

DAFTAR PUSTAKA

- Alifah, M. R., Setyowati, A dan Suryani, C. L. (2018). Optimasi Cara Penyeduhan Bubur Beras Instan yang Ditambah Tepung Daun Pandan. In *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta* (pp. 115-121).
- Amara, D., dan Miensugandhi, A. P. C. (n.d.). *Kandungan Gizi, Daya Terima Dan Estimasi Harga Cookies Berbasis Pisang Kepok Dan Kacang Merah*.
- Asfi, W. M., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers*. 4(1).
- Anggraini, L. B dan Sutiadiningsih, A. (2017). Penambahan tepung ampas tape ketan terhadap hasil jadi Butter cookies. *E-Jurnal Boga*, 5(3), 51-62.
- Anoraga, S. B., Wijanarti, S dan Sabarisman, I. (2018). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengepresan terhadap Mutu Organoleptik Tepung Kakao sebagai Bahan Baku Minuman Coklat. *Jurnal Pertanian Cemara*, 15(2), 20–28.
- Affifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., & Anjani, G. (2019). Analisis kandungan zat gizi, pati resisten, indeks glikemik, beban glikemik dan daya terima cookies tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) termodifikasi enzimatis dan tepung kacang hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1), 1–9.
- Astuti, D., Kawiji, K dan Nurhartadi, E. (2018). Kajian sifat fisik, kimia dan organoleptik crackers substitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) termodifikasi asam asetat dengan penambahan sari daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11 (1), 1-10.
- Azzahra, A dan Suryaalamsah, I. I. (2024). Formulasi Cookies Sumber Zat Besi dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Tepung Sorgum sebagai Kudapan Alternatif Pencegah Anemia Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 5(1), 1-12.
- Budiarti, I. D. S., Swastawati, F dan Rianingsih, L. (2016). Pengaruh perbedaan lama perendaman dalam asap cair terhadap perubahan komposisi asam lemak dan kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 125-135.
- Basah, M. Penggunaan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Sari Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Terhadap Kualitas Produk Mie Basah.
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A dan Handito, D. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik. *Pro Food*, 4(1), 304-310.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan 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.
- E ISSN: 2622-8483; p ISSN: 2338-3380 JNH (Journal of Nutrition and Health) Vol.7 No.1 2019. (2019). *Journal of Nutrition and Health*.

- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45.
- Gunawan, A., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11.
- Hajrah, N. A., Hintono, A dan Bintoro, V. P. (2019). Daya kembang, kadar air, morfologi crumb dan mutu organoleptik sponge cake yang dibuat dengan penambahan enzim g-4 amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 169-174.
- Hardisari, R dan Amaliawati, N. (2016). Manfaat prebiotik tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap pertumbuhan probiotik *Lactobacillus casei* secara in vitro. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 5(2), 64-67.
- Hermayanti, M., Rahmah, N. L dan Wijana, S. (2016). Formulasi biskuit sebagai produk alternatif pangan darurat. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 107-113.
- Hasanah, N. Z., & Permatasari, T. A. E. (2020). Karakteristik sensori dan kandungan gizi kue sus kering dengan substitusi tepung kacang merah dan tepung hati ayam sebagai makanan kudapan untuk mencegah anemia pada remaja putri. *NUTRIRE DIAITA*, 1(1), 1–8.
- Hidiarti, O. G dan Srimati, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca linn*) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA) Vol*, 1(1).
- Indrayangi. 2013. Pengantar kesehatan masyarakat dan kedokteran komunitas. Jakarta : IDI.
- Kiptiah, M., Nuryati, N., Amalia, R dan R., dan Hayati, M. (2019). Substitusi Tepung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Produk Soes Kering Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(2), 108-117.
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., & Ramani, A. (2014). Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima, kadar protein, dan kadar serat pada bakso jantung pisang. *Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485–491.
- Kusumaningrum, I dan Rahayu, N. S. (2018). Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium Dan Tinggi Serat Berbahan Dasar Rumput Laut, Pisang Kepok, Dan Mocaf Sebagai Snack Alternatif Bagi Penderita Hipertensi. *Argipa*, 3(2), 102-110.
- Krisna, D. D. A. (2011). Pengaruh Regelatinasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah (*Vigna Angularis Sp.*). Thesis, 1–61.
- Leiwakabessy, J., Mailissa, R. R dan Leatemia, S. P. (2017). Komposisi Kimia Cacing Kacang (*Sipunculus nudus*) di Kabupaten Raja Ampat dan Kabupaten Manokwari. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 1(1), 53-66.
- Meiyana, K. T., Dewi, D. P dan Kadaryati, S. (2018). Kajian sifat fisik dan serat pangan pada gèblek substitusi daun kelor (*Moringa oleifera L.*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 127-133.
- Mustika, A., Wahyuningsih, W dan Paramita, O. (2019). Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (*Bicolor L*) Ditinjau dari Kualitas Butter Cookies. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(1), 22-30.

