

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, I. (2020). *Rempah - rempah (Bumbu Dapur, Kaya Manfaat)*. Bogor : Guepedia.
- Almasyuri, Yuniati, H., & Slamet, D. S. (1990). Kandungan Asam Fitat dan Tanin dalam Kacang-kacangan yang dibuat Tempe. *Pgm*, 13(3), 65–72.
- Amin, M. N. (2014). *Sukses Bertani Buncis*. Yogyakarta : Garudhawaca.
- Annisa, I., & Ninik, R. (2015). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, 1, 620–627.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji - bijian*. Penebar Jakarta : Swadaya.
- Atkinson, C. (2006). *The Cookie And Biscuit Bible*. London : Anness Publishing.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. (2019). *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Jakarta : Kementerian Pertanian
- Bisset, W. (2015). *Kue Kering Wina Bisset*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- BSN. (2011). *SNI 01-2973-2011 Mutu Dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta : BSN.
- Cabarello, B., Trugo, L., & Finglas, P. M. (2003). *Encyclopedia of Food Science and Nutritioin*. London : Academic Press.
- Davidson, I. (2019). *Biscuit, Cookie and Cracker Production : Process, Production and Packaging Equipment*. London : Academic Press.
- Davidson, I. (2020). *Biscuit Baking Process*. <https://www.biscuitpeople.com/magazine/post/biscuit-baking-process> diakses tanggal 11 Desember 2021
- Davidson, I. (2021). *Ingredients for Biscuits*. <https://www.biscuitpeople.com/magazine/post/ingredients-for-biscuits-an-introduction> diakses tanggal 11 Desember 2021
- Didi, D. (2015). *Bikin Kue Kering, Yuk!*. Jakarta : FMedia.
- DKBM Indonesia. (2017). *DKBM Indonesia*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132318122/pendidikan/DKBM-Indonesia.pdf> diakses tanggal 03 November 2020
- Ekawati, D. (1999). *Pembuatan Cookies Dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) sebagai Makanan Pendamping Asi (MP-ASI)*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Erwin, L. T. (2015). *39 Resep Homemade Biskuit Australia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Etiévant, P., Guichard, E., Salles, C., & Voilley, A. (2016). *Flavor From Food to Behaviors, Wellbeing and Health*. Cambridge : Woodhead Publishing.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatimah, P. S. (2013). *Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Kacang Merah*. [Skripsi]. Medan : Univesitas Sumatera Utara.
- Fletcher, H. S. (2021). *Craving Cookies : The Quintessential American Cookie Book*. Mossouri : Helen S.Fletcher.
- Gisslen, W. (2013). *The Professional Bakeshop*. New Jersey : Wiley Publisher.
- Huda, T., & Palupi, H. T. (2015). Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1) .
- Ismayani, Y. (2008). *Variasi Olahan Cokelat*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Ismayani, Y. (2013). *Olahan Cokelat Spesial*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i2.5537>
- Junita. (2019). *Homade Snacks & Desserts ala Xander's Kitchen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kamikoki. (2016). *20 Resep Kue Kering*. Surabaya : Tiara Aksara.
- Kementrian Pertanian Direktorat Jendral Hortikultura. (2015). *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta : Direktorat Jendral Hotikultura, Kementerian Pertanian.
- Khomsan, A. (2007). *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta : Kompas Media Nusantara.
- Kilcast, D. (2004). *Texture In Food*. Cambridge : Woodhead Publishing Limited.
- Lestari, A. P. (2019). Diversifikasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. [Skripsi]. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Lurdin, Deborah. (2021). *How To Use Cocoa Powder In Place Of Some Flour*. <https://oureverydaylife.com/use-cocoa-powder-place-flour-42452.html> diakses 07 Desember 2021
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.

