

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, R., Restuhadi, F., & Zalfiatri, Y. (2017). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen Pada Produk Bolu Kemojo Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau (Doctoral dissertation, Riau University).
- Ali, M. N. (2022). Uji Daya Terima Pancake Alpukat (*Persea Americana* Mill) Sebagai Alternatif Produk Makanan Tambahan Ibu Menyusui 0-6 Bulan. *Skripsi . Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar*.
- Aprissa, W., Putri, E., Made Yusa, N., Made Sugitha, I., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, T., Kampus, U., Jimbaran, B., & -Bali, B. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Terhadap Karakteristik Kue Semprit. *Itepa*, 12(2), 2023–2396.
- Marliyati, S. A., Syarief, H., Muchtadi, D., Darusman, L. K., & Rimbawan.(2019). Suplementasi Sterol Lembaga Gandum (*Triticum Sp.*) Pada Margarin. *J.Tekno. Dan Industri Pangan*, Xxi(1), 73–79.
- Safitri. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 2809–5561. [Http://10.0.93.79/Jk.V2i2.40832](http://10.0.93.79/Jk.V2i2.40832)
- Sarofa, U., Mulyani, T., & Wibowo, Y. A. (2018). Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 58–67.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Ayu, R. D., & Adnan, N. (2020). Risk Of Hypertension In The Incidence Of Coronary Heart Disease In Urban And Rural Communities Indonesia (Longitudinal Analysis Of Ifls 2007-2014). *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 171–184. <https://doi.org/10.26553/Jikm.2020.11.2.171-184>
- Fauziah, A., & Marliyati, S. A. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152. <https://doi.org/10.25182/Jgp.2017.12.2.147-152>
- Furqon, M. (2021). Edukasi Manfaat Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Untuk Penurunan Kolestrol. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 2(1), 410-413.

- Hallis, A. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Nugget Jamur Tiram The Effect Of Red Bean Flour On Physical, Chemical And Sensory Characteristics Of Oyster Mushroom Nugget. (*Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang*).
- Haris Ramadhan, M. (2022). *Faktor Risiko Penyakit Jantung Koroner. Dokter Umum Rumah Sakit Pendidikan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh*.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133. <https://doi.org/10.20473/Mgi.V13i2.133-140>
- Lababah. (2020). *Analisis Konsumsi Rokok Sebagai Upaya Pencegahan Penyakit Jantung Koroner (Doctoral Dissertation Universitas Muhammadiyah Surabaya)*.
- Lestari Wulandari, D., Desy Putriningtyas, N., & Wahyuningsih, S. (2020). Potensi Yogurt Kacang Merah Terhadap Kadar Kolesterol Hdl Pada Remaja Obesitas (Studi Dilakukan Pada Mahasiswa Gizi Universitas Respati Yogyakarta). In *Sport And Nutrition Journal* (Vol. 2).
- Mayasari, R. (2016). *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas)*.
- Nur Anggraeni, R., Pratama, P., Sujjada, A., & Fergina, A. (2023). *Prediksi Penyakit Jantung Menggunakan Metode Deep Neural Network Dengan Memanfaatkan Internet Of Things*. <https://doi.org/10.37034/Jidt.V5i1.330>
- Ong, B. A. S. (2021). *Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Menu Hidangan Penutup Pada Usaha Katering*.
- Permatasari, C., & Purwanti, S. (2018). *Pemanfaatan Kacang Merah Dalam Pembuatan Redbeans Galantine*.
- Rohmatussiamah, S. (2017). *Tepung Premiks Pancake Berbahan Dasar Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Perlakuan Penyangraian*.
- Roring, L. A. N. W. W. And I. D. G. M. P. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris (L.)*) Terhadap Karakteristik Pancake Lucky Arisonna Roring*, Ni Wayan Wisaniyasa, I Dewa Gede Mayun Permana. *Jurnal Itepa*, 9(2), 117–126.
- Ali, M. N. (2022). Uji Daya Terima Pancake Alpukat (*Persea Americana Mill*) Sebagai Alternatif Produk Makanan Tambahan Ibu Menyusui 0-6 Bulan. *Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas*

Hasanuddin Makasar.

- Aprissa, W., Putri, E., Made Yusa, N., Made Sugitha, I., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, T., Kampus, U., Jimbaran, B., & -Bali, B. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Terhadap Karakteristik Kue Semprit. *Itepa*, 12(2), 2023–2396.
- Marliyati, S. A., Syarief, H., Muchtadi, D., Darusman, L. K., & Rimbawan.(2019). Suplementasi Sterol Lembaga Gandum (*Triticum Sp.*) Pada Margarin. *J.Teknol. Dan Industri Pangan*, Xxi(1), 73–79.
- Safitri. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 2809–5561. [Http://10.0.93.79/Jk.V2i2.40832](http://10.0.93.79/Jk.V2i2.40832)
- Sarofa, U., Mulyani, T., & Wibowo, Y. A. (2018). Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 58–67.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Munawarah. (2017). *Pengaruh Jalan Santai Terhadap Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Warga Rw 005 Pisangan Barat Ciputat (Bachelor's Thesis, Uin Syarif Hidayatullah Jakarta: Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan.*
- Stella, P. L., & Pranata, F. S. (2014). Kualitas yoghurt probiotik dengan kombinasi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan susu skim. *Jurnal BL01174. Pdf*
- Syarief M. (2023). *Studi Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Edamame Sebagai Camilan Sumber Serat (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember).*
- Tria Prawesthi, & Dra Kokom Komariah, F. (2020). *Fortifikasi Daging Ikan Tilapia Pada Produk Inovasi Fissubaga Pancake Berbasis Pangan Lokal Di Yogyakarta (Issue 1).*
- Wahyudi, E., & Hartati, S. (2017). Case-Based Reasoning Untuk Diagnosis Penyakit Jantung. *Ijccs*, 11(1), 1–10.