

lebih banyak karena produk dengan penambahan kacang hijau yang lebih banyak memiliki kandungan gizi yang lebih baik.

6 DAFTAR PUSTAKA

Adnan, M. (1997). Teknik Kromatografi untuk Analisa Bahan Makanan. ANDI. Jogjakarta.

Ainsworth, P.; D. Fuller; A. Plunkett & S. Ibanoglu. (1999). Influence of Extrusion Variables on The Protein *In Vitro* Digestibility and Protein Solubility of Extruded Soy Tarhana. *Journal of the Science of Food and Agriculture* Volume 79 p 675-678.

Almatsier, S. (2004). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta

Andarwulan, N dan S. Koswara. (1992). Kimia Vitamin. CV Rajawali. Jakarta.

Arpah, M; R. Syarief; J. Hermanianto dan A. Apriyantono. (2003). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.XIV No.3.

Bryant, R. J; R. S. Kadan; E. T. Champagne; B. T. Vinyard & D. Boykin. (2001). Functional and Digestive Characteristics of Extruded Rice Flour. *Journal of Cereal Chemistry* Volume 78 (2) p 131-137.

Bureau, G and J.L. Multon. (1996). *Food Packaging Technology* Volume 2. VCH Publishers, Inc.

Butterbaugh, J. L. and J. A. Sargent. (2002). Dissolution Agent and Process for Making Rapidly Soluble Instant Beverage Products. <http://www.freepatentsonline.com/> 8 Juni 2008.

Cheewapramong, P.; M. N. Riaz; L. W. Rooney and E. W. Lusas. (2002). Use of Partially Defatted Peanut Flour in Breakfast Cereal Flakes. *Journal Cereal Chemistry*. Vol 79 p 586-592.

Coles, R. ; D. McDowell and M. J. Kirwan. (2003). Food Packaging Technology. Blockwell Publishing CRC Press. London.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara. Jakarta.

Eskin, N.A.M. and D.S. Robinson. (2001). Food Shelf Life Stability. CRC Press. London.

Faubion, J. M. & R. C. Hosney. (1982). High Temperature Short Time Extrusion Cooking of Wheat Starch and Flour. I. Effect of Moisture and Flour Type on Extrudate Properties. Journal of Cereal Chemistry Volume 59 No.6.

Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi Pangan 1. Gramedia. Jakarta.

Fellows, P. (1990). Food Processing Technology Principles and Practise. Ellis Howard Limited. England.

Frazier, W. C. and D. C. Westhoff. (1988). Food Microbiology 4th edition. McGraw-Hill Book Company. New York.

Gaman, P. M dan K. B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

Hadioetomo, R. S. (1993). Mikrobiologi Dasar dalam Praktek. Gramedia. Jakarta.

Hartomo, A. J. Dan M. C. Widiatmoko. (1993). Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin, Andi Offset. Yogyakarta.

Hosney, R. C. (1994). Principles of Cereal Science and Technology. Second Edition. American Association of Cereal Chemistry-Inc. St. Paul. Minnesota. USA.

Kadoya, T. (1990). Food Packaging. Academic Press. USA.

Koswara, S. (2002). Penerapan Persamaan Arrhenius Untuk Menduga Umur Simpan Produk dan Bahan Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Volume XIII. No 2. IPB. Bandung.

Kwok, K. C. ; Siu, Y. W. & K. Niranjan. (1998). Effect of Thermal Processing on Available Lysine, Thiamin and Riboflavin Content in Soymilk. Journal of Agricultural

and Food Chemistry Volume 50 No 17. <http://www3.interscience.wiley.com/cgi-bin/fulltext/10007271/PDFSTART>

Labuza, T. P.; T. L. Sporleder; A. Kramer; J. Kirk; and D. Mayes. (1979). Open Shelf-Life Dating of Food Staff. Market Facts, Inc. Minnesota

Oktavia, D. A. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. Jurnal Standardisasi Vol. 9 No.1 p 1-9.

Perez C. M.; B. O. Juliano; S. P. Liboon; J. M. Alcantara and K. G. Cassman. (1996). Effect of Late Nitrogen Fertilizer Application on Head Rice Yield, Protein Content, and grain Quality of Rice. *Journal Cereal Chemistry* 73(5):556-560.

Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1996). Food Science. CBS Publishers and Distributors. USA.

Resurrecion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen Publisher Inc. Maryland.

Rukmana, R. (1997). Kacang Hijau Budidaya dan Pascapanen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Setyorini, E. dan Sumantri, U. P. (2005). Padi Beras Merah : Pangan Bergizi yang Terabaikan. <http://www.pustaka-deptan.go.id>.

Shittu, T. A.; M. O. Lawal. (2001). Factors Affecting Instant Properties of Powdered Cocoa Beverages. *Journal of Food Science and Technology*. University of Agriculture. Nigeria

Standar Nasional Indonesia 01-3842-1995. (1995). Makanan Pelengkap Sereal Instan Untuk Bayi dan Anak. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia 19-2897-2008. (2008). Cara Uji Cemaran Mikroba. Dewan Standardisasi Nasional. Departemen Perindustrian.

Sudarmadji, S. ; B. Haryono dan E. Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suyitno, S. (1990). Bahan-Bahan Pengemas. UGM. Yogyakarta.

Syarief, R. dan H. Halid. (1991). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.