

DAFTAR PUSTAKA

- Adry, N. (2013). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Pola Konsumsi Penduduk Indonesia 2019. BPS
- Amanu, F., & Susanto, W. (2014). Pembuatan Tepung MOCAF Dimadura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. Malang: Universitas Bawijaya
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers (Doctoral dissertation, Riau University).
- Ayuningtyas, C. E. (2019). Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu (Consumer Preference To Cookies Gluten Free's Organoleptic). Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research), 42(2), 81-86.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 180-186.
- Dwi Meila Bestari, D. (2013). Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips.
- Dwi, N. R., & Sartinah, E. P. (2020). Teknik Modelling Dengan Keterampilan Vokasional Dalam Membuat Cookies. *Uns*, 2-7.
- Effendi, P.J. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (Modified Cassava Flour) dari Ubi Kayu (Manihot esculenta crantz) Varietas Malang I Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama Fermentasi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Fitri, W., & Agus, W. (2019). Sifat Organoleptik Dan Indeks Glikemik Snack Bar Berbahan Bekatul Dan Kacang Merah (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Harahap, K. S., & Mujianti, A. (2020). Nutrisi Brownies Tepung Buah Mangrove (*Avicennia officinalis*) dan Tepung Kacang Merah Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Airaha*, 9(02), 191-201.
- Kusnandar, F., Karisma, V. W., Firlieyanti, A. S., & Purnomo, E. H. (2020). Perubahan Komposisi Kimia Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Selama Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Lindayani, K. (2018, Agustus 09). Pengembangan Resep Diet Casein Free Gluten Free (CfGF) Bagi Anak Penderita Autis. *Thesis*.
- Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, dan Kapasitas

- Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147-152.
- Mutmainna, N. (2013). Aneka Kue Kering Paling Top. *Jakarta: Dunia Kreasi*.
- Muthiahwari, F., & Manalu, M. B. (2020). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Pada Produk Cookies Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung. *Akpindo Erepository*, 2(2).
- Sitohang, K. A. K., Lubis, Z. dan Lubis, L. M. (2015) 'Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil terhadap Mutu Cookies Sukun', *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3), pp. 308–315.
- Siswanto, V., Anita, M. S. dan Yustinus, M. (2015) 'Karakteristik *Cookies* dengan Variasi Terigu dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), pp. 17–21.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). *Metabolisme Protein*. Malang: Ub Press.
- Tamam, Badrut., Agustini, Ni Putu., Antarini, AA Nanak. (2014). Karakteristik Gizi dan Fisik Tepung Ubi Jalar dan Talas Termodifikasi Dengan Fermentasi Enzim Amilase. *Jurnal Skala Husada*. Denpasar : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar
- TKPI,2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Tarigan, J., Aritonang, E. Y., & Sudaryati, E. (2016). Daya Terima Nugget Ikan Lele yang Memanfaatkan Tepung Kacang Merah dan Kandungan Gizinya. Skripsi, Universitas
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama