

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. A. & Kartikawati, N. K. 2012. Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal Wana Benih*, 13(2):96–106.
- Aini, K. H. 2012. Produksi Tepung Kentang. *Skripsi*. Jakarta: UPI.
- Anayuka, S. T. A. 2016. Evaluasi Sifat Fisik dan Sensori *Flakes* Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Anggara I., Caesaria C., Anelindha Y., Muhamad A., Rizky S., Hashina L., Trias A., Retna P., Mardiaty, Zahryanti D., 2011. Sereal Dengan Bahan Dasar Singkong. Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran. Bandung
- Anova, I. T., Wilsa, H., & Silfia. 2014. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang (*Solanum Sp*) pada Pembuatan *Cookies* Kentang. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2) : 123 – 131.
- Astarini, F. 2013. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia *Flakes* Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2016. *Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi (ton)*. <https://www.bps.go.id/>. Diakses pada 24 Maret 2019.
- Balitbangtan. 2015. *Tepung Sukun Mutu Premium*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Cholis, N. 2010. *Ensiklopedia Obat-obatan Alami*. Semarang: Bengawan Ilmu.
- Cynthia. 2019. Pengaruh Ketebalan Irisan dan Jenis Tepung terhadap Kadar Lemak dan Mutu Sensorik Tempe Goreng. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Lampung: Universitas Lampung.
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) terhadap Kualitas *Cookies*. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1) : 36 – 41.
- Farida, A., Kasmita, S. P., Asmar, Y., & Liswanti, Y. 2008. *Patiseri Jilid I*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.

- Fauzi, M. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flakes* Berbahan Tepung Jagung (*Zeamays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbitamoschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1): 31 – 43.
- Febrianto, A., Basito, & Choirul, A. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Tortilla Corn Chips* dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (3): 22 – 34.
- Habsari, Rinto. 2012. *Tip& Trik Mahir Membuat Cake*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Hanawati, R., F. 2011. Proses Produksi *Flakes* Kaya Antioksidan Sebagai Alternatif Divertifikasi Ubi Jalar Ungu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Harisina, A. A., Adi, A. C., & Farapti. 2016. Pengaruh Substitusi Buah Sukun (*Artocarpus Communis*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein *Flakes*. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 77–85.
- Herman & Willy, J. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*. 17(1): 693-752.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan *Flakes* Jewawut (*Setaria Italica*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Hindom, G. V., Purwijatingsih, L. M. E & Pranata, F. E. 2013. *Kualitas Flakes Talas Belitung dan Kecambah Kedelai (Glycine max (L) Merrill) dengan Variasi Maltodekstrin*. Fakultas Teknobiologi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Indonesia, Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Istikomah, R. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong. *E-Journal Boga*, 2 (1): 18 -24.
- Kartiningrum, E, D. 2015. *Panduan Penyusunan Studi Literatur*. Mojokerto: Politeknik Kesehatan Majapahit .
- Kementerian Pertanian. 2018. *Statistika Pertanian 2018*. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/>. Diakses pada 20 April 2020
- Komah, R. I. 2013. Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan kue jongkong. *Jurnal Pkk-Unesa*. 2(3) : 19-24.
- Koswara, Sutrisno. 2006. *Teknologi Pengolahan Mie*. eBook Pangan.

- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kurniawati & Ayustaningwarno. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar terhadap Kadar Protein, Kadar b-karoten dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 344–351.
- Ladamay, N., A. & Sudarminto, S., Y. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan *Foodbars* (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 67-78.
- Masita, S., Muhammad, W., & Ratnawaty, F. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dengan Varietas Toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3 : S234 – S241.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek*, 9(2): 127 - 133.
- Mustakim, M. 2013. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Mustofa. 2019. Penentuan Sifat Fisik Kentang (*Solanum tuberosum L.*): *Sphericity*, Luas Permukaan Volume dan Densitas. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo*, 4(2): 46 - 51.
- Niken, A. H., & Adepristian, D. Y. 2013. Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3): 57–62.
- Noviyanti, Sri, W., & M., Syukri. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik *Cake Brownies* Substitusi Tepung *Wikau Maombo*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1): 58 – 66.
- Novayanti, S. R. 2017. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik pada Manisan Kolang Kaling. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Lampung: Universitas Lampung.
- Oburuoga, A. C. & Anyika, J. U. 2012. Nutrient and Antinutrient Composition of Mungbean (*Vigna radiata*), Acha (*Digitaria exilis*) and Cratfish (*Astacus fluvialis*) Flours. *Pakistan Journal of Nutrition*, 11(9): 841 – 844.
- Papunas, M. E., Djarkasi, G. S. S., & Moningka, J. S. C. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Flakes* Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays L.*), Tepung Pisang Gorocho (*Musa acuminata, sp*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat*, 3(5).
- Pasha, I., Rashid, S., Anjum, F.M. & Sulthan, M.T. 2011. Quality Evaluation of Wheat Mungbean Flour Blends and their Utilization in Baked Products. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10(4): 388 – 392.

- Pratiwi, P. D., Ahmad, Sulaeman & Amalia, L. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk PMT-AS. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(3), 175 - 180.
- Purwono & Hartono, R. 2012. *Kacang Hijau*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Rakhmawati, N., Bambang, S. K., & Danar, P. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 63 – 73.
- Saleha, N. M. 2016. Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Ubi Cilembu Tepung Tapioka serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal. *Skripsi*. Program Studi Tkenologi Pangan. Fakultas Teknik. Bandung: Universitas Pasundan.
- Sidabutar, W. D. R., Rona, J. N., & Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu *Cookies*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 1(4): 67-75.
- Sitohang, K. A. K., Lubis, Z., & 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): 308 – 315.
- Soekarto, S., T. 2012. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 3451-2011. *Tepung Tapioka*. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 10-4270-1996. *Sereal*. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subandoro, R. H., Basito, & Windi, Atmaka. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Cookies* Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(4): 68 – 74.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Basalamah, W. 2014. Karakteristik *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Valensi*,4(1): 13 – 15.
- Tan, T. C., Cheng, L. H., Bhat, R., Rusul, G., and Easa, A. M. 2015. Effectiveness of Ascorbic Acid and Sodium Metabisulfite as Antibrowning Agent and Antioxidant on Green Coconut Water (*Cocosnucifera*) Subjected to Elevated Thermal Processing. *International Food Research Journal*, 22(2): 631-637.

- Wardana, A. S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Waryat, Muflihani, Y., & Yossi, H. 2014. Diversifikasi Pangan dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta. *Buletin Pertanian Perkotaan*, 4(1): 13-19.
- Yusuf. 2014. Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. 741-746.
- Yusufu, M. I., Obiegbuna, J. E. & Yusufu, P. A. 2015. Studies on the Utilization of Green Bean as Raw Material in Cookies Produced from Wheat Flour. *Agricultural Science Research Journal*, 5(6): 92 – 97.