

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Di dalam. Febrianty, K. Widyaningsih, T.D. Wijayanti, S.D. Nugrahini, N.I.P. dan Maligan, J.M. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi : Kecambah Kacang Tunggak) Dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Flake. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3. 824 – 834.
- Amoo IA, OT Adebayo, and AO Oyeleye.2006. Chemical Evaluation of Winged Beans (*Psophocarus tetragonolabus*), Pitanga Cherries (*Eugenia uniflora*) and Orchid Fruit (*Orchid fruit myristica*). African. J food Agr. Nutr. Dvlpmnt. 2:1-12.
- Andrianto. 2004. Budidaya Dan Analisis Usaha Tani: Buncis Tanah, kacang Tunggak. Di dalam. Hardiyanti, Qomariah. 2011. Kajian Kualitas Tahu Dari Kacang Tunggak dan Kedelai. [Skripsi]. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan sayur. Di dalam. Febrianty, K. Widyaningsih, T.D. Wijayanti, S.D. Nugrahini, N.I.P. dan Maligan, J.M. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi : Kecambah Kacang Tunggak) Dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Flake. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3. 824 – 834.
- Apriyantono, A. 2002. Analisa Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press. Bogor.
- Bengen, D. 2002. Sinopsis Ekosistem dan Sumber Daya Alam Pesisir dan Laut. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan IPB. Bogor. Di dalam. Sulistyawati. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza* Lamk.) Rendah Tanin dan HCN Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13. 187 – 198.
- Buckle, K.A., R.A Edwards, G.H Fleet, dan M. Wootton, 1992. Ilmu Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Charley, H and Weaver C (1998) Food a Scientific Approach. Prentice-Hall Inc USA.

- Chaunier, L., Courcoux, P., Valle, G and Lourdin, D.2005. Physical and sensory evaluation of corn flakes crispness. Di dalam. Amalia, F dan Kusharto, C.M. 2013. Formulasi Flakes Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral Untuk Lansia. Jurnal Gizi dan Pangan, 2013 Vol 8 No. 2.137 - 144
- Chavan, U.D., Mc, Kenzi, and Shahidi, F. 2001. Dalam Syarifah, H. 2002. Pembuatan Biskuit Dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L. Walp*) dan Tepung Fine Bran (Kajian Proporsi Tepung dan Soda Kue Terhadap Mutu Biskuit). [Skripsi].Malang.. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Chen, J and Stokes, J. 2012. Rheology and tribology: two distinctive regimes of food texture sensation. Di dalam. Amalia, F dan Kusharto, C.M. 2013. Formulasi Flakes Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral Untuk Lansia. Jurnal Gizi dan Pangan, 2013 Vol 8 No. 2.137 - 144
- Cherry, J. P., and K. H. Mc Watters. 1981. Whippability and Aeration. Di dalam. Haryasyah, C. 2009. Produksi Konsentrat Protein Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus (L)DC*) Serta Analisa Sifat Fisikokimia dan Fungsionalnya. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Damardjati, D.S dan S, Widowati. 1994. Pembinaan Sistem Agroindustri Tepung Kasava Pola Usaha Tani Inti Plasma di Kabupaten Ponorogo. Di dalam. Estrada, E. 2008. Pengaruh Proporsi Tepung Pisang : Tapioka Dengan Presentase Penambahan Air Dalam Pembuatan *Flake* Pisang Kepok. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran".
- Dewi, A.D.R.2013. Pembuatan Lempok Pisang (Kajian Jenis Pisang dan Konsentrasi Madu). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang dalam. Rosyadi, E., Widjanarko, S.B., dan Ningtyas, D.W. 2014. Pembuatan lempeng Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Dengan Penambahan Tepung Ubi Kayu (*Mannihot esculenta crantz*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 4. 10 – 17.
- Djoyosoebagio. 2002. Dalam. Sulistyawati. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiz Lamk.*) Rendah Tanin dan HCN Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13. 824 - 834
- Duke. 1981. Dalam. Hardiyanti, Qomariah. 2011. Kajian Kualitas Tahu Dari Kacang Tunggak dan Kedelai. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran".

- Erdianti. 2014. Karakteristik Protein Kacang-Kacangan Lokal Hasil Ekstraksi Menggunakan Asam Klorida. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Estrada, E. 2008. Pengaruh Proporsi Tepung Pisang : Tapioka dengan Presentase Penambahan Air dalam Pembuatan Flake Pisang Kepok. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Febrianty, K., Widyaningsih, T. D., dan Wijayanti, S. D. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi : Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Flake. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3. 824 - 834
- Feldberg. 1969. Dalam Matz, S.A. 1991. The Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed. AVI Press. USA.
- Fortuna, J. D. 2005. Ditemukan Buah Bakau Sebagai Makanan Pokok. <http://www.ebookpangan.com>.
- Gisslen, W. 2013. Professional Baking Sixth Edition. John Wiley & Son, Inc. New Jersey.
- Guy, R. 2000. Extrusion Cooking Technologies and applications. Woodhead Publishing Limited. England.
- Harahap, S.E, Karo, T.K, dan Lubis, L.M. 2014. Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Nangka dengan Tepung Tapioka Jumlah Sodium Bikarbonat Terhadap Mutu Kerupuk. J. Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol 2.
- Hardiyanti, Q. 2011. Kajian Kualitas Tahu Dari Kacang Tunggak dan Kedelai. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran".
- Haryasyah, C. 2009. Produksi Konsentrat Protein Biji Kecapir (*Psophocarpus tetragonolobus (L)DC*) Serta Analisa Sifat Fisikokimia dan Fungsionalnya. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Hildayanti. 2012. Dalam. Permana, R.A dan Putri, W.D.W. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisika Kimia Flake. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3.
- Hui, Y.H. 2006. Handbook of Food Science, Technology, and Engineering. CRC Press. USA.

- Immaningsih, N. Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Jurnal Agrotek* Vol 7. N0 1. Hal 1-5.
- Irwanto. 2006. Keanekaragaman Fauna pada Habitat Mangrove. (<http://www.irwantoshut.com>).
- Jacob, A.M., Nugraha, R., dan Utari, S.P.S.D. 2014. Pembuatan Edible Film Dari Pati Buah Lindur Dengan Penambahan Gliserol dan Karaginan. *JPHPI* Vol 17 No.1.
- Kent, N.L. 1975. *Technology Of Cereal With Special Reference To Wheat*. Di dalam. Estrada, E. 2008. Pengaruh Proporsi Tepung Pisang : Tapioka Dengan Presentase Penambahan Air Dalam Pembuatan *Flake* Pisang Kepok. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran".
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras*. eBookPangan.com
- Kozempel, M.F., P. Tomasula, and J. Craig. 1993. Simulation and sensitivity study of potato flake food processing. Di dalam. Tamtarini dan Yuwanti, Sih. 2005. Pengaruh Penambahan Koro – Koroan Terhadap Sifat Fisik Dan Sensorik Flake Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 6. No 3. 187 - 192
- Kulp, K and Ponte, J. G. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lin, Y.W and Park, J.W. 1974. Extraction of protein from pacific whiting mince at various washing conditions. *Journal of Food Science* 61(2):432-438.
- Luh, B.S. , and Liu, Y.K. 1980. *Rice Flour in Baking*. AVI Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut.
- Luna, P dan Herawati, H. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Pasca Panen*. Vol 12.No 1.
- Macritche, E. 1978. Dalam. Haryasyah, C. 2009. Produksi Konsentrat Protein Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus (L)DC*) Serta Analisa Sifat Fisikokimia dan Fungsionalnya. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Matz, S.A. 1991. *The Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*. AVI Press. USA.

- Mariotti. 2006. Dalam Guine, R and Correia, P. 2014. Engineering Aspect of Cereal and Cereal – Based Product. CRC Press. USA.
- Muhammad, A.R. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. dalam. Mulyana., Susanto, W.H., dan Perwatiningrum, Indira. 2014. Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Mune, M. A., Minka, S.R., and Mbome, I. L.2013. Chemical Composition and Nutritional Evaluation of A Cowpea Protein Concentrate. Global Advanced Research Journal of Food Science and Technology (ISSN : 2315-5098) Vol 2.
- Neto, V.Q., Narain, N., Silva, J.B., and Bora, P.S. 2001. Functional Properties of Raw and Heated Processed Cashew Nut (*Anacardium occidentale*, L) kernel protein isolate. Nahrung / Food.
- Paramita, A.H dan Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flake Talas. Jurnal pangan dan Agroindustri Vol 3 No. 3.
- Permana, R.A., dan Putri, W.D.W. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3. No 2. Hal 734 – 742.
- Philpot, K. 2006. dalam Yuwono, S.S., Febrianto, K., dan Dewi, H. S. 2013. Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (MOCAF) : Kajian Proporsi Mocaf : Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang. Jurnal Teknologi Pertanian UB. Vol 14. 175 – 182.
- Pomeranz Y. 1991. *Functional Properties of Food Component*. 2 ed. New York: Academic Press.
- Prasetya, I.B. 2012. Dalam. Rosyadi, E., Widjanarko, S.B., dan Ningtyas, D.W. 2014. Pembuatan Lempeng Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Dengan Penambahan Tepung Ubi Kayu (*Mannihot esculenta crantz*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2. 10 – 17.
- Purnamasari, I.W. dan Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3. 1375 – 1385.

