah_ok_pangan.PDF.
- Bilang M., F. Bastian, E. Ishak, A. B. Tawali. 2012. Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) Dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 No. 1*.
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2016. *Acuan label gizi produk pangan*. Jakarta (ID): BPOM.
- , 2016. *Pengawasan klaim dalam label dan iklan pangan olahan*. Jakarta (ID): BPOM.
- Baqiroh, Nur F. A. B. 2018. *Ini Manfaat Kacang Hijau Untuk Kesehatan*. [Serial Online]. <http://lifestyle.bisnis.com/read/20180425/106/788602/inimanfaatkcanghijau-untuk-kesehatan>.
- Cahyadi, W. 2009. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyani, Windhi. 2010. *Substitusi Jagung(Zea Mays) Dengan Jali (Coix Lacryma-Jobi L) Pada Pembuatan Tortilla : Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensoris*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. [Serial Online]. <https://core.ac.uk/download/pdf/12348527.pdf>.
- Darmajana AD. 2009. *Perbaikan Mutu Keripik Jagung Dengan Penambahan Kacang Kedelai Dan Perlakuan Perendaman Pada Larutan Kapur*. LIPI, Bandung.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. *Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras Dan Penambahan Angkak Sertavariasi Lama Fermentasi*. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. [Serial Online]. eprints.uns.ac.id/210/1/17042241.pdf. [akses tanggal 20 Mei 2018].
- Endrasari, R. dan Nugraheni, D. 2012. *Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah.
- Fernandez, J. L., M. E. Rodriguez., R.C. Pless., H. E. M. Flores., M. Leal., J. L. Martinez and L. Banos. 2008. *Changes in Nixtamalized Corn Flour Dependent on Postcooking Steeping Time*. American Association of Cereal Chemist, Inc. 79 (1). 162-166.

- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol.4, No.2 Hal. 17-29.
- Handini, Anindita N. P. 2017. *Formulasi Tortilla Chips Jagung (Zea mays) Dengan Penambahan Tepung Jangkrik Kalung (Gryllus bimaculatus) Sebagai "Superfood"*. Bogor : Institut Pertanian Bogor. [Serial Online]. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/86741>.
- Hastuti, Sri dan Subandiyono. 2016. *Buku Ajar Nutrisi Ikan*. Semarang: Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan Universitas Diponegoro Semarang. Hal 95.
- Hermalena, Leffy., I. Ketut B., Yossi O. 2017. *Kajian Mutu Organoleptik Minuman Segar Corens Dengan Penggunaan Berbagai Jenis Jeruk*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. [Serial Online] http://fp.unila.ac.id/wp-content/uploads/sites/9/2018/06/buku-3_Part1.pdf. Diakses Pada Tanggal 27/06/2019.
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. [Serial Online]. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. [20 Juni 2018].
- Imanningtias Nelis. 2008. *Mengatasi off flavour pada formulasi tempe*. http://www.p3gizi.litbang.depkes.go.id/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=105. Diakses pada tanggal 23 April 2019.
- [IOM] Institute of Medicine. 2002. *Emergency Food Guidelines*. Washington (UK): National Press Academy.
- Irawati, A., Salimar, Budi A. 2016. Besaran Defisit Energi Dan Protein Pada Anak Usia Sekolah [6-12 Tahun] Untuk Perencanaan Program Gizi (PMTAS) Di Selapan Wilayah Indonesia [Laporan Analisis Lanjut Tahun 2014]. *Penelitian Gizi dan Makanan* Vol. 39 (2): 111-118.
- Jansen, G.R. dan J.M. Harper. (1985). A simplified procedure for calculating amino acid score of blended foods or dietary patterns. *Food Nutr Bull*. 7(4):65-69. UNU, Tokyo.
- Komarudin, Asep. 2017. *Kecambah Kacang Hijau Memiliki Khasiat dan Manfaat Untuk Meningkatkan Kesuburan Pria*. [Serial Online]. <http://www.solusisehatku.com/kecambah-kacang-hijau-memiliki-khasiat-dan-manfaat-untuk-meningkatkan-kesuburan-pria>.

