

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. *Modul Penanganan Fisis (Organoleptik)*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Anggraheni. G. W. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Churros* Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var.A*) dan *Puree* Brokoli (*Brassica oleracea L.*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian- Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Arif, D. Z., Wisnu, C., Adinda, S. F. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(3): 180-189.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- Astawan, M. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Azrai, M, Muhammad. A., Suarni, Roy. E, Bunyamin, Z., dan Rahmi. Y. A. a 2020. *Teknologi Budidaya Tanaman Jewawut*. Cv. Cakrawala Yogyakarta: Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Tw.I/ Maret, BPS.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Badan POM Republik Indonesia.
- Cahayani, Y. Aulia. 2018. Pengaruh Penambahan Brokoli Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Mie. *Skripsi*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Carlos, L. 2020. Validasi Metode Analisa Kadar Air dan Korelasi Beberapa Parameter Uji Terhadap Mutu Minyak Dan Produk Keripik Kentang Pt. Indofood Fritolay Makmur. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Dinasty. U. O., Edwin, B., dan Dendi, G. 2020. Inovasi *Churros* Berbasis Wortel Tahun 2019. *E-Proceeding Of Applied Science*. 6(1): 423-427.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementrian Kesehatan RI: Jakarta.
- Ekafitri, R dan R. Isworo. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hidayat. R. A. 2019. Karakteristik Mie Basah Dari Tepung Jewawut (*Setaria italica L.*) Termodifikasi Secara Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus acidophilus* Dan Waktu Fermentasi Bervariasi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Irmae, Noor, T., dan Rina, O. 2018. Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Nutrisia*. 20(2):77 - 82.

- Juniati, E. 2021. Daya Terima Modifikasi Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Rendah Energi Sebagai Bahan Baku Pembuatan *Churros*. *Tugas Akhir*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Politeknik Kesehatan Palembang Program Studi DIII – Gizi. Palembang.
- Kartika, B., Hatuti, P., dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *Universitas Gajah Mada*. Yogyakarta.
- Kemendes Kesehatan RI. (2013). *Angka Kecukupan Gizi Yang dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khoirunnisa, R. 2016. Eksperimen Pembuatan Kulit Pie Substitusi Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*. *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Kusnandar, F., Adwiyah, D. R, dan Fitriana, M. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21 (2):117-122.
- Laisma. A. 2018. Variasi Konsentrasi Bubur Buah *Black Mulberry (Morus Nigra L.)* Dalam Produk *Churros* Berbasis Tepung Umbi-Umbian. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Léder, I. 2004, *Sorghum and Millet in Cultivated Plants, Primarily as Food Sources*. [Ed. György Füleky], in *Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS)*, Developed Under the Auspices of the UNESCO, Eolss Publishers, Oxford, UK,
- Lestari. E., Mariatul.K, Apifah. 2017. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 4(1): 20-34.
- McCleary, B. V. and Jodi, C. 2017. Evolution of a Definition for Dietary Fiber and Methodology to Service this Definition. *Lumi nacoïds Research*. 21( 2): 9-21.
- Miswanti, Wawan. E. P., Siti. R., Lina. I., dan Yahumri. 2019. *Jawawut (Setaria Italica (L.) P. Beauv.)* Yayasan Sahabat Alam Rafflesia: Bengkulu.
- Muhammad, D. R. A., Tabita, G.S., Siswanti, R., dan Baskara, K.A. 2019. Karakteristik Brownis Kukus Cokelat Berbahan Dasar Pati Garut dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian XII(2)*: 87-98
- Nafa'ani. R. 2019. Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies. (Kajonas Cookies). *Skripsi*. Program Studi Teknik Boga Dan Busana. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Permatasari, M. D. (2019). Optimasi Formulasi Dan Karakteristik Sensori Churros Dengan Tepung Biji Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*) Yang Difermentasi. *Doctoral Dissertation*. Unika Soegijapranata Semarang.
- Persagi. (2012). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. DPD Surabaya: Persatuan Ahli Gizi Indonesia Jawa Timur.
- Ratnasari. D., Yuniarti. D.R., Hanari. F., Dan Dewi. N. 2021. Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*. 1(2): 90-96.
- Ratnasari, D., dan Yunianta. 2015. Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3(4): 1652-1661.

- Rahman, T., dan Agus. T. 2011. Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L ) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau. *Sains, Teknologi, dan Kesehatan*. 2(1): 223-230.
- Rochmah. M. M., Anggun. D. S., Eva. E. O., Iffah. M., dan Arief. R. A. 2019. Karakteristik Sifat Kimia Dan Organoleptik *Churros* Tersubstitusi Tepung Beras Dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan dan Gizi* 9 (1): 53-64.
- Sanovi. R. 2019. Pemanfaatan tepung jewawut dan tepung labu kuning sebagai bahan dasar *snack bar* tinggi serat pangan ditinjau dari sifat fisik dan daya terima. *Skripsi*. Program studi sarjana terapan gizi dan dietetika. Jurusan gizi. Politeknik kesehatan kementerian kesehatan Yogyakarta.
- Santoso. A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya. Bagi Kesehatan. *Magistra*. 75: 35-40.
- Sari, D. F. 2016. Perbedaan Penggunaan Margarin Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan Dan Kandungan Gizi Biskuit Ubi Ungu (*Ipomoea batatas Var Ayamurasaki*). *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Sartika, M. 2013. Kualitas crackers daun pepaya (*Carica Papaya. L*) dengan Substitusi Pati Batang Aren (*Arenga Pinnata Merr*). *Doctoral Dissertation*.
- Srinovia, M. 2016. Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar dan Perbandingan Margarin Dengan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering Kaasstengel Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Doctoral Dissertation*. Fakultas Teknik Unpas.
- Sulistiyaningrum, A., Rahmawati, dan Muhammad. A. 2017. Karakteristik Tepung Jewawut (*Foxtail Millet*) Varietas Lokal Majene Dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(1): 11 – 21.
- Sundari, D., Almahsyuri, dan Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4):235 – 242.
- Suprianto, A. B., Christine, F. M., dan Thelma, D. J. T. 2015. Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus sadiathus* L) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* (L) Schott). *In COCOS*. 6(12): 1-6.
- Tim Penerbit KBM Indonesia., Aswan. C., dan Siti N. A. 2020. “*ENSIKLOPEDI KACANG HIJAU: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*”. Penerbit KBM Indonesia: Yogyakarta.
- Triyanutama. B.R. 2020. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. Indica) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan. *Skripsi*. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Jurusan Gizi /Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Yogyakarta.
- Viona. 2003. *Pengaruh Pencampuran Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Sagu Dengan Citarasa Ikan Lele*. (Skripsi). Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia: Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan*. PT. Gramedia: Jakarta.