

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama; Jakarta.
- Amalia, R. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Anita, Sri. 2009. *Studi Sifat Fisiko-Kimia, Sifat Fungsional Karbohidrat, Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (Lablab purpureus(L.)Sweet)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. *Modul Roti Manis*. Teknologi Pangan dan Agroindustri Vol. 1 Nomor 6 Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Roti%20manis.pdf. 18 April 2015.
- Apriliyanti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Arifin, S. 2011. *Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar. <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/.../208/.../Skripsi%20Baru%202011.doc>. 17 November 2015.
- Astawan, M dan Leomitro, A.K. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama; Jakarta.
- Chang KC & Harrold RL. 1988. *Changes in selected biochemical components in vitro protein digestibility and amino acids in two bean cultivars during germination*. *J. Food Sci.*, 53:783-787.
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. PT. Alex Media Komputindo: Jakarta.
- Husna, N.E, M. Novita, dan S. Rohaya. 2013. *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. *Jurnal Agritech* Vol. 33 No. 3 Agustus 2013. <http://www.jurnal-agritech.tp.ugm.ac.id/ojs/index.php/agritech/article/view/320>. 3 Maret 2015.

- Fitria, N. 2013. *Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg dengan Tepung Terigu*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Garcia, F.O, F.E. Santos, J.A. Casas *et.al*. 2000. *Xanthan Gum: Production, Recovery, and Propertis*. Jurnal Biotechnology Advances Vol. 18 Hal. 549-579 Tahun 2000. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0734975000000501>. 19 April 2015.
- Ginting, E, J.S. Utomo, R. Yulifianti dkk. 2011. *Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No. 1 Tahun 2011. <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/iptek-pangan-355.html>. 20 April 2015.
- Handayani, F. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Produk Brownis sebagai Makanan Fungsional*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hardoko, L. Hendarto, dan T.M. Siregar. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) sebagai Pengganti Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XXI No. 1 Th. 2010. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/2414>. 3 Maret 2015.
- Harnani, S. 2009. *Studi Karakteristik Fisikokimia dan Kapasitas Antioksidan Tepung Tempe Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) Sweet)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Hartoyo, A, D. Muchtadi, M. Astawan dkk. 2011. *Pengaruh Ekstrak Protein Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet) pada Kadar Glukosa dan Profil Lipida Serum Tikus Diabetes*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XXII No. 1 Tahun 2011. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/3397>. 3 Maret 2014.
- Iriyani, Y. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. Proyek Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Jogjakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com. 18 April 2015.
- Kuswardani, I, Ch. Y. Trisnawati, Faustine. 2008. *Kajian Penggunaan Xanthan Gum pada Roti Tawar Non Gluten yang terbuat dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 7 No. 1 April

2008. <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/150>. 3 Maret 2015.
- Nafi, A, W.S. Windrati, A.Pamungkas dkk. 2012. *Tepung Kaya Protein dari Koro Komak sebagai Bahan Pangan Fungsional Berindeks Glikemik Rendah*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 24 No. 1 Tahun 2013. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/6947>. 3 Maret 2015.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan Edisi Revisi*. PT. Rineka Cipta: Jakarta.
- Osman MA. 2007. *Effect of different processing methods, on nutrient composition, antinutritional factors, and in vitro protein digestibility of Dolichos Lablab Bean (Lablab purpureus (L) sweet)*. Pakistan. J. Nutr., 6:299-303.
- Panca, A, D. Aryanto, dan D. Fakor. 2009. *Gum Xanthan*. Makalah. Program Pascasarjana Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Pudjirahayu, A., E. Sulistyowati, A. H Santoso. 2008. *Studi Pengembangan Tepung Tempe Sebagai Bahan Substitusi Pada Formula Enteral rumah Sakit (Hospital Made)*. Jurnal Kesehatan, 6;120.
- Purwitasari, A, Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2014. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Fizik Kimia dalam Pembuatan Konsentrasi Protein Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol. 2 No.1 Juli 2014. <http://jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/download/135/126>. 3 Maret 2015.
- Sediaoetama, A.D. 2010. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Sudarmadji, S, B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat Cetakan Kedua*. Liberty: Yogyakarta.
- Rosyada, P. 2007. *Hubungan Konsumsi Gluten dan Kasein dengan Status Gizi pada Anak Autis di Kota Semarang*. Skripsi. Fakultas Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rossa, V.A. 2014. *Studi Pengembangan Tepung Kecambah Kacang Komak Lablab purpureus (l.) Sweet dan Tepung Kecambah Sorgum (Sorghum vulgare) sebagai Bahan Modifikasi Formula who 75*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.

- Wahyuningsih, Retno. 2013. *Penatalaksanaan Diet pada Pasien*. Graha Ilmu; Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama; Jakarta.
- Yulia, O. 2007. *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Nonpolar, Fraksi Protein dan Nonprotein Kacang Komak ((*Lablab purpureus* (L.) Sweet)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Yulini, Veni Hadju, dan Devintha Virani. 2013. *Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar di Wilayah Pesisir Kota Makassar Tahun 2013*. <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/5823/jurnal%20mkmi%20yulni.pdf?sequence=1>. 23 September 2015.