- Kaur, S dan P. Aggarwal. 2017. Development of maize-potato tortilla chips: A nutritious and low fat snack food. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 6(4): 153-161. [Serial Online]. <http://www.phytojournal.com/archives/?year=2017&vol=6&issue=4&part=C&ArticleId=1338>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*.
- , 2015. *Pusat Data Dan Informasi Situasi Pangan Janjangan Anak Sekolah*. Jakarta.
- , 2017. *Hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) dan Penjelasannya Tahun 2016*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Koswara, S. 2006. *Kacang-kacangan, Sumber serat yang kaya gizi*. [Serial Online]. www.Ebookpangan.com.
- , 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori Dan Praktek)*. [Serial Online]. eBookPangan.com.
- Kumar D dan Jhariya NA. 2013. Nutritional, medicinal and economical importance of corn: A mini review. *Research Journal of Pharmaceutical Sciences*. 2: 7–8.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Jakarta (ID) : PT Dian Rakyat.
- Ma'ruf. F.H., A. Mustofa dan N. Suhartatik. 2017. *Pemanfaatan Tepung Sukun (Artocarpus communis) Dalam Pembuatan Tortilla Dengan Variasi Penambahan Jagung (Zea mays) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Surakarta : Universitas Slamet Riyadi Surakarta. [Serial Online]. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/download/1898/168>.
- Maligan, Jaya Mahar. 2013. *Nutrition and Food Evaluation : Protein*. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Brawijaya.
- Marto, Z.M. 2010. *The Role of Sprouts in Human Nutrition a review*. *Acta Univ. Sapientiae, Alimentaria*, 82. [Serial Online]. <http://www.acta.sapientia.ro/acta-alim/C3/alim3-5.pdf>.
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 4 (3): 26-30.

- Marwati, Y. Andriyani, H. Syahrumsah. 2017. Studi Formulasi Jagung (*Zea mays* L.) Dan Tempe Terhadap Nilai Gizi Dan Sifat Mutu Sensoris *Tortilla Chips*. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. Hal 66.
- Mervina . 2009. *Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo* (*Clarias gariepinus*) dan isolat protein kedelai sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang. [skripsi]. Bogor (ID): IPB.
- Mubarak, A.E. 2005. *Nutritional Composition and Antinutritional Factors of Mung Bean Seeds (Phaseolus aureus) as Affected by Some Home Traditional Processes*. *Food Chemistry*. 89: 489-495. [Serial Online]. https://www.researchgate.net/publication/222407264_Nutritional_composition_and_antinutritional_factors_of_Mung_bean_seeds_Phaseolus_aureus_as_affected_by_some_home_traditional_processes.
- Muchtadi, M.S. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bogor: ALFABETA. CV. IPB.
- Murni, Mustika. 2013. *Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen*. [Serial Online]. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/view/439>.
- Nurani, S. (2013). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (2): 50-58.
- Nuryanto dan Ayu P. F. 2016. Hubungan Asupan Energi, Protein, Seng, Dan Kejadian Infeksi Kecacingan Status Gizi Anak Umur 12-36 Bulan. *Journal Of Nutrition College*, Vol 5 No 4. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas kedokteran Universitas Diponegoro. [Serial Online] <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>.
- Palacios-Fonseca, A. J., C. Vazquez-Ramos and M.E. Rodríguez-García. 2009. Physicochemical characterizing of industrial and traditional nixtamalized corn flours. *Journal of Food Engineering*. 93: 45–51. [Serial Online]. <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/19476337.2011.653694?needAccess=true>.
- Poedjiadi, Anna dan F.M. Titin Supriyanti. 2012. *Dasar - Dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Pramita, Andi R. I. 2012. *Peningkatan Kastabilan Larutan Dan Penambahan Cocoa Bubuk Pada Pembuatan Formula Tepung Tempe*. Universitas Hasanuddin Makassar. [Serial Online]. <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/2008>.

- Prasetyowati, Safitri P. 2010. *Pengaruh Penggunaan Tepung Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radius L.) dan Tepung Jagung (Zea mays L.) untuk Substitusi Tepung terigu Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Sensoris Cookies*. Universitas Sebelas Maret. [Serial Online]. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/21813/Pengaruh-Penggunaan-Tepung-Kecambah-Kacang-Hijau-Phaseolus-Radiatus-L-dan-Tepung-Jagung-Zea-Mays-L-Untuk-Substitusi-Tepung-Terigu-Terhadap-Sifat-Fisiko-Kimia-dan-Sensoris-Cookies>.
