

DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi, H., S. M. S. Ardabili, M. A. Mohammadifar dan Z. E. Djomeh. 2015. *Comparison of Trial and Error and Genetic Algorithm in Neural Network Development for Estimating Farinograph Properties of Wheat-Flour Dough*. *Nutrition and Food Sciences Research*, 2(3): 29-38.
- Agusta, D. E. 2016. *Cookies Tinggi Serat dari Tepung Garut dan Bubuk Cokelat sebagai Makanan Selingan bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Aisman, F. Azima dan S. Noviliska. 2018. Uji Mutu Bubuk Coklat pada Penundaan Pengolahan setelah Penyangraian Biji. *Prosiding Forum Komunikasi Perguruan Tinggi Pertanian Indonesia*.
- Albala, K. 2008. *Pancake: A Global History (Edible)* (2nd ed.). Reaktion Books Ltd.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ariyanti, M. dan Wahyuni. 2019. Kandungan Flavonoid dan Total Fenol pada Bubuk Kakao Fermentasi. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2019* (pp. 76-79)
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan*. Denpasar: Universitas Udayana
- Arwini, N. P. D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1): 33-40.
- Asfi, W. M., N. Harun dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan *Crackers*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 4(1): 1-12.
- Astawan, M. 2004a. *Bersahabat dengan Kolesterol*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Astawan, M. dan T. Wresdiyati. 2004b. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2015. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi Pangan Olahan*. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/Perka_BPOM_No_9_Tahun_2016_tentang_Acuan_Label_Gizi.pdf [Diakses pada 18 Januari 2023].

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/202x/PerBPOM_No_1_Tahun_2022_tentang_Pengawasan_Klaim_Pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf [Diakses pada 2 Januari 2023].
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu di Daerah Perkotaan dan Pedesaan Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu (Satuan Komoditas), 2018-2020*. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2090/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-di-daerah-perkotaan-dan-pedesaan-menurut-komoditi-makanan-dan-golongan-pengeluaran-per-kapita-seminggu.html> [Diakses pada 09 Agustus 2021].
- Bogasari. 2021. *Bogasari Dalam Tiap Prosesnya*. <https://www.bogasari.com/about> [Diakses pada 09 September 2021].
- Chrestella, O. Y., F. S. Pranata dan Y. R. Swasti. 2020. Kualitas Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Sumber Serat. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(2): 131-150.
- Dameswary, A. H. 2011. *Penelitian Studi Penggunaan Tepung Sukun sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung pada Pembuatan Pancake dan Bakpao*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- David, J. dan P. Tommy. 2011. Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Terhadap Olahan Coklat di Kalimantan Bara. *Jurnal Bioptopal Industri* 2(1): 20-26.
- Devita, A. 2020. *Ragam Sumber Serat Agar Pencernaan Lancar dan Sehat*. <https://kalbenutritionals.com/en/health-corner/ragam-sumber-serat-agar-pencernaan-lancar-dan-sehat> [Diakses pada 09 September 2021].
- Faridah, A., A. Y. Kasmita dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hadi, A. dan N. Siratunnisak. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal AcTion* 1(2): 121-129.
- Hanastiti dan W. Rustian. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Dan Daya Terima Cake*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hapsari, A.L. 2018. Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu) Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Jurnal Tata Boga* 7(2): 1-10.

- Harini, N., Waryoko dan D. Hermawan. 2015. *Pangan Fungsional Makanan untuk Kesehatan*. Malang: UMM Press.
- Hartanto, E.S. 2012. Kajian Penerapan Sni Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi* 14(2): 164 -172.
- Haryanto, I. 2012. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Obesitas (Z-Score > 2 IMT Menurut Umur) pada Anak Usia Sekolah Dasar (7-12 Tahun) di Jawa Tahun 2010 (Analisis Data Riskesdas 2010)*. Thesis. Universitas Indonesia.
- Hermianti, W dan Firdausni. 2016. Pengaruh Penggunaan Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Mutu dan Tingkat Penerimaan Panelis pada Produk Roti, Pastel, *Pancake*, *Cookies*, dan Bubur Talas. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1): 56.
- Heti, H dan L. Prima. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Orgnaoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12(1).
- Husaini. 2000. *Optimasi Pendayagunaan Komoditas Pangan yang Kurang Termanfaatkan. Makalah pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif*. Jakarta.
- Ikhsan, M. 1996. *Pemakaian Amilum Terimodifikasi sebagai Sediaan Bahan Pembuatan Tablet Asam Askorbat secara Cetak Langsung*. Skripsi. Universitas Andalas.
- Inayah, F.N. 2017. *Uji Kadar Serat dan Daya Terima Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*)*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta
- Ismayasari, A. A., Wahyuningsih dan O. Paramita. 2014. Studi Eksperimen Pembuatan Enting-Enting Dengan Bahan Dasar Kedelai Sebagai Bahan Pengganti Kacang Tanah. *Food Science and Culinary Education Journal* 3(1) 56-66.
- Kaderi, H. 2015. *Arti Penting Kadar Abu Pada Bahan Olahan*. <https://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php/publikasi/buku/69-publikasi/artikel-ilmiah/1676-arti-penting-kadar-abu-pada-bahan-olahan> [Diakses pada 20 Januari 2023].
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2013 Tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak Serta Pesan Kesehatan Untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji*. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/172111/permenkes-no-30-tahun-2013> [Diakses pada 19 Januari 2023].
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-ID/beranda> [Diakses pada 20 Juli 2021].
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Download/129886/Permenkes%20Nomor%2028%20Tahun%202019.pdf> [Diakses pada 22 April 2020].
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2017. *Perkembangan Konsumsi Rumah Tangga per Kapita di Indonesia. Basisdata Konsumsi Pangan*. https://aplikasi2.pertanian.go.id/konsumsi/tampil_susenas2.php [Diakses pada 10 Agustus 2021].
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Kurnianingtyas, A., N. Rohmawati dan A. Ramani. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan* 2(3): 485-491.
- Kusharto, C. M. 2007. Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45-54.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusumayanti, H., R. T. Mahendrajaya dan S. B. Hanindito. 2016. Pangan Fungsional Dari Lokal Indonesia. *Jurnal Metana*, 12(1): 26-30.
- Lianawati, H. T. W dan H. Warsito. 2019. Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan dan Serat bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. Dalam *Prosiding Seminar Nasional INAHCO 2019* (Vol. 1).
- Lubis, Z. 2008. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.
- Lukman, A., D. Anggraini, N. Rahmawati dan N. Suhaeni. 2013. Pembuatan dan Uji Sifat Fisiokimia Pati Beras Ketan Kampar yang Dipragelatinasi. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia* 1(2): 67-71.
- Mamondol, M. R. dan N. I. Bunga. 2017. Peningkatan Hasil dan Kualitas Jagung Pulut Melalui Penggunaan Pupuk Abu Sabut Kelapa. *Jurnal Adiwidia* 4(1): 19-31.
- Manonmani, D., S. Bhol, dan S. J. D. Bosco. 2014. *Effect of Red Kidney Bean (Phaseolus vulgaris L.) Flour on Bread Quality*. *Open Access Library Journal* 1: 1-6.

- Marsono, Y. 2004. Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi. *Pidato Pengukuhan Guru Besar Fakultas Teknologi Pertanian*. Yogyakarta: Rapat Terbuka Majelis Guru Besar Universitas Gadjah Mada. 2 Juni.
- Mulato, S. dan E. Suharyanto. 2014. *Kakao, Cokelat dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Mulato, S. 2022. *Kandungan Kimiawi Biji Kakao, Manfaatnya Bagi Tubuh*. <https://cctcid.com/2022/05/04/kandungan-kimiawi-biji-kakao-manfaatnya-bagi-tubuh/> [Diakses pada 20 Januari 2023].
- MWA. 2014. *Menu Makanan & Jajanan/Kudapan yang Beragam Bergizi Seimbang Aman (B2SA)*. Bogor.
- Nunez, Z. 2013. *Red Beans*. https://www.flickr.com/photos/_zenia_/11984696474 [Diakses pada 20 Januari 2022].
- Nurbaya, H. Syam dan A. Sukainah. 2017. Modifikasi Pembuatan Bolu Gulung dengan Penambahan Jeruk Nipis dan Strawberry. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 1(1) : 43-52.
- Pratama, W., R. M. Anugrah dan G. S. Pontang. 2020. Daya Terima *Snack Bar* Rendah Energi Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung *Mocaf* dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12(1): 45-51.
- Primarasa. 2018. *Tepung Terigu, Si Putih yang Kaya Karbohidrat dan Protein*. <https://www.primarasa.co.id/bahan-bumbu/tepung-terigu-si-putih-yang-kaya-karbohidrat-dan-protein> [Diakses pada 09 September 2021].
- Purnama, M. R., I. M. B. Ilmi, M. I. Amar dan M. N. H. Syah. 2021, Pengaruh Penambahan Bubuk Koko terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Biji Hanjeli. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 5(1): 49-58.
- Purwanto, A., A. Ali, dan N. Herawati. 2015. Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*). *Jurnal Sagu* 14(2): 1-8.
- Pusuma, D. A., Y. Praptiningsih dan M. Choirin. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi* 12(1): 29-42.
- Putriningtyas, N. D. dan S. Wahyuningsih. 2017. Potensi Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak dan Flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1): 37-43.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. *Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian IPB*. Bogor.

