

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Al-Muthiah. 2020. Pengembangan Stik Sawi (*Brassica juncea L*) dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) [skripsi]. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Pangkep
- Aminah dan Wikanastri. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia Dan Kacang-kacangan Dengan Variasi Blancing. Program Studi S1 Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Amir, Y. 2018. Daya terima susu bekatul sebagai pangan fungsional [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanudin, Makassar.
- Arnanda, Y.I.P., Wuri, Y.W., dan Asrie, Y.W. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Stik Ampas Tahu Substitusi Tepung Mocaf dan Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus L*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. Vol.7 No.1 (49-50).
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3751- 2009 tentang Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. BSN. Jakarta: BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 01-2886-2015 tentang Makanan Ringan Ekstrudat. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1997. SNI 01-3709-1995 tentang Rempah Bubuk. BSN. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistika. 2022. Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama 2017-2021. BPS. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chasparinda, M.E., Andriani, M.A.M., Kawiji. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale. R*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 3 No. 2.

- Chong, T.E., Kee, L.Y., Fei, C.C., Han, H.C., Ming, W.S., Ping, C.L.T., Teck, F.G., Khalid, P., Rahman, N.A., Karsani, S.A., Othman, S., Othman, R., and Yusof, R. 2012. *Boesenbergia rotunda* : From Ethnomedicine to Drug Discovery, Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine. Article ID 473637, 25 pages
- Croteau, R., Kutchan, T.M. and Lewis, N.G. 2000. Natural Products (secondary metabolites) in: *Biochemistry & Molecular Biology of Plants*, B. Buchanan, W. Gruissem, R. Jones, Eds. American Society of Plant Physiologists: 1250-1310
- Damayanthi E, Listyorini DI. 2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi Pangan*.1(2):34-44.
- Dalimarta, S. (2003), Atlas tumbuhan obat Indonesia, jilid 2, Trubus Agriwidya.
- Dewi, F. K. 2016. Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung
- Direktorat Gizi Dapertemen Kesehatan RI. 2010. Komposisi Kandungan Gizi Kacang Hijau. Depkes RI, Jakarta.
- Ekafitri, R dan R. Isworo. 2014. Pemanfaatan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fahmi, J., Rabiha, S. dan Yaya, S. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia *Boesenbergia rotunda* (L.) Bubuk. *Jurnal Internasional Sains dan Teknologi Lanjutan*, 29(6), 3952- 3962
- Fajri, R.N. 2017. Pengaruh Substitusi tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Kue Bawang Sebagai Makanan Tradisional. [skripsi]. Politeknik Kesehatan KEMENKES Padang, Padang.
- Fatmawati. 2018. Pengaruh Substitusi Jagung Manis Terhadap Kualitas Dadiah. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, 9(2): 92-102.
- Fauzia, V. 2019. Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Stik Bawang [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang, Semarang.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein. Mikrostuktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmiah dan Teknologi Hasil Ternak* ISSN : 1978-0303. 4(2): 17-29..

- Ghozalil, T., Efendi, S., dan Buchori, H.A. 2013. Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*. 7(2):120-128.
- Grace, M.R. 1977. Starch and Glycogen. Food and Agriculture Organization of United Nation, Roma.
- Habeahan, Y.M. 2018. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Oranye dan Tepung Daun Kelor sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Stik Kue Bawang, Kandungan Gizi dan Daya Terimanya [skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Irsalina, K., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. 2018. Sifat Sensoris Cookies dengan Penambahan Daun Pepaya setelah Direbus. *Tekno Pangan*, 2(1):24-26.
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) [skripsi]. Program Studi hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Institut Petanian Bogor. Bogor.
- Jannah, N. 2019. Struktur, Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan Ekstrak Temu Kunci (*Curcuma rotunda*) [Internet]. Tersedia pada: <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/98093> [6 Maret 2023]
- Julianto, T.S. 2019. Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia/Tatang Shabur Julianto. Universitas Islam Indonesia: Yogyakarta.
- Khomsan, A. 2003. Pangan Gizi Untuk Kesehatan. Jakarta: PT. Raja Grafindo. Persada.
- Kodi, K.K. 2018. Pengaruh Sari Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L) terhadap Sifat Organoleptik pada Pembuatan Yoghurt Susu Kambing. *Jurnal Buletin Teknik Pertanian*. 1(1),4-9.
- Ladamay, N.A., dan Yuwono, S.S. 2015. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1): 67-78.
- Lestrai, E., Kiptiah, M., dan Apifah. 2017. Karakteristik Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue BIngka. *Jurnal Teknologi-Agroindustri*. Vol.4 No.1
- Marzuki, R., dan Suprpto, H.S. 2005. Bertanam Kacang Hijau. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nesitri, R. 2021. Wortel Sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Stik Wortel Belibis di Kota Bengkulu [skripsi]. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. IAIN

Bengkulu, Bengkulu.

- Nielsen, SS. 2010. *Food Analysis 4th*. West Lafayette (US): Springer.
- Nurjannah, N. 2004. Disverifikasi Penggunaan Cengkeh. *Jurnal Perspektif*. 3(2), 61-70
- [Menkes RI] Kementerian Kesehatan RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.28 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat. Jakarta: Kemenkes RI. Jakarta.
- [Perka BPOM] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No.9 tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: BPOM RI. Jakarta.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan [skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Semarang, Semarang
- Rahayu WP. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ratri, N. 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol [skripsi]. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Rijke E. 2005. Trace-level Determination of Flavonoids and Their Conjugates Application to Plants of The Leguminosae Family [disertasi]. Amsterdam: Universitas Amsterdam
- Rohman, A. 2012. Analisis Komponen Makanan. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Rukmana, R. 2006. Kacang Hijau, Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius, Yogyakarta.
- Sari C.S, Isroli dan U. Atmomarsono. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung rimpang Temu Kunci (*Boesenbergia pandurata* ROXB) dalam Ransum terhadap Ketahanan Tubuh Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal* 3(2): 106-112
- Setiawaty, L.M dan Andriani, R. 2021. Pharmacological Activities of *Boesenbergia rotunda*. *Jurnal Info Kesehatan*. Vol. 11, No. 1
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press, Bogor.
- Sastroamidjojo, H. (2004). Kimia minyak atsiri. Yogyakarta: Penerbit Gajah Mada

University Press.

- Srikuk, N dan Sani, J. 2023. Development of Instant Pumpkin-Fingerrot Drink Powder and Its Shelf Life Modeling. *Life Sciences and Environment Journal* 2023; 24(1): 161-182
- Syaefudin, A., Murwani, R dan Isroli. 2015. Tepung Temu Hitam (*Curcuma aeruginosa* Roxb.) dalam Ransum Memperbaiki Produktifitas dan High Density Lipoprotein (HDL) Serum Itik Pedaging Peking. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 26(3):1-5
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi sensori dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 67-73
- Tyas, HN., Hanik, WI., Khumaidi, dan Priyanti, E. 2021. Kajian Daya Terima Minuman Rempah dengan Penambahan Lada Hitam. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.10, No.1
- Vodovotz, Y. 2013. Developing High-Quality Gluten-Free Bakery Products. Ohio Agricultural Research and Devalopment Center. Ohio State University. USA.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

