

DAFTAR PUSTAKA

- Abdualrahman, M. A. Y., Ah, A. O., Elkhalfifa, E. A., & Sulieman, A. E., 2012, 'Effect of bambara groundnut flour (*Vigna subterranea* (L.) verde.) supplementation on chemical, physical, nutritional and sensory evaluation of wheat bread', *Pakistan Journal of Biological Sciences*, vol.15, no.17, September 2012, hlm 845–849.
- Abu-Salem, F. M., & Abou-Arab, A. A., 2011, 'Effect of supplementation of Bambara groundnut (*Vigna subterranean* L.) Flour on The Quality of Biscuits', *African Journal of Food Science*, vol.5, no.7, Mei 2011, hlm 376–383.
- Achmad Nasir Ginanjar., 2015, 'Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung Kacang Hitam (*Phaseolus vulgaris*) dan Aplikasinya pada Brownies Panggang', *Jurnal Mutu Pangan*, vol.2, no.1, hlm 26–33.
- Adegbanke, O., Ojo-uyi, D., & Oluwajuyitan, T., 2019, 'Application of Bambara Groundnut in the Production of Cookies', *Food Science and Quality Management*, vol.83 Januari 2019, hlm 56–60.
- Adegbanke, O., Osundahunsi, O., & Enujiugha., 2019, 'Comparative Quality Evaluation of Biscuit supplemented with Bambara Groundnut Protein Isolate and Defatted Flour', *International Journal of Nutritional Science and Food Technology*, vol.5, no.8, September 2019, hlm 60–64.
- Amarteifio, J. O., Tibe, O., & Njogu, R. M., 2006, 'The Mineral Composition of Bambara Groundnut (*Vigna subterranea* (L) Verdc) Grown in Southern Africa', *African Journal of Biotechnology*, vol.5, no.23, Desember 2006, hlm 2408–2411.
- AOAC 2005, *Official Methods of Analysis of AOAC International*, AOAC Internasional, Maryland.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2016, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional, 2006, *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional, 2011, *Biskuit SNI 2973:2011*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta

- Chandra, A., Ingrid, H. M., & Verawati, 2013, '*Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat*', Prosding Seminar Nasional Teknik Kimia Teknologi Oleo, dan Petrokimia Indonesia, Pekanbaru, hlm 30–39.
- Dapčević-Hadnadev, T., Hadnadev, M., & Pojić, M., 2018, *The Healthy Components of Cereal By-Products and Their Functional Properties*. In C. M. Galanakis (Ed.), *Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products*, Woodhead Publishing, Cambridge
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., & Patil, R. T., 2012, 'Dietary fibre in foods: A review', *Journal of Food Science and Technology*, vol.49, no.(3), April 2012, hlm 255–266.
- Diana, F. M., 2009, 'Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol.4, no.1, Maret 2010, hlm 47-52.
- Eunike, Nokas, R. ., & Gabriella. 2017, '*Perencanaan Pabrik Crackers Salut Matcha dengan Kapasitas Produksi 2 Ton (200.000 Kemasan) Per Hari*', tersedia di <http://repository.wima.ac.id/11865/>
- Fairudz, A. Nisa, K., 2015, 'Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight', *Jurnal Majority*, vol.4, no.8, November 2015, hlm 121–126.
- Fandir, A., 2019, 'Pengaruh dan Daya Terima Biskuit Penambahan Bekatul Terhadap Peningkatan Kadar Protein Sebagai Jajanan Sehat', Politeknik Kesehatan, Makasar
- Fatmawati, I., Pradhan, A. W., & Arini, F. A., 2020, 'The Association Between Fast-Food Consumption and Physical Activity with Overweight Occurrence at School Among 9-11-Year-Old Children in Cakung Payangan Bekasi', *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, vol 11., no.3, November 2020, hlm 237–247.
- Han, J. (Jay), Janz, J. A. M., & Gerlat, M., 2010, 'Development Of Gluten-Free Cracker Snacks Using Pulse Flours And Fractions' *Food Research International*, vol.43., no.2), Juli 2009, hlm 627–633.
- Harum, A., Larasati, T., & Zuraida, R., 2013, 'Hubungan Diet Serat Tinggi dengan Kadar HbA1c Pasien DM Tipe 2 di RSUD DR.H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung' *Medical Journal of Lampung University*, vol.2, no.4, Februari 2013, hlm 79–87.
- Indonesia. *Kementerian Kesehatan RI 2018, Hasil Utama Riset Kesehata Dasar (RISKESDAS)*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Jakarta.
- Indonesia. *Kementerian Kesehatan RI 2018, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Hk.01.07/Menkes/406/2018 Tentang Pedoman*

Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana Kanker Kolorektal. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Jakarta.

Indonesia. *Kementerian Kesehatan RI 2019, Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Jakarta.

Indonesia. *Kementerian Pertanian RI 2018, Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018*, Direktorat Jenderal Prasarana dan Sarana Pertanian, Jakarta.

Irmayanti, W O., Hermanto., & Asyik, N., 2017, 'Analisis Organoleptik Dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (Ipomea Batatas L) Dan Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, Vol.2, no.(2), hlm 413–424.

Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N., 2017, 'Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional' *Jurnal Kesehatan*, vol.10, no.2, Desember 2017, hlm 83-93.

Kusharto, C. M., 2006, 'Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan' *Jurnal Gizi Dan Pangan*, vol.1, no.2, November 2006, hlm 45-54.

Kusumastuty, I., Fandianty Ningsih, L., & Rio Julia, A., 2015, 'Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat (Formulation of Rice Bran Fluor and Corn Fluor as Emergency Food Product)', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, vol.2, no.2, Desember 2015, hlm 68–75.

Laksmi, R. T., 2012, 'Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus', *Indonesian Journal of Food Technology*, vol.1, no.1, hlm 69–78.

Lamusu, D., 2018, 'Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (Ipomoea Batatas L) As Food Diversification Effort', *Jurnal Pengolahan Pangan*, Vol. 3, no.1, hlm 9–15.

Lestari, B. H. ., Prarudiyanto, A., & Handito, D., 2018, 'Pengaruh Penambahan Bekatul Beras Merah Terhadap Nilai Gizi dan Sensoris Buras', *Artikel Ilmiah Universitas Mataram*.

Maryusman, T., Fauziyah, A., Fatmawati, I., Firdausa, N. I., & Imtihanah, S., 2018, 'Pengaruh Kombinasi Diet Tinggi Serat dan Senam Aerobik terhadap Penurunan Berat Badan' *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, vol.14, no.1, hlm 56-62.

Mazahib, A. M., Nuha, M. O., Salawa, I. S., & Babiker, E. E., 2013, 'Some Nutritional Attributes Of Bambara Groundnut As Influenced By Domestic Processing' *International Food Research Journal*, vol.20, no.3, Januari 2013

hlm 1165–1171.

