

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D., Syarif, W., & Holinesti, R. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Bolu Gulung. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 8(1).UI
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Astuti R, Aminah S, Syamsianah A. 2014. Komposisi zat gizi tempe yang difortifikasi zat besi dan vitamin A pada tempe mentah dan matang. *Agritech*.34(2):151-159.
- Ayuningrum, Niken Tara. 2015. Pengaruh Perbedaan Perlakuan Pendahuluan Pada Tepung Kacang Merah (*Phseolus Vulgaris L.*) Sebagai Substituen Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Data Statistik Tanaman Pangan. Provinsi Riau.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Jawa Tengah. [Internet]. [cited 2017 Agustus 27].
- Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi Tanaman Sayuran Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Riau, 2018
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional. Pusat Perdagangan dalam Negeri. Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional, 1993. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (Cookies). SNI 01-2973-2011.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Dewi, Sandra, Chatarina Yayuk Trisnawati, Anita Maya Sutedja. 2015. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Cookies. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Riau, 2019
- Efendi N, Urbanus S, Ginta S. 2018. Pengaruh Pemberian Cookies Kacang Merah Untuk Meningkatkan Nilai Z-score Tinggi Badan Menurut Umur (TB/U) Pada Anak 13-36 Bulan Penderita Stunting Di Wilayah Puskesmas Pantai Labu.

- Fat Secret Indonesia. 2016. Database makanan dan penghitung kalori.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., Basito, 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 1. Hal 49–50.
- Gunawan, A. W. 2009. *Food Combining, Kombinasi Makanan Serasi Pola Makan Untuk Langsing & Sehat*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Gustina. 2012. Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Pakan Unggas. [Http://Disnak.Jatimprov.Go.Id](http://Disnak.Jatimprov.Go.Id) (Diakses 15 Januari 2016).
- Handayani, G. N., Ida, N., & Rusmin, A. 2017. Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Farmasi Uin Alauddin*
- Idora M, Prarudiyanto A, Alamsyah A. 2018. Pengaruh kombinasi tepung bekatul dan tepung menir c4 terhadap beberapa komponen mutu cookies. *Jurnal Pro Food*.3(2): 207–216.
- Kamariyah, N. 2012. Pengaruh Fraksi Ekstrak Daun *Sauropus androgynus* (L) Merr (Katuk) Terhadap Kadar Prolaktin Tikus Menyusui dan Sel Neuraglia anak Tikus. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Kaltari BI, Setyowati S, Dewi DP. 2016. Pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan kacang merah (*Phaseolus Vulganis* L.) terhadap sifat fisik, tingkat kesukaan, kadar protein dan kadar serat pada cookies talas rendah protein. *Jurnal Nutrisia* ;18(1): 51-57.
- Khikmawati, Nurul Fadri. 2013. Kualitas Kue Gapit dengan Komposit Tepung Ubi Ungu. (Online), (<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>) Pada tanggal 8 Desember 2017 pukul 19.59 WIB).
- Kurnianingtyas, Anita, Nina rohmawati, Andrei ramani. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang. Universitas
- Mulyani, Sri. 2016. *Petunjuk Praktikum : Pengendalian Mutu*. Universitas Udayana.
- Negara, J, K. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 (2): 286-290.
- Prasetyo, A. S., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).

Rahmad Abdul , Retno Wardhani , Mustain. 2017. Sistem Pakar Penentuan Kualitas Telur Ayam Petelur Di Peternakan Usaha Abadi Desa Sekarbagus Dengan Metode Fuzzy Tsukamoto. J-TIIES Vol. 1 No.1

Rakhmawati, Novia, Bambang Sigit Amanto, Danar Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret

RISET KESEHATAN DASAR. 2018.

Riskiani, D., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).

Rusdi, 8., I.T. Maulana, dan R.A. Kodir. 2013. Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Matematika & Sains*. 18 (2) :57-60.

Sudirman. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. Vol. 4, No. 2.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017,

Wati, R. 2013. Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan komposit terhadap kualitas kue kering lidah kucing. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Jawa Tengah.

Yuliani, S., & Mardesci, H. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 1-11.

Yuliono Bagus, Dr Maria B.F Manalu, S.Pd, M.Si. 2019. Eksperimen Pembuatan Cookies Semprit Substitusi Tepung Ampas Tahu. Jakarta

Yustina, I. dan F. R, Abadi. 2012. Potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan pangan. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi, Fakultas Pertanian. Madura : Universitas Trunojoyo.