- Purnobasuki. 2011. Dalam. Sulistyawati. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiz* Lamk) Rendah Tanin dan HCN Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13. 187 - 198
- Quach, M. L., Melton, L. D., Harris, P. J., Burdon, J. N. and Smith, B. G. 2000. Cell Wall Compositions of Raw and Cooked Corms of Taro (*Colocasia esculenta*). *J. Sci. Food.* dalam. Paramita, A.H dan Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flake Talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3.
- Riaz, M. N. 2004. Texturized Soy Protein as an Ingredient. Di dalam: Yada, R. Y (Ed). 2004. Proteins in Food Processing. UK: Woodhead Publishing.
- Reinhart, P. 2007. Peter Reinhart's Whole Breads New Techniques, Extraordinary Flavour. Ten Speed Press. New York.
- Rosyadi, E., Widjanarko, S.B., Ningtyas, D.W. 2014. Pembuatan Lempeng Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Dengan Penamban Tepung Ubi Kayu (*Mannihot esculenta crantz*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 4. 10 -17.
- Sadana, D. 2007. Buah Aibon di Biak Timur mengandung Karbohidrat Tinggi. Situs Resmi Pemda Biak Num For News_.htm. Dalam. Sulistyawati. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiz* Lamk.) Rendah Tanin dan HCN Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13. 187 – 198.
- Saparinto, Cahyo dan Hidayati, D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Saragih, B., O, Ferry., dan A, Sanoya. 2007. dalam. Purnamasari, Ika. Winda., dan Putri, W.D.R., 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik *Flake* Talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Siagian, P. 1987. Penelitian Operasioanal. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Sinclair, C. 2006. The IBS Low – Starch Diet. Ebury Publishing. UK
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

- Sukasih, E. dan Setyadjit. 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. *Jurnal Pasca Panen* Vol. 9. 70 – 76.
- Sulistiyawati, Wignyanto, dan Kumalaningsih, S. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Rendah Tanin dan HCN Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 13. No 3. Hal 187-198.
- Suprpto. 2004. *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubijalar (Ipoema Batatas L.) Dari Tiga Varietas*. dalam. Prbasini, H. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning dengan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2. 93 – 102.
- Susanto, T. dan Saneto, B., 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*, Penerbit PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Suwarno, M. 2003. Potensi Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*) Sebagai Bahan Baku Isolat Protein. Dalam. Haryasyah, C. 2009. *Produksi Konsentrat Protein Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus (L)DC) Serta Analisa Sifat Fisikokimia dan Fungsionalnya*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Smith, W.H. 1977. *Potatoes : Production and Processing*. dalam. Tamtarini dan Yuwanti, Sih. 2005. Pengaruh Penambahan Koro – Koroan Terhadap Sifat Fisik Dan Sensorik Flake Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Syarifah, H. 2002. *Pembuatan Biskuit Dari Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L. Walp) dan Tepung Fine Bran (Kajian Proporsi Tepung dan Soda Kue Terhadap Mutu Biskuit)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Taib, G., 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Melton Putra. Jakarta.
- Tiwari, B.K and Singh, N. 2012. *Pulse Chemistry and Technology*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge, UK. 89 - 97
- Tharanathan, R.N. and Mahadevamma, S. 2003. *Grain – Legumes – a Boon to Human Nutrition*. *Trends in Food Science and Technology*.
- Tamime, A, Y. 2009. *Dairy Powders and Concentrated Products*. A John Wiley and Sons, Ltd. UK.
- Whalen, P.J. 2000. dalam. Kulp, Karel and Ponte, J. G. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York. 614 - 636

- Wanma. 2007. Pemanfaatan Hutan *Bruguiera gymnorrhiz* Lamk Sebagai Bahan Penghasil Karbohidrat. Dalam. Sulistyawati. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiz* Lamk.) Rendah Tanin dan HCN Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13. 187 – 198.
- Widowati. 2003. Dalam. Priyono, A. Ilminingtyas, D. Mohson. Yuliani, L.S. dan Hakim, T.L. 2010. Beragam Produk Olahan Berbahan Dasar Mangrove. KeSEMat. Semarang.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Dalam. Sulistyawati. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiz* Lamk.) Rendah Tanin dan HCN Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13. 187 – 198.
- Wirakartakusumah dan Febriyanti .1994. dalam. Priyono, A., Ilminingtyas, D., Mohson., Yuliani, L.S., dan Hakim, T.L. 2010. Beragam Produk Olahan Berbahan Dasar Mangrove.KeSEMaT. Semarang.
- Yuwono, S.S., Febrianto, K., dan Dewi, H. S. 2013. Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (MOCAF) : Kajian Proporsi Mocaf : Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang. Jurnal Teknologi Pertanian UB. Vol 14. 175 – 182.
- Zayas, J. F. 1997. Functionality of Proteins in Food. Berlin: Springer-Verlag.