

DAFTAR PUSTAKA

- Ajriya, F. M. (2018). *Soft Cookies* Labu Kuning Sebagai Snack Oleh-Oleh Khas Banyuwangi , Jawa Timur. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1), 1–10.
- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. N. J. (2020). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(01), 33–39. [Http://Doi.Org/10.52046/Biosainstek.V2i01.454](http://doi.org/10.52046/Biosainstek.V2i01.454)
- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar Air, Kadar Protein, Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Rebung Water Content, Protein Levels, And Food Fiber Levels In Cookies With Purple Sweet Flour Substitution And Bamboo Shoots Flour. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Antonia, N. Y. (2019). Food Bar Corn Flour Combination Sebagai Pangan Darurat. *Home Economics Journal*, 3(2), 38–61.
- Arlin B, N. (2017). Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Dalam Pembuatan Roll Cake. *Jurnal Help*, 1(1), 1–8. Retrieved From [Https://Ejournal.Unitomo.Ac.Id/Index.Php/Tp/Article/View/275/179](https://ejournal.unitomo.ac.id/index.php/tp/article/view/275/179)
- Azmi, F. A., Darawati, M., Wirawan, S., Widiada, I. G. N., & Adiyasa, I. N. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik, Nilai Gizi, Dan Uji Daya Terima Bolu Gulung Camerungu Pada Remaja Kek. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(2), 146. [Http://Doi.Org/10.32807/Jgp.V6i2.305](http://doi.org/10.32807/Jgp.V6i2.305)
- Bahreini, E., Nur, B. M., & Murlida, E. (2021). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37–46. [Http://Doi.Org/10.17969/Jimfp.V6i2.17006](http://doi.org/10.17969/Jimfp.V6i2.17006)
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & 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. [Http://Doi.Org/10.14710/Jnc.V9i3.27046](http://doi.org/10.14710/Jnc.V9i3.27046)
- Devi, I. C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. (2019). Kandungan Gizi Dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), 71–77.
- Fairus, A., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. (2021). SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea Batatas L. Poir*) DAN TEPUNG KACANG TANAH (*Arachis Hypogaea*) PADA PEMBUATAN COOKIES : KAJIAN KADAR PROTEIN DAN MUTU ORGANOLEPTIK. *Health Care Media*, 5(1), 15–26.

- Hapsari, A. P., & Niken, P. (2018). Influence Of Main Materials Proportion (Red Bean Puree And Wheat Flour), With Honey Sweet Potato Puree On Organoleptical Of Mudcake. *Journal Mahasiswa.Unesa.Ac.Id*, 7(2), 2.
- Hasniar., Muh, R., Dan Ratnawaty, F. (2019). Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptic Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 189–200.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2012), 7–14.
- Imanningsih, N., Litbang, B., Kementrian, K., & Indonesia, K. (2013). Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Agrointek*, 7(1), 1–5.
- Kaemba. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga Microcarpha*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–8.
- Kawulusan, M. M., & Kawulusan, M. M. (2014). POPULASI *Lamprosema Indicata* (LEPIDOPTERA: PYRALIDAE) PADA TANAMAN KACANG MERAH DI KECAMATAN TOMPASO DAN KAWANGKOAN KABUPATEN MINAHASA. *Cocos*, 4(6), 0–7.
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi.L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi.L*)). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. Retrieved From [Www.Jim.Unsyiah.Ac.Id/JFP](http://www.jim.unsyiah.ac.id/JFP)
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60–75.
- Kusumastuty, I., Fandianty, L., & Rio Julia, A. (2015). Formulasi Food Bar Tepung Bekatul Dan Tepung Jagung Sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 2(2), 68–75. [Http://Doi.Org/10.21776/Ub.Ijhn.2015.002.02.1](http://doi.org/10.21776/Ub.Ijhn.2015.002.02.1)
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78. Retrieved From [Https://Jpa.Ub.Ac.Id/Index.Php/Jpa/Article/View/23](https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/23)
- Mariam, S. (2019). Pengembangan Pangan Darurat Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat Di Daerah Terdampak Bencana. *Jurnal Nasional Matematika, Sains, Dan Teknologi*, 1(15), 55–66.
- Ningsih, L. F. (2014). *MUTU GIZI DAN ORGANOLEPTIK FORMULASI FOOD BAR TEPUNG BEKATUL DAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT*.

- Novidahlia, N., Ulfa, Siti M., & Rohmayanti, T. (2022). , Siti Maulida Ulfa 1 , Titi Rohmayanti 1. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 128–136.
- Nurlita, Hermanto, & Asyik, N. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(3), 562–574.
- O’Flynn, T. D., Hogan, S. A., Daly, D. F. M., O’Mahony, J. A., & Mccarthy, N. A. (2021). Rheological And Solubility Properties Of Soy Protein Isolate. *Molecules*, 26(10). [Http://Doi.Org/10.3390/Molecules26103015](http://doi.org/10.3390/Molecules26103015)
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2), 29. [Http://Doi.Org/10.22146/Ijl.V1i2.44745](http://doi.org/10.22146/Ijl.V1i2.44745)
- Prasetyo, K. D., & Atmaka, D. R. (2021). FORMULASI SOFT CHEWY COOKIES BEBAS GLUTEN DAN KASEIN BERBASIS KOMBINASI MOCAF DAN TEPUNG MILLET PUTIH UNTUK ANAK AUTISM SPECTRUM DISORDER
<I>Free Gluten And Free Casein Soft Chewy Cookies Formulation With Combination Of MOCAF And White Millet Flour Ba. *Media Gizi Indonesia*, 16(2), 167. [Http://Doi.Org/10.20473/Mgi.V16i2.167-174](http://doi.org/10.20473/Mgi.V16i2.167-174)
- Pujilestari, S., Fajri, S., & Sabrina, N. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Beras (*Oryzae Sativa*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Mutu Kue Kembang Goyang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 3(1), 18–25. [Http://Doi.Org/10.36441/Jtepakes.V3i1.531](http://doi.org/10.36441/Jtepakes.V3i1.531)
- Purnomo, E. H. (2014). *HARPC : Texture Of Snack Food. Dr. Eko Hari Purnomo* (Vol. IX). Retrieved From [Http://Repository.Ipb.Ac.Id/Handle/123456789/79420](http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/79420)
- Putri, W. A. E., Yusa, N. M., & Sugitha, I. M. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Terhadap Karakteristik Kue Semprit. *Itepa*, 12(2), 384–395.
- Salmahaminati, S. (2022). Analisis Kadar Air Dan Protein Pada Produk Sosis Di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal Of Chemical Research*, 6(2), 111–117. [Http://Doi.Org/10.20885/Ijcr.Vol6.Iss2.Art7](http://doi.org/10.20885/Ijcr.Vol6.Iss2.Art7)
- Salsabilla, E. E. A. (2023). Formulasi Varian Flavor Pada Produk Kerupuk Kulit Sapi Ready To Eat. Retrieved From [Https://Sipora.Polije.Ac.Id/Id/Eprint/28134](https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/28134)
- Santiago-Ramos, R., Silva, C. L. M., & Ramos, I. N. (2022). Modelling And Optimization Of The Processing Of A Healthy Snack Bar Made Of Grape And Tomato Pomaces. *Foods*, 11(17). [Http://Doi.Org/10.3390/Foods11172676](http://doi.org/10.3390/Foods11172676)
- Sappu, E. E. B., Handayani, D., & Rahmi, Y. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung

Terigu Dengan Tepung Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*) Terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 1(2), 114–127. Retrieved From [Www.ljhn.ub.ac.id](http://www.ljhn.ub.ac.id)

Sari Siregar, N. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.

Sinaga, A. S. (2019). SEGMENTASI RUANG WARNA L*A*B. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.

Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.

Sitanggang, A. B., & Syamsir, E. (2010). COOKIES FORMULATION AS AN ALTERNATIVE OF EMERGENCY FOOD PRODUCT BY USING MASS BALANCE CONCEPT. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Vol 8, No(ISSN 1693-2977), 55–68.

Siti Mukhoiyaroh, Maulida Pangesti, M. Hilmy Ammar, & Iffah Muflihati. (2020). Pengaruh Jenis Beras Terhadap Karakteristik Flakes Yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 1–11. [Http://Doi.Org/10.21009/Jsb.003.1.01](http://doi.org/10.21009/jsb.003.1.01)

Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, J. R. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian Volume*, 9(2), 58–66. Retrieved From [Http://Www.Tjybjb.Ac.Cn/CN/Article/Downloadarticlefile.Do?Attachtype=PDF&Id=9987](http://www.tjybjb.ac.cn/cn/article/downloadarticlefile.do?attachtype=PDF&id=9987)

Styaningrum, S. D., Sari, P. M., Puspaningtyas, D. E., Nidyarini, A., & Anita, T. F. (2023). Analisis Warna, Tekstur, Organoleptik Serta Kesukaan Pada Kukis Growol Dengan Variasi Penambahan Inulin. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2), 115. [Http://Doi.Org/10.35842/Ilgi.V6i2.406](http://doi.org/10.35842/ilgi.v6i2.406)

Syafutri, M. I., & Indriana, R. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Cookies Dari Tepung Beras Dan Tempe Untuk Anak Autis. *Jurnal Pustaka ...*, 1(1), 1–6. Retrieved From [Http://Jurnal.Pustakagalerimandiri.Co.Id/Index.Php/Pustakapadi/Article/View/125%0Ahttps://Jurnal.Pustakagalerimandiri.Co.Id/Index.Php/Pustakapadi/Article/Download/125/78](http://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/view/125%0Ahttps://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/download/125/78)

Syamsir, E., & Sitanggang, P. D. L. (2010). Pengembangan Dodol Sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 65–76.

Tarwendah, I. P. (U. B. (2017). JURNAL REVIEW: STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 66–73. [Http://Doi.Org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2](http://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2)

Tilohe, R. S., Lasindrang, M., & Ahmad, L. (2020). Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle) Yang Diformulasikan Dengan Tepung Kacang Merah

- (Phaseolus Vulgaris L.) Analysis Of Increased Nutritional Value Of Wapili Products (Waffles) Formulated With Red Bean Flour (Phaseolus Vulgaris L.). *Jambura Journal Of Food Technology*, 2(1), 28–39.
- Utami, L. I. (2013). Isolasi Protein Dari Ampas Kecap Dengan Cara Ekstraksi Soda (Insulation Of Protein From Dregs Taste By Ekstraction Soda), 1–7.
- Wahyuni, T., Permata, I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532–24539.
- Wajar Mey Handani, Nunung Kusnadi, Dan D. R. (2021). PROSPEK SWASEMBADA BERAS DI PROVINSI KALIMANTAN TIMUR, 9(1), 67–78.
- Yudiasuti, S. O. N., Wijaya, R., & Budiati, T. (2021). The Effect Of Ozonation Time And Contact Time Of Edamame Washing On Color Changes Using The Continuous Type Ozone Washing Method. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 672(1). [Http://Doi.Org/10.1088/1755-1315/672/1/012066](http://doi.org/10.1088/1755-1315/672/1/012066)
- Zoumas, B. L., Armstrong, L. E., Backstrand, J. R., Chenoweth, W. L., & Chinacot, P. (2002). *High-Energy , Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product*.