

DAFTAR PUSTAKA

- ADK, K. R., Rosida, D. F., & Pratiwi, Y. S. (2024). Bagelen Substitusi Tepung (Terigu, Garut, dan Kedelai) dengan Penambahan Bubuk Daun (Kelor dan Bayam) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *Physical Sciences, Life Science and Engineering*, 1(3), 16-16.
- Afriliyanti, P., Hendrawan, H., & Hodijat, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf pada Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Dimamu*, 3(1), 1-7.
- Amalia, R. M., Nurali, E. J., & Tuju, T. D. (2017). Kualitas Fisikokimia Dan Sensoris Biskuit Spekulaas Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (Musa Acuminata) Dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L). *Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Asriasih, D. N., & Purbowati, R. M. A. (2020). Nutrition value of mixed flour snack bar (mocaf & red bean flour) and commercial snack bar. *JGK*, 12, 21-8.
- Budi Pramono, Y. (2021). Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) pada Tepung Terigu.
- Budiarti, T. F., & Kristiantuti, D. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (Maranta arundinacea) dan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) Terhadap Sifat Organoleptik Roti Bagelen. *E-Jurnal Tata Boga*, 8(3), 398-410.
- Dwiningrum, R., Pisacha, I. M., & Nursoleha, E. (2023). Analisis kualitatif dan kuantitatif kandungan protein pada olahan bahan pangan. *Journal Pharmacy Aisyah*, 2(2), 60-67.
- Fadhilah, S. C. H. (2021). *Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Kaasstengels* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik warna L^* a^* b^* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30-37.
- Fitriana, D. N., Fahira, L., & Afiera, E. (2022). Pembuatan snack bar tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) sebagai alternatif camilan pelancar asi. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 5(1), 71-77.
- Hamdini, M., Sari, D. N., Susanti, S., & Tiandho, Y. (2021). Pengaruh Jarak, Kemiringan, Dan Intensitas Cahaya Pada Analisis Ukuran Pori Masker Kain Menggunakan Smartphone. *Journal Online Of Physics*, 7(1), 26-30.
- Hardiyanti, N. K., & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103-7.
- Indonesia, P. A. G. (2017). Tabel komposisi pangan Indonesia. Elex Media Komputindo.
- Jesriani, I. L. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Pada Pembuatan Biskuit Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Khoerunisa, P., Fizriani, A., & Tubagus, R. (2024). Chemical Characteristics and Acceptability of Bagelen Dry Bread with the Addition of Moringa Leaf Flour (*Moringa Oleifera* Lam). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 16-25.
- Kinasih, Z., Novidahlia, N., & Kurniawan, M. F. (2023). Karakteristik Kimia dan Sensori Roti Kering Bagelen Substitusi Tepung Kacang Arab (*Cicer arietinum*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3), 343-354.
- Kristina Simanullang, D., Indri Hapsari Arihantana, N., & Wisaniyasa, N. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Kue Pukis. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(2), 384-395. doi:10.24843/itepa.2023.v12.i02.p13
- Kurniawati, E., & Hartanti, L. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Natrium sitrat dan Variasi Prapemasakan Terhadap Karakteristik Multigrain Rice Instan. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(3), 103-115.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2019) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia.

Naomi Yunita Nitti, C. (2024). *Pembuatan Stik Bawang Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (Vigna Angularis) Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Makanan Selingan Dalam Pencegahan Penyakit Diabetes Melitus* (Doctoral Dissertation, Gizi).

Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). Perhitungan Kadar Air, Rendemen dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin: The Calculation of Moisture Content, Yield and Organoleptic Tests on Salted Fish. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 45-55.

Pamungkas, R. A. (2024). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti Bluder* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember)

Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).

Permata, M. I. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Kimia, Fisika, dan Hedonik Bagelen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 48-55.

Pradini, C. A. (2021). *Eksperimen Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).

Prakasita, D. A., & Komariah, K. (2022). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Red Bean Speculaas. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).

Pramita, T. A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Tepung Bayam Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Tinggi Protein Dan Serat. *Gizi Unesa*, 3(3), 358-365.

Probosari, E. (2019). Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), 33-39.

Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29-42.

- Putri, S. (2020). Pengaruh Suplementasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Pada Mie Basah Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Sebagai Pangan Alternatif Cemilan Sehat. *Skripsi. Universitas Perintis Indonesia*.
- Putri, W. A. E., Yusa, N. M., & Sugitha, I. M. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) terhadap Karakteristik Kue Semprit.
- Rahmawati, D. K., Karyadi, J. N. W., Susanti, D. Y., Samodra, A. S., Mahanani, R. S., Dwinata, V. F. S., & Sinuhaji, P. F. P. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah pada Grit Jagung dan Suhu Barrel Terhadap Sifat Fisik Ekstrudat. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 12(1), 26-37.
- Rahmawati, N., & Irawan, A. C. (2021). Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia nugget ayam kampung. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), 46-53.
- Salmahaminati, S. (2021). Analisis kadar air dan protein pada produk sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 111-117.
- Samuel, R., 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.
- Sari, N. M. R. E., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. A. (2020). Studi kadar gizi, serat dan antosianin tepung kacang merah dan tepung kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *J. Itepa*, 9(3), 282-290.
- Simanullang, D. P. N. K., Arihantana, N. M. I. H., & Wisaniyasa, N. W. (2023). Pengaruh Perbandingan terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) terhadap Karakteristik Kue Semprit. *Itepa*, 12(2), 384–395.
- Simanungkalit, F. J., & Simanjuntak, R. (2020). Rancang Bangun Computer Vision System (CVS) Sebagai Instrumen Pengukuran Warna Buah-Buahan. *Agritech*, 40(1), 21-30.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Saputra, J. M. (2021, December). Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (Vol. 9, No. 2021, Pp. 365-375).

- Syaiful, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(2), 39-45.
- Tilohe, R., Lasindrang, M., & Ahmad, L. (2020). Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle) Yang Diformulasikan Dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.). *Jambura Journal Of Food Technology*, 2(1), 28-39.
- Usman, S., Sari, D. P., & Maulidina, T. (2022). Inovasi Pembuatan Kulit Mooncake Dari Tepung Kacang Merah. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 8(1).
- Yustini, P. E., Nurwidayati, T., Saptaningtyas, W. W. E., Riset, B., & Samarinda, S. I. Designing Technical Qualities Of Red Dragon Fruit Peel For Functional Food By Using Qfd Method Based On Sni 2973-2011.