- MI, Y., & DD, E., 2018, 'Production of Bambara Groundnut Substituted Whole Wheat Bread: Functional Properties and Quality Characteristics', *Journal of Nutrition & Food Sciences*, vol.8, no.5, Oktober, 2018 hlm 1-7.
- Mihiranie, S., Jayasundera, M., & Perera, N., 2017, 'Development Of Snack Crackers Incorporated With Defatted Coconut Flour', *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, vol.7, no.2, Oktober 2017, hlm 153–159.
- Murevanhema, Y. Y., & Jideani, V. A., 2013, 'Potential of Bambara Groundnut (*Vigna subterranea* (L .) Verdc) Milk as a Probiotic Beverage', *Food Science and Nutrition*, vol.53, no.9, Juni 2013, hlm 37–41.
- Najih, L., & Nurhidajah., 2011, 'Mutu Gizi Dan Organoleptik Susu Tempe Fermentasi Dengan Penambahan Jenis Bahan Pengental', *Jurnal Pangan Dan Gizi*, vol.2, no.4, Desember 2011, hlm 11–22.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., dkk., 2016, 'Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, vol.4 no.2, Juni 2016, hlm 286–290.
- Nielsen 2010, *Food Analysis Laboratory Manual. In Nielsen (Ed.), Springer (2nd ed., Vol. 2)*. Springer, New York
- Nisa, T. C., Marjan, A. Q., & Nasrullah, N., 2018, 'Pengembangan Produk Selai Kulit dan Daging Buah Naga Merah Sebagai Kudapan Tinggi Antioksidan', *Nutri-Sains*, vol.2, no.1, hlm 42–55.
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M., 2016, 'Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo', *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, vol.1, no.1, hlm 58–66.
- Nugrahani, A 2014, *Sifat Fisik dan Kesukaan Sensoris Kulit Bakpia Yang Disubstitusi Dengan Tepung Singkong*
- Nurhatika, S 2010, *RANCANGAN ACAK LENGKAP (RAL)*, Jurusan Biologi Fakultas MAtematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
- Nyau, V., Prakash, S., Rodrigues, J., & Farrant, J., 2015, 'Identification of Nutraceutical Phenolic Compounds in Bambara Groundnuts (*Vigna subterranea* L. Verdc) by HPLC-PDA-ESI-MS' *British Journal of Applied Science & Technology*, vol.6 no.1, hlm 77–85.
- Okudu, & Ojinnaka., 2017, 'Effect of Soaking Time on The Nutrient and

- Antinutrient Composition of Bambara Groundnut Seeds (*Vigna Subterranean*)', *African Journal of Food Science and Technology*, vol.8, no.07, hlm 25–29.
- Olagunju, A. I., Omoba, O. S., Enujiugha, V. N., dkk, 2018, 'Development of Value-Added Nutritious Crackers With High Antidiabetic Properties From Blends Of Acha (*Digitaria Exilis*) And Blanched Pigeon Pea (*Cajanus Cajan*)', *Food Science and Nutrition*, vol.6, no.7, hlm 1791–1802.
- Parate, V., Kale, S., & Talib, M. I., 2019, 'Development of Fibre Rich Biscuits from Corn Bran', *Internasional Journal of Management, Technology, and Engineering*, vol.9, no.1, Januari 2019, hlm 1116–1121.
- Rahayu, W. E., Destiana, I. D., & Fathurohman, F 2020, '*Utilization of Bambara Bean (Vigna subterranea L .) Flour As a Substitution of Wheat Flour in Making Cookies*', Prosiding Internasional Conference on Green Agro-Industry, Yogyakarta, hlm 156–161.
- Rahmah, A., Rezal, F., & Rasma, R., 2017, 'Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, vol.2 no.6, Mei 2017, hlm 1-10.
- Rahmawati, I., 2018, 'Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Daya Cerna Pati Snack Bar TUJOGUNG sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2', *ARGIPA*, vol.3, no.1, hlm 8–17.
- Ramadhani., Kurnia A., 2017, 'Pertumbuhan Dan Hasil Kacang Bogor (*Vigna Subterranea (L.) Verdc.*) Varietas Lokal Lembang Di Kalimantan Selatan', *Journal of Chemical Information and Modeling*, vol 53, no.9, hlm 1689–1699.
- Rantika, N., & Rusdiana, T., 2018, 'Artikel Tinjauan: Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber', *FARMAKA*, vol.16, hlm 152–165.
- Rose, D. J., Inglett, G. E., & Liu, S. X., 2010, 'Utilisation Of Corn (*Zea Mays*) Bran And Corn Fiber In The Production Of Food Components', *Journal of the Science of Food and Agriculture*, vol.90, no.6, hlm 915–924.
- Sandhu, P., Bains, K., Singla, G., & Sangwan, R., 2018, 'Utilization of Corn Fibre and Pectin Gel for the Development of Low Calorie and High Fibre Biscuits', *Journal of Applied Science and Technology*, vol.25, no.5, hlm 1–9.
- Santoso, A., 2011, 'Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *MAGISTRA*, vol.23, hlm 35–40.
- Seftiono, H., Djuardi, E., & Pricila, S., 2019, 'Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (*Talinumtiangulare*)', *AgriTECH*, vol.39, no.2, Mei 2019 hlm 160-168.

- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C., 2014, 'Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder) High-Fiber Biscuit Formulations (Study Of The Proportions Of Corn Bran : Wheat Flour And Addition Of Baking Powder)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol.2, no.3, Juli 2014, hlm 224–231.
- Singh, M., Liu, S. X., & Vaughn, S. F., 2012, 'Effect Of Corn Bran As Dietary Fiber Addition On Baking And Sensory Quality', *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, vol.1, no.4, hlm 348–352.
- Sitoresmi, M. A., 2012, 'Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai', *Jurnal Publikasi*, hlm 1–25.
- Sudha, M. L., Vetrimani, R., & Leelavathi, K., 2007, 'Influence Of Fibre From Different Cereals On The Rheological Characteristics Of Wheat Flour Dough And On Biscuit Quality', *Food Chemistry*, vol.100, no.4, hlm 1365–1370.
- Sundari, D., 2015, 'Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Protein', *Meia Litbangkes*, vol.25, no.4, Desember 2015', hlm 235–242.
- Supartini, N., & Fitasari, E., 2011, 'Penggunaan Bekatul Fermentasi “Aspergillus Niger” Dalam Pakan Terhadap Karakteristik Organ Dalam Ayam Pedaging', *Buana Sains*, vol.11, no.2, hlm 127–136.
- Suryani, N., Abdurrachim, R., & Alindah, N., 2016, 'Analisis Kandungan Karbohidrat, Serat dan Indeks Glikemik pada Hasil Olahan Beras Siam Unus Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus' *JURKESSIA*, vol.7, no.1, hlm 1–9.
- Thaha, A. R., Zainal, Z., Hamid, S. K., Ramadhan, D. S., & Nasrul., 2018, 'Analisis Proksimat dan Organoleptik Penggunaan Ikan Malaja sebagai Pembuatan Kerupuk Kemplang', *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, vol.14, no.1, Maret 2018, hlm 78-85.
- Trihaditia, R., 2016, 'Organoleptik Aroma Dan Rasa Produk Teh Rambut', *Jurnal Agroscience Volume*, vol.6, no.1, hlm 20–29.
- United State of America. *U.S Department of Agriculture 2019, FoodData Central*. U.S. Department of Agriculture.
- Umam, A. S., Badami, K., & Zaed Z.M, A. S., 2018, 'Evaluasi Ketahanan Beberapa Galur Kacang Bambara (*Vigna subterranea L. Verdc*) Madura Terhadap Kekeringan', *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, vol.11, no.2, hlm 77–82.
- UNIMUS. 2013, *Serat Makanan Dan Kesehatan*. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang
- Urofi'ah, S. 2019, *Konsumsi Sayur-Buah Dan Aktivitas Fisik Sebagai Risiko*

Obesitas Pada Remaja Di Sma Wilayah Kota Madya Yogyakarta. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta*.

Vergara-Valencia, N., Granados-Pérez, E., Agama-Acevedo, E., Tovar, J., Ruales, J., & Bello-Pérez, L. A, 2007, 'Fibre Concentrate From Mango Fruit: Characterization, Associated Antioxidant Capacity And Application As A Bakery Product Ingredient, *LWT - Food Science and Technology*, vol.40, no.4, hlm 722–729.

Widiantara, T., 2018, 'Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro', *Pasundan Food Technology Journal*, vol.5, no.2, hlm 146-153.

Winarno 2008, *KIMIA PANGAN DAN GIZI*, MBRIO Press, Jawa Barat

Zahiroh, K. (2016). Kadar Karbohidrat dan Kualitas Tepung Biji Gayam pada Lama Perendaman dan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Publikasi Ilmiah Universitas Muhammadiyah Surakarta*.