- Nugraha, R. A. (2019). Pemanfaatan tepung pisang kepok putih dan tepung kacang hijau dalam pembuatan crispy *cookies* sebagai snack sumber serat dan rendah natrium. *Argipa*, 4(2), 94-106.
- Nugraha, R. A. (2020). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Crispy *Cookies* Sebagai Snack Sumber Serat Dan Rendah Natrium. *Argipa (Arsip Gizi dan Pangan)*, 4(2), 94–106.
- Patola, E. C dan Ilminingtyas, D. (2018). Substitusi pisang kepok putih (*Musa balbisiana*) pada pembuatan tortilla chips pisang. *Serat Acitya*, 6(2), 26.
- Paramitha, E. B. N., Hermanto dan Libriani, R. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Bebek Dan Endapan Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Sebagai Sumber Kalsium Dan Antioksidan Terhadap Organoleptik Dan Nilai Gizi *Cookies* Untuk Cemilan Anak-Anak. *Jurnal Riset Pangan*, 1(1), 8-23.
- Paramitha, Elita Brilliant Nadya., Hermanto., Restu Librani. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Bebek dan Endapan Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Sebagai Sumber Kalsium Dan Antioksidan Terhadap Organoleptik Dan Nilai Gizi *Cookies* Untuk Cemilan Anak-Anak. *Jurnal Riset Pangan* Vol.1,No.1,P. 8-23 th 2023
- Perwita, E. S., Pangesthi, L. T., dan Anna, C. (2021). *Proporsi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Terhadap*. 10(2).
- Prog Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang, dan Yasinta, U. (2017). Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik *Cookies*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Piñuel, M. L., Vilcacundo, E., Boeri, P. A., Barrio, D. A., Morales, D., Pinto, A dan Carrillo, W. (2019). *Extraction of protein concentrate from red bean (Phaseolus vulgaris L.): Antioxidant activity and inhibition of lipid peroxidation*.
- Praptinugrum dan Wulan. (2015). Eksperimen Pembuatan Butter *Cookies* Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W dan Sutari, W. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Kultivasi*, 14(2).
- Rakhmayati, O., Khotimah, K., Mulyani, R dan Kusumaningrum, I. (2023). Proses Produksi Chewy *Cookies* dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology (JAHT)*, 2(1), 54-62.
- Roihanah, M dan Ismawati, R. (2014). Pengaruh jumlah karagenan dan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap sifat organoleptikjelly drink daun kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal tata boga*, 3(3).
- Radiena, M. S. (2016). Umur optimum panen pisang kepok (*Musa paradisiaca*, L) terhadap mutu tepung pisang. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(2), 27-33.
- Rosalina, R., Setiawan, N., dan Ningrum, R. S. (n.d.). *Ekstraksi Minyak Nabati Pada Biji-Bijian Dan Kacang- Kacangan Dengan Metode Sokhletasi*.

- Rosania, S. P., Sukardi, S., dan Winarsih, S. (2023). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205.
- Rotinsulu, M. D dan Tangkere, E. S., Ratulangi, F. S. (2022). Kualitas organoleptik naget ayam menggunakan tepung pisang kepok (*Musa paradisical* formatypica). *Zootec*, 42(1), 124-130.
- Sari, N. M. R., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2020). *Pandan leaf powder: characteristics and its application in Pandan sponge cake making*. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 475(1), 012041.
- Setyowati, L., Suryani, L., & Astuti, I. (2017). *Optimasi pembuatan tepung daun pandan (Pandanus amaryllifolius Roxb.) dengan variasi jenis pengering*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Siahaan, B., Koapaha, T dan Langi, T. (2019). Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Terhadap Sifat Organoelptiks Mie Kerin. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Setyowati, A., Makrikatul Hidayah, I., dan Lilis Suryani, C. (2017). Pengaruh Variasi Jenis Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Antioksidatif Tepung Daun Pandan Wangi.
- Samsoedin, F. M., Saati, E. A., dan Anggriani, R. (2024). Formulasi Gluten Free Cookies Dari Tepung Pisang Kepok, Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) (Blanching Dan Non-Blanching) Dengan Penambahan Tepung Kacang Almond (*Prunus dulcis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 1–17.
- Setiawan, E. C., Puspitasari, D. A., Rakhmani, S. K., Alfani, M. N. R., Imam, A. W. N., dan Widyanto, R. M. (2022). Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Beras Analog Kedelai Edamame dan Rumput Laut. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1), 1–15.
- Singh, A., Gupta, A., dan Savita Sharma SE - Kidney Beans: Nutritional Properties and Health Benefits, B. C. (2021). Kidney Beans: Nutritional Properties, Biofunctional Components, and Health Benefits. In *Handbook of Cereals, Pulses, Roots, and Tubers*. CRC.
- Setyowati, A., Makrikatul Hidayah, I. dan Lilis Suryani, C. (2017). Pengaruh Variasi Jenis Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Antioksidatif Tepung Daun Pandan Wangi.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D dan Assa, J. R. (2019). Pengaruh perbandingan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik food bar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 9(2).
- Sari, N. M. R., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2020). Studi kadar gizi, serat dan antosianin tepung kacang merah dan tepung kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 282–290.
- Subandoro, R. H. (2013). Pemanfaatan tepung millet kuning dan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies terhadap karakteristik

organoleptik dan fisikokimia. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

- Urania, S. L dan Sarofa, U. (2023). Karakteristik *Cookies* Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.): Puree Pisang Cavendish (*Musa Acuminata* Cavendish) Dengan Penambahan Margarin. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 8(4), 6660-6672.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gedia Pustaka Utama.
- Wahjuningsih, S. B. (2018). Kajian indeks glikemik beras analog berbasis tepung mokaf, tepung garut dan tepung kacang merah. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(2).
- Wahyuningtyas, N., Basito, B., dan Atmaka, W. (2014). Kajian karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Xu, J., Zhang, Y., Wang, W dan Li, Y. (2020). Advanced properties of gluten-free *cookies*, cakes, and crackers: A review. *Trends in food science dan technology*, 103, 200-213.
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B dan Nurwantoro, N. (2017). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Yenrina, M. R. S. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif (1st ed.). Andalas University Press.
- Yudhayanti, D dan Restiani, M. (2019). Uji Mutu Tepung Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif berdasarkan Kadar Air dan Kadar Abu serta Cemaran Mikroba. *Jurnal MEDFARM: Farmasi Dan Kesehatan*, 1(2), 43–48.