

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. M. (2020). Substitusi Mocaf Dalam Pembuatan Pumpkin Crumble Pie (Mokin Pie). *E-Jurnal Boga*, 2(1), 81-88.
- Ahli Gizi Indonesia, P. D. (2019). *Penuntun Diet Dan Terapi Diet*. Jakarta: EGC.
- Asfi, W. M., Harun, N. & Zalfiatri, Y., 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. *JOM Faperta*, 4(1), Pp. 1-7.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Produksi Kacang Merah Di Provinsi Riau Pada Tahun 2018*. Badan Pusat Statistik, Jakarta
- Agustina, U., & Iskandar Hakim, M. (2023). Uji Organoleptik Dan Mikrobiologi Classic Enzim Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Indobiosains*, 5(2), 66–80. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v5i2.11140>
- Angkih, J. H., Damiasi, D., & Suriani, M. (2019). Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam(*Inocarpus Fagiferus*). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 44. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v9i1.22120>
- Arisonna Roring, L., Wisaniyasa, N. W., & Mayun Permana, I. D. G. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Pancake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 117. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p02>
- Awalin, A. S., Yulianto, S., & Purwasih, R. (2023). *Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L .) Dan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. 8(3), 305–315.
- Banudi, L., Sari Buna, P., & Kemenkes Kendari Abstrak, P. (2018). Hubungan Daya Terima Makanan Dan Tingkat Konsumsi Energi, Protein Dengan Status Gizi Pada Lansia Di Panti Sosial Tresna Werdha Minaula Kendari. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 5(1), 75–83.
- Biwillatifah, A., & Gawarti, D. (2023). Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Kulit Pie. *Journal HomeEc P*, 18(1), 1907–5081.
- 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*, 9(3), 180–186. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapioka Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

- Hadijah, S., & Adriani, D. (2020). Substitusi Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Kue Tradisional Baroncong. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 2(2). <https://doi.org/10.30813/fame.v2i2.1986>
- Hastuti. (2022). Buku Ajar Anatomi Fisiologi. *Yogyakarta: Zahir Publishing*, 5(3),248–253.
- Hidayah, Meddiati Fajri Putri, N. (2021). Inovasi Pembuatan Pie Susu Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.). *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(2), 141–147.
- Indrawan Gede, & Eka Ida Putu Ayu. (2023). Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Mochata Flour) Pada Pembuatan Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 19–30.
- Karuniati, M., & Ekawatiningsih, P. (2018). Pemanfaatan Kacang Merah Dalam Pembuatan Redbeans Galantine. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1), 1–5.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. A. (2019). *Good Sensory Practices and Bias Panelis. Universitas Terbuka*, 1–29.
- Khalish, L. H., Andarwulan, N., Koswara, S., & Talitha, Z. A. (2020). Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (Cream Cheese, Ricotta dan Camembert). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(2), 90–97. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.2.90>
- Kharisma, D. S., & Srimati, M. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kadar Kalium Cookies Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang Kepok untuk Penderita Hipertensi. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 8(3), 178. <https://doi.org/10.36722/sst.v8i3.1111>
- Manurung, B. H., Wrasati, L. P., Gede, I. W., & Yoga, S. (2015). *Strategi Pengembangan Usaha Produksi Pie Susu Pada Skala Usaha Rumah Tangga (Studi Kasus Pie Susu Dhian , Denpasar)*. 3(1), 51–60.
- Muhammadiyah, U., Selatan, T., Safri, J., Munthe, S., Hadipoentyanti, E., Suhesti, S., Lestari, A., Widyodaru, N., & Setiadi, A. (2022). *Respon Eksplan Vanili (Vanilla planifolia Andrews .) Terhadap Pemberian Kinetin dan NAA (Naphthalene Acetic Acid) Secara In Vitro The Response Of Vanilla (Vanilla planifolia Andrews) Explant with Kinetin and NAA (Naphthalene Acetic Acid) Stimulatio*. 7(2), 218–225. <https://doi.org/10.31604/jap.v7i2.6025>

