

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., Raswen, E., Yusmarini. 2016. Pemafaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jurnal JOM Faperta UR* 3(2): 1-16.
- Anandito, B.K., Siswanti., Edhi, N., Rini, H. 2016. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk *Food Bars* Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Journal Agritech* 36(1): 23-29.
- Annisa, A., dan Diana N.A. 2015. Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 4 (4): 620-627.
- Anggraeni, D. 2018. Karateristik Fisikokimia Biskuit Fungsional dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) dan Ampas Kelapa Sangrai (*Cocos Nucifera Lin*). Disertasi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Anggraini, L., & Andriani. 2020. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Gabus Melalui Penambahan Tepung Kacang Merah. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan* 2(1): 11-18.
- Apriyadi, R. K. & Rani, A. 2021. Tingkat Kesiapsiagaan Resiko Bencana Tsunami Disaat Pandemic Covid-19. *Journal OfScience Education* 5(1): 56-62.
- Arsyad, M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos Nucifera L.*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 1(2): 35-45.
- Azmi, F. A., Made, D., Susilo, W., I, G. W., I, N. A. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik, Nilai Gizi, dan Uji Daya Terima Bolu Gulung Camerungu Pada Remaja KEK. *Jurnal Gizi Prima* 6 (2) : 146-154.
- Bakhtiar, Syarifah, Hanif, M. A. 2019. Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor pada Pembuatan Donat Panggang Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 11(1): 38-45.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3549-2009. Standar Mutu Tepung Beras.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3545-2004. Standar Mutu Produk Gula.
- [BNPB] Badan Nasional Penanggulangan Bencana. 2022. Infografis. Bencana Alam Menurut Waktu.
- Dewi, E. N., Lukita, P., Retno, A. 2019. Karakteristik mutu ikan bandeng (*Chanos Chanos Forsk.*) dengan berbagai pengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan* 22(1): 41-49.
- Dewi, P. 2018. Penambahan Tepung Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Terhadap Pembuatan Kue Kering. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2): 134–144.

- Erwinda, M. D. Wahono, H. S. 2014. Pengaruh Ph Nira Tebu (*Saccharum Officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustry* 2(3): 54-64.
- Fajri, R., Basito, B., & Muhammad, D. R. A. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Food Bars* Labu Kuning (*Cucurbita Máxima*) dengan Penambahan Tepung Kedelai dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2): 103-109.
- Fitri, A., Baskara, R. K., Siswanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(2): 65-77.
- Fadli, D. 2015. Sifat Fisiko Kimia Minyak Ikan dari Limbah Pengolahan Ikan Tuna. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan Trunojoyo* 8(1): 37-43
- Hamidah, S.A. & S. Hapsari, S. 2017. Perbedaan Pola Konsumsi Bahan Makanan Sumber Protein Di Daerah Pantai, Dataran Rendah dan Dataran Tinggi, *Jurnal Gizi* 6(1):21–28.
- Hatta, H., & Marselia, S. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal of Public Health*. Vol 3(1): 41-50.
- Heryani, Hesti. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin
- Herawati Yunila dan Desriyeni. 2019. Kemas Ulang Informasi Manfaat Daun Katuk Untuk Produksi Air Susu Ibu (ASI). *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan* 6(1): 78-85.
- Imra, Mohammad, F. A., Ira, M. A., Heni, I. 2019. Karakteristik Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Limbah Industri Baduri Kota Tarakan. *Jurnal Techno-Fish* 3(2): 60-69.
- Irmawati, F., M., Dwi, I., Dian, R., A. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea* L) Sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 3-14.
- Jumanah, J., Maryanto, Wiwik, S. W. 2017. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna Edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Jurnal Agroteknologi* 11(2): 128-138.
- Kurniasih, R. A., Sumardianto., Fronthea, S., Laras, R. 2017. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Ikan Bandeng Presto dengan Lama Pemasakan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 1(2): 13-20.
- Kusumastuty, I., Laily, F., Arliek, R. J. 2015. Formulasi *Food Bar* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung Sebagai Pangan Darurat. *Journal of Human Nutrition* 2(2): 68-75.