- Prasetyo, L., A. Ali., dan Y. Zalfiatri. 2018. *Pemanfaatan Tepung Biji Durian dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes*. *Jom FAPERTA* Vol. 5 No. 1. Pekanbaru : Universitas Riau.. Hal : 5-6. [Serial Online]. <http://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/18869/18240>.
- Pratama, R.I. 2011. *Karakteristik Flavor Beberapa Produk Ikan Asap di Indonesia*. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Intitut Pertanian Bogor.
- Primasoni, Nawan. 2008. *Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/198405212008121001/penelitian/manfaat-protein-untuk-perkembangan.pdf>. Diakses tanggal 1/11/2019.
- Purwono dan Rudi Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Depok: Penebar Swadaya
- Putri ADY. 2011. *Penentuan kadar air dalam makanan ringan ekstrudat secara gravimetri*. Medan (ID): Universitas Sumatera Utara. [Serial Online]. <https://id.123dok.com/document/nzwvn0lq-penetapan-kadar-air-dalam-makanan-ringan-ekstrudat-secara-gravimetri.html>.
- Pusdatin. 2014. *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan*. Jakarta (ID): Kementerian Pertanian.
- Rahmawati, Suci Inas. 2017. *Perbandingan Karakteristik Tepung Tempe Kedelai Dan Tepung Tempe Kecambah Kedelai Sebagai Pencegah Diabetes Melitus*. Institut Pertanian Bogor. [Serial Online]. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/85398/1/F17isr.pdf>.
- Riskiani, D., Ishartani, D. dan Rachmawati D. 2014. *Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (Canna edulis Kerr.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3 No. 1.

- Ristia, E. 2014. *Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka dan Tempe Kedelai*. Pontianak: Universitas Tanjungpura Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. [Serial Online]. <https://media.neliti.com/media/publications/211343-perbandingan-kadar-gizi-tempe-biji-nangk.pdf>.
- Rudianto. (2014). *Studi pembuatan dan analisis zat gizi pada produk biskuit moringa oleifera dengan substitusi tepung daun kelor* (Tesis). Universitas Hasanudin, Makassar.
- Saleha, Maryam Nur. 2016. *Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal*. Bandung: Universitas Pasundan. [Serial Online]. <http://repository.unpas.ac.id/15729/4/TUGAS%20AKHIR%20NUR.pdf>.
- Sediaoetama, Achmad J. 2008. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Setiawan, Eka Bagus. 2011. *Efektifitas Penambahan NaHCO₃ Pada Pembuatan Tortilla Substitusi Ampas Tahu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional 'Veteran' Jawa Timur Surabaya.
- Setyaningsih D, Anton A, Maya PS. 2010. *Analisi Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor (ID): IPB Press.
- Shah, S. A., A. Zeb., T. Masood., N. Noreen., S. J. Abbas., M. Samiullah., Md. A. alim dan A. Muhammad. 2011. Effects of sprouting time on biochemical and nutritional qualities of Mungbean varieties. *African Journal of Agricultural Research* Vol. 6(22). Hal. 5094. [Serial Online] <http://www.academicjournals>.
- Sholihah, N. 2015. *Tepung Terigu*. [Serial Online]. <http://www.kerjanya.net/faq/17860-tepung-terigu.html>. [04 Juni 2018].
- Siregar N. E, Setyohadi, M. Nurminah. 2015. Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Biji Durian. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.3 No.2. Hal.196. [Serial Online]. <http://www.e-jurnal.com/2015/11/pengaruh-konsentrasi-kapur-sirih.html>.
- Sitoresmi, Mega. 2012. *Pengaruh Lama Pemanggangan Dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*. [Jurnal Publikasi] Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Syafutri, Merynda I dan Eka. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Tortilla Labu Kuning*. Sumatera Selatan : Universitas Sriwijaya. [Serial Online]. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/609>.
