

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B.A., Agus, B., Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*. Vol 32 No.3. Hal 91-99.
- Ahmed, M.B. 2007. An Efficient Method for In Vitro Clonal Propagation of Newly Introduced Sweetener Plant (*Stevia rebaudiana* Bertoni) In Bangladesh. *American-Eurasian Journal of Scientific Research*. 2 (2) 121-125.
- Almatsier. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Apriyantono., Fardiaz, A.D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati., Budiyanto, S. 1989. Petunjuk Laboratorium: “*Analisis Pangan*”. IPB Press: Bogor.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian* Penebar Swadaya: Jakarta.
- Audu, SS., and MO Aremu. 2011. Effect of Processing on Chemical Composition of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flour. *Pakistan J Nutr.* 10(11): 1069-75.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. *Aneka Olahan Buah dan Sayur*. Departemen Pertanian Republik Indonesia: Jakarta.
- Booth, R.G. 1990. *Snack Food*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Chandra, F. 2010. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.), Tepung Maizena dan Tepung Ampas Tahu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Christian, M. 2011. Pengolahan *Banana Bars* Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dalimartha, S. 2003. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Puspa Swara: Jakarta.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Dewanti, K. 2017. Optimasi Formulasi *Snack Bar* Rendah Kalori dan Kaya Serat

Berbasis Tepung Sorgum Putih (*Sorghum bicolor L. Moench*), Tepung Tempe dan Bekatul dengan Menggunakan Program Linear. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.

Dinar, M.D. 2016. Karakterisasi *Snack Bar* Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Variasi Bahan Pengikat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.

Fachruddin, L. 2000. *Budidaya Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Kanisius.

Farid, R.A., Sri, S. 2015. Diversifikasi Pengolahan Nanas.

Fiddin, S. 2015. Tepung Sampah Rambutan Rendah Gula. PKM Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Fika H, Durry. 2016. Uji Efek Antihiperlikemik Ekstrak Etanol 70% Biji Rambutan (*Nephelium Lappaceum L.*) Pada Tikus Putih Jantan dengan Metode Induksi Aloksan. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah.

Firman, J. 2017. *Produk-produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya*. Universitas Brawijaya Press: Malang.

Gunstone, F.D. 2008. *Oils and Fats in the Food Industry*. United Kingdom: Wiley Blackwell.

Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Penerbit ITB. Bandung.

Harmita dan Radji, M. 2005. *Buku Ajar Analisis Hayati*. Edisi 2. Universitas Indonesia: Jakarta.

Hilda, C. 2016. Formulasi *Food Bar* Sebagai *Snack* Bagi Penderita Diabetes Mellitus Berbahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoe Batatas*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Pratanak Dilihat Dari Kadar Amilosa dan Gula Reduksi. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Jansen, S. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.

Juliardo, E.P., Rona, J.N., Ridwansyah. 2017. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Sensori Cookies dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan Mocaf). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 5 No. 2

Kuswardhani, D.S. 2016. *Raja Obat Alami: Manfaat dan Khasiat Kacang*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Marsono, Y., P, Wiyono., Z, Noor. 2002. Indeks Glikemik Kacang-Kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(3).

Muchtadi, D. 1989. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.

Naviri, T. 2015. *1001 Makanan Sehat*. Jakarta : Elex Media Komputindo.

- Nielsen, S.S. 1998. *Food Analysis Second Edition*. Aspen Publisher, Inc. Indiana.
- Nurul, H., Nurmalita, F., Thira, A. 2013. Sirup Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) Sebagai Produk Pangan Fungsional. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Nurfi, A. 2009. *Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah*. Jakarta: Depkes RI.
- Permenkes RI No. 75. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang di Anjurkan*. Jakarta.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Second Edition. Departemen of Food Science and Human Nutrition. Washington University. Washington: Academic Press, Inc.
- Raden, R.A.D.P. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan Terhadap Warna dan Daya Terima Biskuit Ubi Garut. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rampengan, V.J., Pontoh, D.T. Sambel. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Makassar.
- Ristiana, Linda. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Biskuit dengan Substitusi Tepung Biji Rambutan dan Penambahan Kubis Merah (*Brassica oleaceae*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Riaz, M.N. 2006. *Soy Applications in Food*. Boca Raton: CRC Press.
- Rimbawan., Albiner, S. 2004. *Indeks Glikemik Pangan 'Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan'*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Riza, A., Hari, S. 2012. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosella Merah dengan Variasi Tempat Tumbuh Secara Spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, Vol. 2, No. 1. Hal 73-80.
- Retno, I., Murdjati, G. 2013. *Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Edisi 1. Jakarta: Kencana. Hal 106-107
- Rohman, A., Sumantri. 2004. *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Rukmana, R., Hj. Yuyun, Y. Oesman. 2002. *Rambutan, Komoditas Unggulan dan Prospek Agribisnis*. Yogyakarta : Kanisius.
- Salimna, M.I., Sri Haryanti. 2014. Analisis Proksimat dan Uji Organoleptik Beras Artifisial Berbahan Dasar Tepung Singkong dan Tepung Kacang Merah dengan Perbandingan Formulasi yang Berbeda. *Jurnal Biologi*, Vol. 3 No 1, Hal. 62-69.

- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sai-Ut S, S Ketnawa, P Chaiwut, and S Rawdkuen. 2009. Biochemical and Functional Properties of Proteins from Red Kidney, Navy and Adzuki Beans. *As. J. Food Ag-Ind.* 2 (04):493-504.
- Selvia, W.R., Dina, M., Sri, P.F. 2015. Formulasi Sediaan Gel Handsanitizer Ekstrak Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) serta Uji Aktivitasnya terhadap Bakteri Eschericia coli dan Staphylococcus aureus. Universitas Islam Bandung.
- Sudarmadji, S., Suhardi, Haryono, B. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B, Haryono., E, Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sunarti. 2018. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: UGM Press. Hal 37-38.
- Suter, I.K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. Seminar Pentingnya Makanan Alamiah (*Natural Food*) Untuk Kesehatan Jangka Panjang. 18 Agustus 2013. Denpasar Bali.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Utami, D., Widyaningsih, T.D. 2015. Pengembangan *Snack* Estrudat Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersubstitusi Tempe Kacang Tunggak Sebagai Sumber Protein. *Jurnal Pangan dan Agro Industri*. Vol 3 No.2 hal:620-630.
- Wayan, T. 2017. Analisis Indeks Glikemik dan Komposisi Gizi Keripik Simulasi Substitusi Tepung Bekatul Dengan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 6 (3).
- Wirakusumah, E.S. 2006. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Depok: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.