- Kemenkes RI. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Received from [Data Komposisi Pangan Indonesia \(Panganku.org\)](http://DataKomposisiPanganIndonesia(Panganku.org))
- Khatir, R., Ratna, Wardani. 2011. Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi* 3(2): 1-4.
- Kim, J. M & Malshick, S. 2014. *Effect Of Particle size distributions of rice flour on the quality of gluten-free rice cupcakes*. *Journal Food Science and Technology* 59(2): 526-532.
- Mahdaniar., Lydia, F., Aswita, A., Chaerunnisa. 2016. Daya Terima Dan Kandungan Gizi Pangan Lokal Baruasa Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Media Gizi Pangan* 22(2) : 43-46.
- Martiyanti, M. A., & Vania, V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan* 1(1): 1-13.
- Melese, G.T., Tsegay, B.A., Kassa, G.M. Kuratie, G.B. 2018. *Patterns of Plant Community Formation and Vegetation Structure in the Afro-Alpine Vegetation of Simien Mountains National Park, Ethiopia*. *The International Journal of Biotechnology*. 7(1):31–43.
- Navia, Z. I, Adi, B. 2020. *Acceptability and Test the Levels of Protein in a Biscuit With the Substitution of Milkfish Flour (Chanos Chanos Forskal)*. 2020. *Proceedings of the 2nd International Conference on Science, Technology, and Modern Society* (576) : 230-233).
- Noviyanti., Sri, W., Muhammad, S. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains & Teknologi Pangan* 1(1): 58-66.
- Panjaitan, H., Fitriani, T., Riska, I. S. 2019. Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa* 3(1): 28-33.
- Pangastuti, H .A., Affandi, D.R., Ishartani, D., 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan Physical And Kimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2) :2302–2733.
- Pertiwi, A. D., Yannie, A. W., Akhmad, M. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgarisl.*) pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vilgaris* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2(1): 67-73.
- Pujilestari, S., Septika, F., Nindy, S. 2021. Pengaruh Formulasi Tepung Beras (*Oryzae Sativa*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Mutu Kue Kembang Goyang. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan* 3(1): 18-25.
- Pujilestari, S., & Larasati, N., 2019. Karakteristik Kue Semprong Hasil Formulasi Tepung Ampas Kedelai (*Glycine max* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan* 1(1): 38-48.
- Putri, F. M, & Kasih, C, A. 2020. Jajanan Sehat dan Kaya Kalsium Untuk Keluarga: Subtitusi Tepung Bandeng Presto Sebagai Bahan Kastangel. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga da Pendidikan* 7(1) : 98-106.