- Novidahlia, N., Fitriani, C., & Hapsari, D. R. (2023). Karakteristik Kimia dan Sensori Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 82–91. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i1.8169>
- Nurhayatun, R. A., Sari, F. K., & Pibriyanti, K. (2020). Nugget Tempe Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Sebagai Pangan Kaya Zat Besi. *Jurnal Sagu*, 19(1), 10. <https://doi.org/10.31258/sagu.v19i1.7874>
- Okayana, I. W. A. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, N. M. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) terhadap Kualitas Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 2(1), 9–20.
- Pardosi, U. (2024). Pengaruh Jenis Koagulan yang Berbeda terhadap Uji Organoleptik Dadih Susu Kerbau. *Jas*, 9(1), 7–10. <https://doi.org/10.32938/ja.v9i1.5858>
- Philia, J., Widayat, Hadiyanto, Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40–45.
- Pratiwi, N. (2023). Analisis Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses pembuata makanan selingan bolu daun kelor di RS X. *Jurnal Skala Kesehatan Politeknik Kesehatan Banjarmasin*, 14(1), 40–49.
- Putri, A. E. V. T. P., Pratjojo, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji Proksimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modidies Cassava Flour). *Indo. J. Chem. Sci*, 4(2), 169–171. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Putri, L. M. A., Prihandono, T., & Supriadi, B. (2017). Air adalah suatu zat kimia yang penting bagi semua bentuk kehidupan yang diketahui sampai saat ini di bumi ., *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 6(2), 147–153.
- Rosmiati, M., Maulani, R. R., & Dwiartama, A. (2018). Efisiensi Usaha Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Modified Cassava Flour (Mocaf) Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sositologi*, 17(1), 14–20. <https://doi.org/10.5614/sostek.itbj.2018.17.1.2>
- Rosyidah, Q., & Mulyatiningsih, E. (2021). Pengembangan Pie Ubi Jalar Ungu Subtitusi Tepung Mocaf Sebagai Kudapan Rendah Gluten. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga ...*, 16(1), 1–6.
- Sahala, J., Simamora, T., Chrisinta, D., Palmarius, A., Abi, T., Seran, M., & Ninu, M. M. (2024). *Edukasi pentingnya minum susu bagi masyarakat di desa oenenu, kecamatan bikomi tengah kabupaten timor tengah utara*. 5, 660–666.

- Samuel, R., & Azni, I. N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. *Journal Of Food Technology and Health, 1*, 113–121.
- Sembiring, D., Wisaniyasa, N. W., & Sri Wiadnyani, A. A. I. (2023). Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(3), 693. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i03.p17>
- Sihaloho, A. N., Purba, R., & Sihombing, N. (2019). Respon Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Kacang Merah (*Vigna Angularis*). Dengan Pemberian Pupuk Npk Dan Pupuk Kascing. *Jurnal Rhizobia*, 1(2), 108–117. <https://doi.org/10.36985/rhizobia.v8i2.76>
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2019). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 74. <https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.292>
- Suswati, sari et al. (2023). Tingkat Suatu Peran Suatu Karakteristik Pada Fisik Dalam Kimia Organoleptik Cookies Dalam Campuran Tepung Mocaf. *Tumbuhan : Publikasi Ilmu Sosiologi Pertanian Dan Ilmu Kehutanan*, 1(3), 26–34.
- Suwandi. (2023). Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Tanaman Pangan 2022. In *Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan* (Vol. 53, Issue 9).
- Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik organoleptik brownies dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. *Joglo*, 27(2), 272–280. <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/Joglo/article/view/1186>
- Yuniartini, N. L. P. S., & Dwiani, A. (2021). Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 54. <https://doi.org/10.31764/jau.v8i1.5973>