

DAFTAR PUSTAKA

- Adlhani, Erfanur. 2014. Penapisan Kandungan Fitokimia pada Buah Labu Kuning (Cucurbita moschata). Politeknik Tanah Laut.
- Amalia, Firda. 2013. Formulasi Flakes Pati Garut Dan Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral Untuk Lansia. Institut Pertanian Bogor
- Anayuka, Aisah. 2016. Evaluasi Sifat Fisik Dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. (Skripsi). Lampung. Universitas Lampung
- Anonim. 2012. *Oven UN110*. <https://www.memmert.com/products/heating-drying-ovens/universal-oven/UN110/pdf/>. Diakses 4 April 2017.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengembang
- Buckle, K.A, R.A, Edwards, G.H. Fleet and M.Wootton, 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan, H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta
- Bouvier, J. M. 2001. Breakfast Cereals. In : Guy, R. (Ed.). Extrusion Cooking Technologies and Application. Woodhead Publishing Limited Cambridge. UK. 217 p.
- Candra, F. 2012. Manfaat Kacang Merah. <http://candrafandy.blogspot.com/2012/05/manfaatkacangmerah.html/5/6/12>. Diakses 4 April 2017.
- Farroni, A., & Buera, M. P. 2012. Colour and surface fluorescence development and their relationship with Maillard reaction markers as influenced by structural changes during cornflakes production. Food Chemistry, 135(3), 1685–1691.
- Fisher, J. O., Liu, Y., Birch, L. L., & Rolls, B. J. (2007). Effects of portion size and energy density on young children's intake at a meal. American Journal of Clinical Nutrition, 86, 174e179.

- Harjanti, Sabdaninggar Wisnu. 2013. Pembuatan Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L) Sebagai Pewarna Alami. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Hedjazi et. al. 2013. Preliminary analysis of mastication dynamics and fragmentation during chewing of brittle cereal foods. Université de Bourgogne. France
- Herlina, Eka. 2014. Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu (*manihot esculenta*) dalam menunjang ketahanan pangan. Universitas Pakuan Bogor
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italica*). Universitas Hasanuddin
- Jyothi A, J. T. Sheriff, and M. S. Sajeev. 2009. Physical and Functional Properties of Arrowroot Starch Extrudates. *Journal Food Science*. 74(2), 97—104.
- Leach, H. W. 1965. Gelatinization of Starch. Di dalam Whistler, R. L. dan E. F. Paschall. (eds). *Starch Chemistry and Technology*. Vol I. Academic Press. New York.
- Lawess, M. J. 1990. Potato Based Textured Snack. Di dalam Grouth, R. E. *Snack Food*. Avi Book. Van Nostrand Reinhold Publisher. New York.
- Mahardhika, Lintang. 2015. Rancang Bangun Alat Pengering Tipe Tray Dengan Media Udara Panas Ditinjau Dari Lama Waktu Pengeringan Terhadap Exergi Pada Alat Heat Exchanger. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang
- Mario et. al. 2017. Carotenoid and color changes in traditionally flaked and extruded products. Faculty of Natural and Exact Sciences, University of Buenos Aires. Austria

- Matz, A. Samuel. 2005. *The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed*, Second Edition, Van Nostrand Reinhold, New York
- Maxwell, D. L. and J. L. Holohan. 1977. *Breakfast Cereal dalam N. W. Desrosier, Elements of Food Technology*. AVI Publishing Company, Inc. USA. 772 p.
- Muarif. 2013. *Rancang Bangun Alat Pengering*. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang
- Neyens et. al. 2015. *The impact of image-size manipulation and sugar content on children's cereal consumption*.
- Noelia et al. 2011. *Physicochemical, technological properties, and health-benefits of Cucurbita moschata Duchense vs. Cehualca A Review*
- Permana, Rikhardo Atmaka. 2015. *Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes*. Universitas Brawijaya Malang
- Purnamasari, Ika Winda. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas* . Universitas Brawijaya Malang
- Ranonto, Novrina. 2015. *Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch)*. Universitas Tadulako
- Rukmana, R. 2009. *Budidaya Buncis*. Penerbit Kanisius. Jakarta..
- Saputra et.al. 2010. *Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Setiaji, B. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Soyflakes (Glycine max L.)*. Universitas Pasundan Bandung

- Sinaga S. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning.(Skripsi). Medan. Universitas Sumatera Utara
- Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Kanisius. Yogyakarta. 177 p
- Sukasih, Erni. 2012. Formulasi pembuatan flake berbasis talas untuk makanan sarapan (*breakfast meal*) energi tinggi dengan metode oven. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Sumczynski et. al. 2014. Total phenolics, flavonoids, antioxidant activity, crude fibre and digestibility in non-traditional wheat flakes and muesli. University in Zlín, Department of Food Analysis and Chemistry. Germany
- Sutedja, Anita Maya. 2015. Karakteristik Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi dengan Metode Pengeringan Oven Dan Sangrai Serta Efeknya pada Tekstur Cake Non Gluten. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya
- Tarmian et al. 2011. Temperature Evolution in Poplar (*Populus nigra*) Tension Wood and Normal Wood during a Conventional Drying Process. University of Tehran
- Universitas Negeri Surabaya. 2015. Laporan Praktikum Fluida Uji Kerenyahan
- Vanty, I.R. 2011. Pembuatan dan analisis kandungan gizi Tepung labu kuning (*cucurbita moschata duch..*). Jurnal sains dan teknik kimia.
- Venny Ferliyanti. 2012. Penentuan Pengembang pada Makanan
- Verawati. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie. Skripsi. Universitas Negeri Padang
- W, Tri Dewanti. 2015. Tepung Bubur Sereal Instan Metode Ekstruksi Dari Sorgum dan Kecambah Kacang Tunggak (Kajian Proporsi Bahan Dan Penambahan Maltodekstrin). Universitas Brawijaya Malang.

Zahra, Siti Ulfa. 2012. Substitusi Puree Labu Kuning Dalam Pembuatan Cake (Fruit Cup Cake Pumpkin, Tiramisu Pumpkin, Dan Pudding Sweety Pumpkin Cake). Universitas Negeri Yogyakarta

Zilic, S., Sukalovic, V. H.-T., Dodig, D., Maksimovic, V., Maksimovic, M., et al. 2011. Antioxidant activity of small grain cereals caused by phenolics and lipid soluble antioxidants. *Journal of Cereal Science*