- Ramadhani, R. 2016. *Pengaruh Penambahan Puree Wortel (Daucus Carrota L) pada Pembuatan Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Ramlah, S., E. Y. Ristianti, J. E. Loppies, D. W. Astuti dan E. S. Rejeki. 2019. Aplikasi Oleogel dengan Oleogator Lemak Kakao pada Pembuatan Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 14(2): 1-15.
- Rehena, Z. dan L. M. Ivakdalam. 2019. Pengaruh Substitusi Tumput Laut terhadap Kandungan Serat Cookies Sagu. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(1): 157-161.
- Rohayati, 2014. Faktor Yang Berhubungn Dengan Penyelenggaraan Program Makan Siang Di SD Al Muslim Tambun. *Unnes Journal of Public Health* 3(3) : 1-9.
- Roring, L. A., N. W. Wisaniyasa dan I. D. G. M. Permana. 2020. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* (L.) Terhadap Karakteristik Pancake. *Jurnal Itepa*, 9(2): 117-126.
- Rosipah, S., Burhan dan U. Purwandari. 2013. Preferensi Konsumen Terhadap Pancake dari Tepung Sukun. *Jurnal AGROINTEK*, 7(1): 53-58.
- Rukmana, R. 1994. *Bertanam Buncis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. 2009. *Buncis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salsabila, S., A. Hintono, dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Kimia Dan Hedonik Beras Analog Berbahan Dasar Umbi Ganyong (*Cannaedulis* Ker.). *Jurnal Agrotek Ummat* 7(2): 73-80.
- Safri, S. R. 2022. *Studi Pembuatan Churros dengan Substitusi Bubuk Coklat sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75): 35-40.
- Siregar, L. N. S., N. Harun dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Salak Padang Sidimpuan (*Salacca sumatrana* R.) dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Online Mahasiswa* 4(1): 1-14.
- Soechan, L. 2011. *25 Resep Pancake*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soedirga, L. C., I. C. Matita dan T. E. Wijaya. 2021. Pemanfaatan Tepung Komposit Berbasis Ubi Ungu dan Kembang Kol dalam Pembuatan *Food Bar* Bebas Gluten. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi* 5(1): 1-14.

- Subroto, M. A. 2008. *Real Food, True Health: Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi
- Susanti. 2012. *Pembuatan Cokelat dengan Tambahan Ekstrak Jahe untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Tala, Z. Z. 2009. *Manfaat Serat bagi Kesehatan*. FK USU. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- USDA. 2014. *Phaseolus vulgaris L. Kidney Bean*. *Natural Resources Conservation Service*. <https://plants.usda.gov/home/plantProfile?symbol=PHVU> [Diakses pada 04 September 2021]
- USDA. 2016. *Beans, Dry, Red (0% moisture)*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/747431/nutrients> [Diakses pada 04 Agustus 2021].
- Utomo, P.A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Sari Bit*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant. *Binus Business Review* 1(1): 116-125.
- Warisno dan K. Dahana. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta: Pt. Argo Media Pustaka.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. *Media Bioteknologi*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.