

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, A., 2019. Analisis harga pokok produksi, nilai tambah dan keuntungan agroindustri keripik tempe di kota metro.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2021. Capaian Produksi Tanaman Pangan Tahun 2021. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Fadhilah, N., 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar) (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Hanidah II; Santoso MB; Mardawati E; Setiasih IS. 2018. Pemberdayaan Pengrajin “Pindang Cue” Desa Jayalaksana Melalui Teknik Pengemasan. Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat I, 7(1).
- Komara, B. and Sudarma, A., 2016. Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada cv salwa meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi (Jurnal Akuntansi, Pajak dan Manajemen)*, 5(9).
- Kotler, P., 2017. *Marketing for competitiveness*. Bentang Pustaka.
- Lambajang, A.A., 2013. Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. Tropica Cocoprime. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3).
- Lestari, D., 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Lumbangaol, S.M., 2019. *Uji Organoleptik Modifikasi Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau dan Daun Bangun Bangun Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).
- Mamondol, M.R., 2018. Analisis Kelayakan Ekonomi Usahatani Padi Sawah Di Kecamatan Pamona Puselemba.
- Marihati Muryati, N., 2013. Budidaya Artemia salina Sebagai Diversifikasi Produk Dan Biokatalisator Percepatan Penguapan Di Ladang Garam. *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian*, 31(1).
- Maryoto, A., 2020. *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Alprin. Semarang.
- Mustofa, B.K., 2013. Studi Eksperimen Pembuatantelur gabus Dari Bahan Dasar “Pati Garut”. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S. and Yusuf, M., 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2).
- Nida, A., 2023. *Pengaruh Perbandingan Tepung Sorgum (Sorgum bicolor) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Terhadap Karakteristik Kue Semprong Gluten Free* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Nurdjanah, S., Musita, N. and Indriani, D., 2012. Karakteristik Biskuit Coklat Dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) Dan Tepung Terigu Padaberbagai Tingkat Substitusi. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 16(1).
- Pertiwi, P., 2017. Analisis Proses penggorengan Terhadap Kualitas Minyak Goreng Tidak Bermerk dan Bermerk.
- Pertiwi, R.P., Larasati, A. and Hidayati, L., 2018. Pengaruh teknik sangrai dan panggang dalam pembuatan tepung kacang hijau (*phaseolus radiates l.*) terhadap mutu katetong. *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya*, 41(1).
- Purwono dan R. Hartono. 2018. Kacang Hijau. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Putra, D.P. and Salihat, R.A., 2021. Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(2).
- Ramadhani, F. and Murtini, E.S., 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 5(1).
- Ramadhani, N., Herlina, H. and Pratiwi, A.C., 2019. Perbandingan Kadar Protein Telur Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Vis. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2).
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. 2015. Kajian karakteristik organoleptiks fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2).
- Sajari, I., 2017. Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada UD. Mawar di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal Sains Pertanian*, 1(1).

- Sari, S.M., 2016. *Perbandingan tepung sorgum, tepung sukun, dengan kacang tanah dan jenis gula terhadap karakteristik snack bar* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Sefudin, A., 2017. Redefinisi bauran pemasaran (marketing mix) “4P” ke “4C” (Studi Kasus pada Universitas Indraprasta PGRI). *JABE (Journal of Applied Business and Economic)*, 1(1).
- Selang, C.A., 2013. Bauran pemasaran (marketing mix) pengaruhnya terhadap loyalitas konsumen pada fresh mart Bahu Mall Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3).
- Setiawan, H. and Bustan, J., 2017. Pengaruh Periklanan, Promosi Penjualan dan Pemasaran Langsung Terhadap Keputusan Kunjungan Wisatawan. *Jurnal Riset Bisnis dan Investasi*, 3(1).
- Setyarso. J. I. B. 2017. Tepung Kacang Hijau Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Produk Mung Bean Roll Cake dan Canghi Putu Ayu. Proyek Akhir. Program Studi Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sinaga, K. and Sihombing, J.M., 2020. Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Dengan Penambahan Jus Buah Strawberi. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1).
- SNI Standar Nasional Indonesia 2010. SNI 3140:2010 Gula Pasir. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Standar Nasional Indonesia 1992. SNI 01-2973-1992 Kue Kering (cookies). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Standar Nasional Indonesia 1995. SNI 01-3923-1995 Kacang Hijau. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Standar Nasional Indonesia 2010. SNI 3556 : 2016 Garam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Standar Nasional Indonesia 2013. SNI 3741 : 2013 Minyak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Standar Nasional Indonesia 2011. 3451 : 2011 Tepung Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Standar Nasional Indonesia 2008. 3926 : 2008. Telur. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Standar Nasional Indonesia 1995. 01-3728_1995 Tepung Kacang Hijau. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Soediaoetomo, A.J., 2004. Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa. *Dian Rakyat*. Jakarta.
- Sukmawati, 2019. Analisis Mutu Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Pada Berbagai Waktu Pengeringan. Skripsi. Program Studi Agroindustri Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan.
- Suksesty, C.E., 2017. Pengaruh jus campuran kacang hijau terhadap peningkatan hormon prolaktin dan berat badan bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 2(3).
- Suprianto, A.B., Mamujaja, C.F. and Tuju, T.D., 2015. Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* (L) schott). In *COCOS* (Vol. 6, No. 12).
- Susanto, T. and Saneto, B., 1994. Teknologi pengolahan hasil pertanian. *Bina Ilmu*, Surabaya.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D. and Kusnandar, F., 2020. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal Lampung. *Jurnal agroteknologi*, 5(01).
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2017. Kementerian Kesehatan RI.
- Trustinah, T., Radjit, B.S., Prasetyawati, N. and Harnowo, D., 2015. Adopsi varietas unggul kacang hijau di sentra produksi.
- Wahyuningsih, S., Pramudya Kurnia, S.T.P. and Rusdin Rauf, S.T.P., 2014. *Komposisi Proksimat, Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Brownies Yang Dibuat Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Wati Simamora, E.R.I.K.A., 2020. Daya Terima Cemilan Telur Gabus Dengan Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah.
- Wihenti, A.I., Setiani, B.E. and Hintono, A., 2016. *Analisis kadar air, tebal, berat, dan tekstur biskuit coklat akibat perbedaan transfer panas* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Wijaya, F., 2021. *Pengaruh Jumlah Starter Kefir dan Penambahan Gula Pasir (Sukrosa) Pada Pembuatan Minuman Kefir Sari Kacang Kedelai (Glycine max (L.) Merril)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Yusarini, N.L.A. and Ekawati, I.G.A., 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog.