

DAFTAR PUSTAKA

- Ahli Gizi Indonesia, P. d. (2019). *Penuntun Diet Dan Terapi Diet*. Jakarta: EGC.
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11–18
- Augustyn, G. H., Tuhumury H. C. D., & Dahoklory, M. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung (terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour).
- Boediono, B V B, A P Kuntjara, 2019. "Perancangan Kemasan Kue Millecrepes" Buttercream Cakery" Di Bali." *Jurnal DKV*
<http://publication.petra.ac.id/index.php/dkv/article/viewFile/8604/7770>.
- Christanti, A W, and E Mulyatiningsih. 2021. "Pengembangan Produk Mille Crepes Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu." *Prosiding Pendidikan Teknik* ...16(1):1–6.
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44596%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/44596/16636>.
- Diputra, Komang Wisesa, Ni Nyoman Puspawati, and Ni Made Indri Hapsari Arihantara. 2016. "Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (Zea Mays L. Saccharata)." *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* 5 (2): 142–52.
- Djaelani, Muhammad Anwar. 2016. "Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L.) Setelah Penyimpanan Yang Dilakukan Pencelupan Pada Air Mendidih Dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan." *Buletin Anatomi Dan Fisiologi* , Volume 24 (Nomor 1.): 122–27.
- Engin, Madame. 2017. "Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka" 23 (4): 1–16.
- Fajiarningsih, H. 2014. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum Tuberosum L.) terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1) : 36 – 41.
- Fathonah, Siti, R Rosidah, and K Karsinah. 2018. "Teknologi Penepungan Kacang Hijau Dan Terapannya Pada Biskuit." *Jurnal Kompetensi Teknik* 10 (1):12–21.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/17361/8630>.
- G.D.G.Rembet, J.A.D.Kalele, M.R. Tinangon, S. Lasama, & A. Yelnetty. (2023). Pengaruh penambahan tepung kacang hijau (phaseolus radiatus l) terhadap sifat fisik dan organoleptik es krim. *Zootec*, 43(1), 7–15.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapiel Singkong sebagai Komoditi UMKM di

Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

- Habibi, Nur Ahmad, Vara Dianti Putri, Andrafikar Andrafikar, Safyanti Safyanti, Wiwi Sartika, and Kasmiyetti Kasmiyetti. 2023. "Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Beras Rendang." *Jurnal Sehat Mandiri* 18 (1): 181–90. <https://doi.org/10.33761/jsm.v18i1.981>.
- Hakim, Tharmidzi, Sulardi, M. Wasito, and Najla Lubis. 2021. *Buku Monograf Kacang Hijau Compressed. Manajemen Produksi Kacang Hijau (Vigna Radiata L)*.
- Hartiwi, Widhya Yudhani, Wijana Gede, and Rindang Dwiyani. 2017. "Pertumbuhan Dan Hasil Berbagai Varietas Kacang Hijau (*Vigna Radiata* (L.) Wilczek) Pada Kadar Air Yang Berbeda." *Agrotrop* 7 (2): 117–29.
- Indraswari, Elly, Yulia Alia, and Nerty Soverda. 2018. "Respons Tanaman Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Kompos Ampas Tebu." *Jurnal Agrium* 15 (2): 70. <https://doi.org/10.29103/agrium.v15i2.1074>.
- Irmæ, Irmæ, Noor Tifauzah, and Rina Oktasari. 2018. "Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik Dan Organoleptik." *Jurnal Nutrisia* 20 (2): 77–82. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v20i2.12>.
- Izwardy D, Mahmud MK, Hermana, and Nazarina. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Kemenkes. 2023. "Manfaat Lemak Nabati". Diakses pada 23 Mei 2023 dari https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2480/manfaat-lemak-nabati
- Khairunnisa, Anis, and Armein Syukri Arbi. 2019. "Good Sensory Practices Dan Bias Panelis." *Universitas Terbuka*, 1–29.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi Cmc)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67-78
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/Pangan.V3i1.7>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Najiya, Hamida, and Sutriyati Purwanti. 2018. "Pengembangan Mille Crepes Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah." *Prosiding Pendidikan Teknik*

Boga *Busana* 13 (1).
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/33664>.

- Nugroho, D. S. (2015). Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak (Red Fermented Rice) Dan Puree Stroberi Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim., *151*, 10–17.
- Nurulfikri, Alfiah, Indra T Maulana, and Undang A Dasuki. 2016. “Analisis Potensi Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) Wilczek) Dan Kacang Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) Sebagai Sumber Minyak Nabati.” *Prosiding Farmasi*, 247–52.
- Perdani, Claudia Gadizza, Fransiska R- Zakaria, and Endang Prangdimurti. 2016. “Pemanfaatan Minyak Sawit Mentah Sebagai Hepatoprotektor Pada Ibu Rumah Tangga Di Dramaga Bogor.” *Jurnal Teknologi Pertanian* 17 (2): 119–28.
- Ponelo, Fitri, Yoyanda Bait, and Lisna Ahmad. 2022. “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealing Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette.” *Jambura Journal of Food Technology* 4 (2): 185–97. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i2.15663>.
- Ratnasari, Diah, Yuniarti Dewi Rahmawati, Hanari Fajarini, and Dewi Nafisyah. 2021. “Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif.” *Jamu: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS* 1 (02): 90–96. <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.365>.
- Safira, Shela Amelia, Mulus Gumilar, Maryati Dewi, and Gurid P E Mulyo. 2022. “Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai.” *Jurnal Kesehatan Siliwangi* 2 (3): 1028–40. <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>.
- Sahri Yanti, Nur Wahyuni, Heru Pitria Hastuti. 2019. “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*).” *Jurnal Tambora* 3 (3): 1–10.
- Siahainenia, Silfiena, and Erlinda Tehuayo. 2020. “Analisis Pengaruh Orientasi Pesaing, Diferensiasi Produk, Positioning Produk Terhadap Kinerja Produk Gula Rendah Kalori Merek Tropicana Slim Di Kota Ambon.” *Jurnal Masohi* 1 (1): 42. <https://doi.org/10.36339/jmas.v1i1.284>.
- Sugiarti, Fitriani, and Raga Samudra. 2020. “Analisis Organoleptik Kue Bangkit Dengan Menggunakan Empat Jenis Telur Berbeda (Organoleptic Analysis Of The Bangkit Cake By Using Four Different Types Of Eggs).” *Zira'Ah* 45 (3): 262–66.
- Suprianto, Agus Budi, Christine F Mamuaja, and Thelma D J Tuju. 2015. “Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* (L) Schott).” *In COCOS* 6 (12): 1–6
- Suwandi. (2023). Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Tanaman Pangan 2022. In

Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan (Vol. 53, Issue 9).

- Vanmathi, S. M., M. Monitha Star, N. Venkateswaramurthy, and R. Sambath Kumar. 2017. "Preterm Birth Facts: A Review." *Research Journal of Pharmacy and Technology* 12 (3): 1383–90. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>.
- Wisaniyasa, Ni Wayan, and I Ketut Suter. 2016. "Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Terhadap Karakteristik Cookies." *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)* 6 (1): 19–29.
- Wulandari, Oktafia Mega, and Esteria Priyanti. 2020. "Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pie, Mille Crepes, Dan Lasagna." *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan* 1 (1).
- Wulandari, O. M., & Priyanti, E. (2020). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pie, Mille Crepes, Dan Lasagna. *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan*, 1(1).