- Manley, D. (1998). *Biscuit, Cookie and Cracker Manufacturing Manuals Manual 5: Secondary Processing in Biscuit Manufacturing*. Amsterdam : Elsevier Science.
- Manley, D. (2001). *Biscuit, Cracker and Cookie Recipes For The Food Industry*. Cambridge : Woodhead Publishing Limited.
- Manley, D. (2011). *Manley's Technology Of Biscuits, Crackers and Cookies*. Cambridge : Woodhead Publishing Limited.
- Manonmani, D., Bhol, S., & Bosco, S. J. D. (2014). Effect of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flour on Bread Quality. *OALib*, 01(01), 1–6. <https://doi.org/10.4236/oalib.1100366>
- McKenny, S. (2016). *Sally's Baking Addiction : Irresistible Cookies, Cupcake & Dessert*. New York : Race Point Publishing.
- Muaris, H. (2007). *Healthy Cooking Biskuit Sehat*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Muhandri, T., & Kadarisman, D. (2018). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Nitisusastro, M. (2012). *Perilaku Konsumen dalam Perspektif Kewirausahaan*. Bandung : Alfabeta.
- Nur'aini, H. I. M. (2019). *Mengenal Tanaman Hortikultura*. Bandung : Penerbit Duta.
- Nur, L. (2019). *Mengenal Tanaman Makanan Pokok*. Semarang : Alpirin.
- Nurdjanah, S., Musita, N., & Indriani, D. (2011). Karakteristik Biskuit Coklat Dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) Dan Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Substitusi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 16(1), 51–62.
- Oktaviani, D. A. (2015). *Homemade Pastry & Bakery*. Surabaya : Genta Group Production.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan Januari Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 20–29.
- Paran, S. (2008). *Diabet Cookies*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Periplus. (1999). *Biscuit and Slices*. Singapura : Periplus Editions.

- Permula, L. I. (2018). *Inovasi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Red Bean Cheese Tart (Rencheeta)*. [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Purwastuti, P. T. P., & Purtingrum, E. N. (2015). *Tres Leches Cake : Dessert Lezat dengan Bahan Utama 3 Jenis Susu*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Raditrini, & Hani, R. (2015). *165 Resep Kue Kering Klasik & Modern*. Jakarta : PT Demedia Pustaka.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung Dan Pati Biji - Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta : Deepublis.
- Riskiani, D., Ishartani, D., Rachmawanti, D., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Samuel, R., & Azni, I. N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. *Journal Of Food Technology and Health*, 1, 113–121.
- Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner. (2013). *Teori Dasar Kuliner : Teori Dasar Memasak untk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sufiyat, S., & Priyanti. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh : Syiah Kuala University Press.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pasrty Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : ANDI.
- Suryawan, D. S. (2020). *Cooking for Dummies Sweet and Savory Cookies*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sutedja, A. M., Trisnawati, C. Y., Candra, A. L., & Advista, M. (2015). Karakterisasi Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi dengan Metode Pengeringan Oven dan Sangrai serta Efeknya pada Tekstur Cake Non Gluten. *Agroteknologi*, 09(01), 36–45.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Syah, D. (2012). *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor : PT Penerbit IPB Press.
- Tarwotjo, C. S. (1998). *Dasar - Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta : Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Tarladalal.(2021).*What Is Chocolate Biscuit, Chocolate Biscuit?*.
<https://m.tarladalal.com/glossary-chocolate-biscuit-chocolate-cookies-1179i>
diakses tanggal 07 Desember 2021

- Tim Penerbit KBM Indonesia. (2020). *Ensiklopedi Buncis : Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Yogyakarta : Penerbit KBM Indonesia.
- U.S Wheat Associatiates. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta : Djambatan.
- Verawati. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie*. [Skripsi]. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Winarno, F. . (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. ., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi di Masa Depan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana, B. R. (2006). *Aplikasi Tepung Kacang Merah (Vigna unguiculata L., Walp) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dan Pengaruhnya Terhadap Karakteristik Sensoris, Fisik Dan Kimia Pada Biskuit*. [Skripsi]. Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata.
- Yullia. (2015). *Kue Kering Klasik dan Modern Paling Digemari*. Jakarta : FMedia.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknik Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Zulviana, A. (2014). *Popular Cakes! Enak Dilihat Enak Dirasa*. Yogyakarta : Ajarmasak.