

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., & Annisaa, A. (2015). Kadar Protein *In Vitro* dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Kurang Gizi. Universitas Diponegoro. Semarang. 6(2)
- AKG. 2013. Permenkes RI No 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Alberto Sombamori Janggat , I Nengah Kencana Putra1, I Made Sugitha (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Stik. Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, ISSN : 2527-8010 (Online) Alberto Somba
- Andragogi, V., V.P. Bintoro, dan Susanti. S. 2018. Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. Jurnal Teknologi Pangan. 2:2, 163-167.
- Andriani, F., Cahyana, C., & Ridawati, R. (2024). Pengaruh Metode Pembuatan yang Berbeda terhadap Mutu Sensoris Roti Bluder. *Garina*, 16(2), 67-81.
- Anugrah, A. P. (2021). Pengaruh atribut produk terhadap niat beli kembali dimediasi oleh persepsi nilai (Studi Pada Bluder Cokro Madiun). Jurnal Ilmiah Mahasiswa *FEB*, 9(1).
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. Jurnal Ilmiah Vastuwidya, 4(1), 33-40.
- Asfi, Weni Mulyani, Noviar Harun, and Yelmira Zalfiatri. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan *crackers*. Diss. Riau University, 2017. Winarno, F.G. 2018. Teknologi Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Astawan, M. 2004. Bersahabat dengan Kolesterol. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Cahyanik, T. M. A.-M. (2021). "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Bekatul Terhadap Kualitas Roti Manis". sipora.polije.ac.id, 6(2), 55-57
- 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.

- Harahap, K. S., Sumartini, S., & Mujiyanti, A. (2020). Uji Hedonik: Pengkayaan Nutrisi Dari *Cookies* Coklat Tepung Mangrove (*Avicennia Officinalis*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Tepung Wijen, Dan Tepung Hati Ayam. *Aurelia Journal*, 2(1), 19-28.
- Harahap, R. A. (2020). Uji Mutu Fisik Dan Uji Mutu *Zinc Cheese Stick* Tepung Kacang Merah Dan Tepung *Bit* Sebagai Pangan Fungsional.
- Helingo, Z., Liputo, S. A., & Limonu, M. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 223-233.
- Huda, T., & Palupi, H. T. (2015). Mempelajari pembuatan nugget kacang merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1).
- Imanda Choiri, H. (2022). Studi Pembuatan Roti Bluder Substitusi Tepung *Psyllium Husk* sebagai Makanan Selingan Sumber Serat untuk Mencegah Konstipasi (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Jember).
- Kemenkes RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kemenkes RI.
- Leni Anggraini , Andriani (2020). Kualitas kimia dan organoleptik nugget ikan gabus melalui penambahan tepung kacang merah. *Gizi dan Kesehatan 2020*, Vol. 2(1) 11-18
- Makmur, Satria A. "Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis." *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 1.1 (2018): 1-9.
- Merynda Indriyani Syafutri1, dkk. (2021). Sifat Fisikokimia dan Sensoris *Tortilla* dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Palembang, Indonesia.
- Muspita, B. (2022). Kajian Pembuatan *Cookies* Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Tepung Ikan Teri (*Engraulidae*) Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (*Pmt*) pada Anak *Stunting* (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Tanjungkarang).
- Pertiwi, D.A, Yannie, dan A. Mustofa. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Pada Mie Kering Dengan Penambahan Ekstrak *Bit* (*Beta Vilgaris L.*). Skripsi, Universitas Slamet Riyandi Surakarta.
- Prasetya, M., & Purwidiani, N. (2014). Pengaruh proporsi pati garut (*Maranta arundinacea L.*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap

sifat organoleptik kue semprit. *Jurnal Boga*, 3(3), 151-160.

Pusuma, Deni Antra, Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 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.

Qostalani, Afif. J. (2023). Pembuatan *Pancake* dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Bubuk Cokelat sebagai Alternatif Makanan Sumber Serat (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).

Rakhmawati N, Amanto BS, Praseptiangga D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk *flakes* komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan tepung *konjac* (*Amorphophallu soncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (1): 63-67.

Ramadhanti, G., Sachriani, S., & Fadiati, A. (2023). Analisis Daya Terima Konsumen pada Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal sosial dan sains*, 3(8), 765-779.

Ratri, L. K. (2019). *Sifat Fisik Dan Sensoris Roti Tawar Substitusi Gandum Utuh (Triticum aestivum L.) Dengan Variasi Penambahan Gel Porang* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

Riyansah, Aldi., Putri, Desiana. N., & Damat, D. (2019). Kajian Kajian Substitusi Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Alami Dan Termodifikasi Pada Karakteristik Roti Manis Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(1), 97-112.

Samuel, Reno., Azni, I. N., & Giyatmi, G. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(2), 113-121.

Sandina F Ompusunggu, Ni Wayan Wisaniyasa , I Wayan Rai Widarta (2023). Peningkatan Kadar Serat Brownies Kukus dengan Penggunaan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, ISSN : 2527-8010 (Online) Sandina F Ompusunggu dkk. *Itepa 12 (4) 2023 1051-1066*

Sari, S. E. (2021). Kajian pembuatan es krim tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*) Dan pewarna alami ekstrak bunga *rosella* (*hibiscus sabdariffa*

l.) Dengan kandungan gizi protein dan vitamin c (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).

Setiawan, L., Setiawan, Y., Diana Sari, P., Saepudin, L., & Diana Sari STP, P. 2017. “Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis”. In *Journal Agroscience* (Vol. 7, Issue 1).

Siahaan, B., Koapaha, T., & Langi, T. (2019). Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Sifat Sensoris Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).

Sulistining, R. (1995). Pembuatan dan Optimasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sulistyowati, Erna. (2013). Pengaruh penambahan tepung kacang merah pada pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima. Skripsi pada jurusan Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan di Universitas Muhammdiyah Surakarta.

Supandi. (2005). *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah sebagai Sumber Protein. Jakarta: Universitas Indonesia.

Umrah, A. S., & Dahlan, A. K. (2018). Pengaruh konsumsi kacang merah terhadap pengobatan anemia pada ibu hamil di Puskesmas sendana Kota Palopo. *Voice of Midwifery*, 8(01), 688-695.

Vernawati. (2015). Pengaruh substitusi tepung kacang merah terhadap kualitas *pie*. Skripsi pada jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik di Universitas Negeri Padang.

Wahyono, A., Lee, S., Kang, W., & Park, H. (2016) “*Improving Bread Quality Using Co- Cultures of Saccharomyces Cerevisiae, Torulaspora Delbrueckii JK08, and Pichia Anomala JK04* (Vol. 28).

Wanda Aprissa Erina Putri, dkk (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) terhadap Karakteristik Kue Semprit Itepa: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, ISSN : 2527-8010 (Online)* Wanda Aprissa Erina Putri dkk. /*Itepa 12 (2) 2023 396-407*

Waryat, W., Sunarmani, S., & Kurniasih, T. (2023). *Chemical Characteristics and Sensory Analysis of Cake Enriched Pumpkin Flour to Improve Food Security*. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 444, p. 04005). EDP Sciences.

Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press : Bogor.

Yodatama, K. K. (2011). Perencanaan unit pengolahan “*brownies*” kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) skala industri kecil. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. *Malang*.