- Sukihananto dan Nikita Dewayani. 2013. *Perilaku Anak Sekolah Dalam Pemilihan Jajanan Sekolah Tidak Dipengaruhi Oleh Pengetahuan Ibu Tentang Pedoman Umum Gizi Seimbang*. Fakultas Ilmu Keperawatan Universitas Indonesia.
- Sundari, D., Almasyhuri dan A. Lamid. 2011. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25 No. 4. [Serial Online]. <https://media.neliti.com/media/publications/20747-ID-pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-komposisi-zat-gizi-bahan-pangan-sumber-protei.pdf>.
- Supariasa, I Dewa Nyoman, B. Bakri, dan I. Fajar. 2012. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC.
- Sutedja, Anita M dan Maria Matoetina. 2008. *Efek Metode Blanching Uap Dalam Pembuatan Biskuit Tepung Tempe Terhadap Penerimaan Konsumen*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Sutomo, B. 2008. *Cegah Anemia dengan Tempe*. [Serial Online]. <http://myhobbyblogs.com/food/files/2008/06/>. Diakses 27 Mei 2018.
- Suyanto, A., Ranum E. P. P., Wikanastri H. 2018. Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Kecambah Kacang Hijau Kukus. *Jurnal Pangan Dan Gizi* 8 (2): 11-12. Universitas Mumahmmadiyah Semarang.
- Shewfelt L. Robert. 2009. *Introducing Food Science*. Taylor and Francis Group, LLC. 10:235.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tessema M, Gunaratna NS, Donato K, Cohen JL, Mc Connel M, Belayneh D, Brouwer ID, Belachew T, Groot HD. 2016. Translating the impact of quality protein Maize into improved nutritional status for Ethiopian children: study protocol for a Randomized controlled trial. *BMC Nutrition*. 2 (54): 2-13.
- Umardani RM. 2011. *Kebiasaan jajan, aktivitas fisik, status gizi, dan kesehatan serta hubungannya dengan prestasi belajar siswa sekolah dasar di Kota Bogor*. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.

- Utami AS. 2008. *Survey konsumsi dan studi analisis kandungan aflatoksin beberapa produk pangan berbasis jagung*. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Utari, D.M., Rimbawan., H. Riyadi., Muhilal, dan Purwastyastuti. 2011. Potensi Asam Amino pada Tempe untuk Memperbaiki Profil Lipid dan Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 5 No.4. [Serial Online]. <https://media.neliti.com/media/publications/39804-ID-potensi-asam-amino-pada-tempe-untuk-memperbaiki-profil-lipid-dan-diabetes-mellit.pdf>.
- Valderrama-Bravo, C., A. Rojas-Molina ., E. Gutiérrez-Cortez., I. Rojas-Molina., A. Oaxaca-Luna., E. De la Rosa-Rincón., M.E. Rodríguez-García. 2010. *Mechanism of calcium uptake in corn kernels during the traditional nixtamalization process: Diffusion, accumulation and percolation*. *Journal of Food Engineering*. 98 : 126–132. [Serial Online]. <http://europepmc.org/abstract/AGR/IND44319927>.
- Wahjuni, Sri. 2013. *Metabolisme Biokimia*. Denpasar: Udayanan University Press.
- Whitney, E., and Rolfes, S.R. 2007. *Understanding Nutrition*. 12th edition. Kanada: Wadsworth.
- Widowati. 2010. Model Penerapan Teknologi Produksi 1 Ton Tepung Sukun Bermutu Premium dengan Efisiensi Biaya Produksi 50% dan Pengembangan 5 Macam Produk Olahannya (*Snack Food*) di Kabupaten Cilacap. *Jurnal Kementerian Pertanian*. Bogor.
- Winarno. F.G. 2002. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia. Jakarta. 15-45.
- Wulandari, Erna. 2016. *Perbedaan Kualitas Tortilla Chips Tepung Maizena Komposit Tepung Mocaf (Modified Casava Flour)*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. [Serial Online]. <http://lib.unnes.ac.id/28347/1/5401411079.pdf>.
- Yuriesta A., Fitrah E., Mutiara P. 2016. *Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Indonesia. Penelitian Gizi Dan Makanan*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Zulfikar. 2008. *Kimia Kesehatan Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional. ISBN.978-602-8320-48-1. Jakarta.