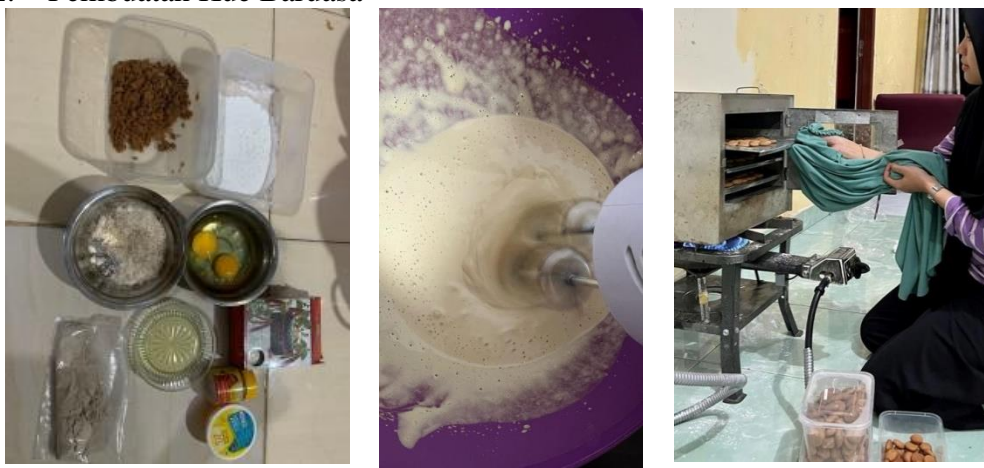
- Putri, L. C., Desty, M., Sutrisno, A. P. 2022. Evaluasi Sensori dan Gizi Chips Daun Kelor, Ikan Bandeng Serta Mocaf Sebagai Pencegahan Anemia Remaja Putri. *Ghidza Media Journal* 4(1): 73-86.
- Rahmi, C. M., Karuniasih, E. & Pardi. 2019. Produksi Sukrosa Ester Melalui Reaksi Esterifikasi Berbasis *Crude Palm Oil* (CPO). *Journal of Science and Technology*. 17(1): 1-5.
- Rustam, N. F., & Andriani, D. 2021. Uji Coba Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera Linn*) dalam Pembuatan Kue Baruasa Khas Makassar. *Home Journal: Hospitality And Gastronomy Research Journal*, 3(1): 14-27.
- Riskiani, D., Dwi, I., Dian, R. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis Ker.*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Sebelas Maret.
- Sabilla, N. F & Erni, S. M. 2020. Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian* 21(3): 155-164. Evaluasi Sensori dan Gizi Chips Daun Kelor, Ikan Bandeng serta Mocaf sebagai Pencegahan Anemia Remaja Putri. *Jurnal Ghidza Media* 4(1): 73-86.
- Sarifuddin, A., Riyanti, E., Diki, N. S., Siti, K. D. 2015. Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal AGRITECH* 35(1) : 1-8.
- Sari, Y. F., Fungsi, S.R., Diana, P. 2020. Formulasi Cookies dengan Substitusi Tepung Daging Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Menggunakan Teknik Pemrograman Linier. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 14(1): 88-98.
- Subagio, A. 2010. Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Pangan* 20(1): 15-26.
- Sukmawati., Nadimin., Suria. 2017. Daya Terima Baruasa Substitusi Tepung Kulit Pisang. *Jurnal Media Gizi Pangan* 24(2) : 82-87.
- Widowati, S., Heti, H., Ema, M., Fahma, Y., Tjahja, M. 2014. Pengaruh *Perlakuan Heat Moisture Treatment* (HMT) Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Fungsional Tepung Beras dan Aplikasinya dalam Pembuatan Bihun Berindeks Glikemik Rendah. *Jurnal Pasca Panen* 11(2): 59-66.
- Wirawan, S.I. 2014. Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Sumber Antioksidan: Pengaruhnya terhadap Karakteristik Molekuler Protein Adonan Tepung Terigu, Karakteristik Fisik dan Aktivitas Antioksidan Roti Manis. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Yusuf, M. 2016. Formulasi Baruasa Kaya Glukomanan Berbasis UmbiUwi (*Dioscorea Alata L.*). *Jurnal Galung Tropika* 5(2): 97-108.

LAMPIRAN Dokumentasi Penelitian

1. Pembuatan Tepung Kacang Merah



2. Pembuatan Kue Baruasa



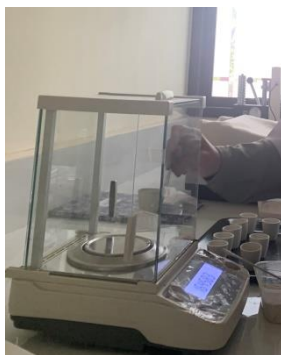
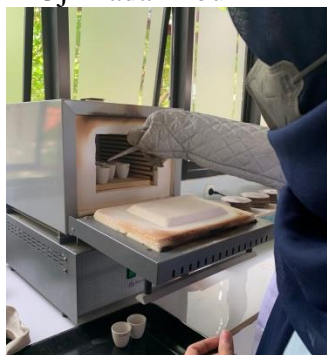
3. Uji Organoleptik



4. Uji Kadar Air



5. Uji Kadar Abu



6. Uji Kadar Lemak



7. Uji Kadar Protein



