

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R. 2013. Difersivikasi tepung cassava dalam pembuatan sagon, kembang goyang, dan kecipir. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1): 1–9.
- AOAC. 2005. *Official Methods Of Analysis. Association Of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan Variasi Pengeringan. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Asih, I. 2018. Skripsi. Formulasi Tepung Beras dan Tepung Ampas Kedelai terhadap Mutu Kue Kembang Goyang. [Skripsi]. Prodi Teknologi Pangan. Universitas Sahid, Jakarta.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Labu Kuning. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-Bijian. Penerbit Swadaya, Depok.
- Balai Penelitian dan Konsultasi Industri (BPKI). 2016. Uji Kandungan Gizi Tepung Bekatul dan Kue Kembang Goyang. Balai Penelitian dan Konsultasi Industri, Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 3549:2009. Spesifikasi Persyaratan Mutu Tepung Beras Sebagai Bahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1996. SNI: 01-4307-1996. Standar Mutu Krupuk Beras. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Danuarsa. 2006. Analisis Proksimat dan Asam Lemak pada Beberapa Komoditas Kacang-kacangan. *Buletin Teknik Pertanian*, 11(1): 1-4.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen kesehatan RI, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Faridah A, Pada KS, Yulastri A, Yusuf L. 2008. Patiseri. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Febrianto, A. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3):1-14.
- Fuadah, I. E., dan C. Anna. 2016. Pengaruh penambahan tepung bekatul pada mutu organoleptik kue kembang goyang. *E-journal Boga*, 5(3): 18-26.
- Hanastiti, W. R. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap kadar Protein, Kadar Serat dan Daya Terima Cake. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Handayani., dan Kartikawati. 2015. Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias SP*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. Jurnal Ilmiah UNTAG, Semarang.
- Hardwianti, R.I., Primaniyarta, M., Sri, N. 2014. Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan. Jurnal Mutu Pangan : Indonesia Journal of Food Quality, 1(2): 91-99.
- Hubeis, M. 1984. Pengantar Pengolahan Tepung Serealia dan Biji-bijian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ika Risti Lempang, Fatimawali, Nancy, C., Pelealu. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado. Program Studi Farmasi Fmipa. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formula tepung-tepungan. Jurnal Penel Gizi Makan, 35(1): 13-22.
- Iqbal, A., Pintor, K.T., Lisiswanti, R. 2015. Manfaat Tanaman Kacang Merah dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. Majority 4(9): 149-152.
- Kurnia, Rizki. 2021. Formulasi Tepung Beras dan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Kue Semprong. Universitas Sahid, Jakarta.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. Journal gizi dan pangan, 1(2): 45-54.
- Kristiani, S., Toekidjo, Purwanti, S. 2014. Kualitas Benih Tiga Aksesori Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Pada Tiga Umur Pasien. Vegetalika, 3(3): 63-67.
- Lailatul, NH. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1): 1-7.
- Luthfiyanti, R., Ekafitri, E., Desnilasari. 2011. Pengaruh Perbandingan Tepung dan Pure Pisang Nangka pada Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang Sebagai Pangan Darurat. Prosiding SnaPP: Sains dan Teknologi, 2(1): 239-246.
- Mentari, R., Anandito, R.B.K., Basito. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). Jurnal Teknosains Pangan, 5(3): 31-41 .
- Murdijati, Gardjito. 2013. Bumbu Penyedap Dan Penyerta Masakan Indonesia. Pt. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Nishita, K. and M. M. Bean. 1982. Grinding Methods : Their Impact on Rice Flour Properties. Cereal Chem, 59(1): 46-49.
- Noviyanti, R.S., Swamilaksita, P.D., Angkasa, D. 2017. Potensi Cookies Biji Fenugreek Dengan Variasi Tepung Kacang Merah, Gandum Utuh dan Sebagai Snack Pendamping Ibu Menyusui. Jakarta.

- Pangastuti, H. A. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pertiwi, D. A. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstrak Bit. Skripsi. Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.
- Pujilestari, S., dan Larasati, N. 2019. Karakteristik kue semprong hasil formulasi tepung ampas kedelai (*Glycine max* L.). Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan, 1(1): 38-48.
- Pujilstari. S., Makosim, S., Ismi, A. 2021. Pemanfaatan Tepung Ampas Kedelai Pada Pembuatan Kue Tradisional Kue Kembang Goyang. Universitas Sahid, Jakarta.
- Purwaningsih, S., Garwan, R., Santoso, J. 2011. Karakteristik Organoleptik Bakasang Jeroan Cakalang Sebagai Pangan Tradisional Maluku Utara. Jurnal Gizi dan Pangan, (1)6: 13-17.
- Putri, D., Wulandari, Y. W., Suhartatik, N. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Variasi Penambahan Bubuk Kelopak Bunga Rosella. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 1(1): 47-53.
- Ramadhani, F., dan Murtini, S., 2017. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju- Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(1): 38-47.
- Ramdhoni, A., Nawansih, O., Nuraini, F., 2009. Pengaruh Pasteurisasi dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik Santan Kental. Unila, Lampung.
- 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.
- Rocmah, M.M., Ferdiansyah, M.K., Nurdyansyah, F., dan Ujjanti, R.M.D. 2020. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran pepaya (*Carica papaya* L.). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 7(4): 45-52.
- Rossell, J.B. 2001. *Frying: Improving Quality*. Woodhead pub. Ltd, Cambridge.
- Saleh. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. USU Digital Library, Medan.
- Samudro, J. 2014. Budidaya Kacang Merah Organik. Oragniklo.com.
- Setyaningsih, D., Anton, A., Maya, P.S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press. Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Siwi, BH., D.S, Damardjati. 1986. Perkembangan dan Kebijakan Produksi Beras Nasional. Makalah yang disampaikan pada Konsultasi Teknik Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non Nasi, Jakarta.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.

- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practice*. Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press. California, USA.
- Suciani, A. Pengaruh Proporsi Tepung Komposit Bijo (Ubi Jalar – Kacang Hijau) dan Tepung Beras Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Kembang Goyang. *E-journal boga*, 3(3): 1-7. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Sugik. 2014. *Mengenal Kue-kue Indonesia*. Kriya Pustaka, Jakarta.
- Sugiyono & Muchtadi, T. R. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bogor.
- Supriyadi, D. 2012. Pengaruh rasio amilosa amilopektin dan kadar air terhadap kerenyahan dan kekerasan terhadap model produk yang digoreng. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syamsuddin, N., Lahming, dan M. W. Caronge. 2015. Analisis kesukaan terhadap karakteristik olahan nugget yang di substitusi dengan rumput laut dan tepung sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1: 1-11.
- Tarigan, N. 2020. Mutu Bakso Ikan Kakap (*Lutjanus bitaeniatus*) dengan Penambahan Bubur Rumput Laut (*Euchema cottoni*). *Agrisaintifika Jurnal Ilmi-ilmu Pertanian*, 4(2): 128-135.
- Toha. 2014. Kandungan Lemak Telur Ayam Leghorn dan Telur Itik Setelah Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*) dengan Konsentrasi yang Berbeda. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Triatmaja, M., 2016. Pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap kadar protein dan daya terima pada egg roll.
- Ulfah, D. 2015. Pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue kembang goyang tepung hijau. In Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2009. USDA Natural Resources Conservation Service. <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=MEPI> (diakses 15 Januari 2023).
- Winarni, Astriani. 1993. *Patiseri*. IKIP University Press, Surabaya.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Biotekindo, Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Garmedia, Jakarta.
- Yaumi, N. 2010. Penambahan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Donat dan Daya Terimanya. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Yodatama, K.K. 2011. Perencanaan Unit Pengolahan “Brownies” Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Skala Industri Kecil. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

Wanita *et al.* 2013. Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.