

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press
- Ananto, Diah Surjani. 2012. *Pastry & Bakery Bakpao*. Jagakarsa: Demedia Pustaka
- Anindya Rahma. 2018. *Interaksi Antara Ekstrak Air Bawang Merah (Allium Cepal.) Dengan Air Kelapa (Cocos Nuciferal.) Dalam Menunda Senescence Polong Kacang Kapri (Pisum Sativum L.) [Skripsi]*. Universitas Lampung. Lampung
- Amalia Yunia Rahmawati. (2020). *Pengaruh Substitusi Bekatul Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Fisik Organoleptik Sus Kering*. *Jurnal Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya*
- Ayu M, N. (2017). *Inovasi Produk Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Subtitusi Melalui Analisis Uji Daya Terima Konsumen*. *Jurnal Universitas Pendidikan Indonesia, 20*, 29–42.
- Chintia, W., Aurelia, D., & Hanifa, A. (2023). *Analisis Sensoris dan Kandungan Zat Gizi pada Cokelat yang Ditambahkan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Tepung Kerang darah (Anadara granosa)*. 6(1), 21–30.
- Dewi, S., & Any, S. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Tatan (Tepung Ampas Tape dan Ketan) Terhadap Kualitas Sus Kering*. *Jurnal Tata Boga, 7*(2).
- Drummond, K., Brefere, L. 2004. *Nutrition for Foodservice & Culinary Professionals*. Canada: Jhon Wiley & Sons Inc.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). *Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake*. 59–74.
- Fadhilah, N. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Terhadap Daya TerIMA Kue Kering*.
- Febriyanti, R. (2012). *Pemanfaatan Puree Labu Kuning Pada Masakan Kontinental*.
- Guzel, D. dan Sedat Sayar. 2010. *Effect of cooking methods on selected physicochemical and nutritional properties of barlotto bean, chickpea, faba bean, and white kidney bean*. *J Food Sci Technol*.
- Harry Purnomo. (2008) *Penggunaan Tepung Beras Merah, Tepung Beras Pecah Kulit dan Tepung Gandum Dalam Pembuatan Sus Kering Berserat (Kajian Jenis Tepung Berserat Dan Tingkat Substitusi)*. *Jurnal universitas brawijaya malang*.
- Hartadi, H., Soedomo, R., Allen, D. F. 1991. *Tabel Komposisi Pakan Indonesia*.

- Hildayanti, T. M. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *5*(1), 20–39.
- Ini, S., Untuk, D., Sebagian, M., Dalam, P., Gelar, M., & Pendidikan, S. (2020). *Program studi pendidikan tata boga fakultas teknik universitas negeri jakarta 2020*. 5515162268.
- Ismayani, Y. 2007. 100+ *Tip Antigagal Bikin Kue*. Pt Kawan Pustaka. Jakarta : 1-5.
- Iyan Nurdiyan Haris, 2018. (2018). Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering. *15*(1), 165–175.
- Khairun Nida, 2011. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. Skripsi. Program S1 Jurusan Gizi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*, 1–29.
- Kurniawan, A., Jaziri, A. A., Amin, A. A., & Salamah, L. N. (2019). Indeks Kesesuaian Garam (IKG) Untuk Menentukan Kesesuaian Lokasi Produksi Garam; Analisis Lokasi Produksi Garam Di Kabupaten Tuban dan Kabupaten Probolinggo. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 3(2), 119–127
- Lestari, E., Sandri, D., Fatimah, F., & Umaira, U. (2019). Volume Kembang Adonan Dan Sensory Roti Manis Yang Dibuat Dari Modified Talipuk Flour (Motaf) Dought Volume and Sensory Properties of Sweet Bread made from Modified Talipuk Flour (Motaf). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(2), 113.
- Layla Noor, 2015. Pemanfaatan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Sus Kering Tepung Mocaf Dengan Variasi Penambahan Jahe [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lingga, P dan Marsono. 2002. Petunjuk Penggunaan Pupuk. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lisa Mulyawan, Rina Febriana, S. (2021). Pengaruh Penambahan Puree Kacang Polong (*Pisum Sativum L*) Terhadap Kualitas Fisik, Kandungan Gizi Kwetiau Basah Dan Daya Terima Konsumen. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 6(4), 4081–4094.
- Maesen, L.J.G van der dan S. Somaatmadja. 1993. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara*. Penerjemah Sarkat Dinimiharja. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Marom, A., Astuti, P., & Putri, M. F. (2014). Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit

Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *Teknobuga*, 2(1), 56–61.

Marsono, Y., 2002. Indeks glikemik umbi-umbian. *Agritech*. 22: 13-16

Martanda, F. D. (2019). Identifikasi *Salmonella* sp. Dan *Staphylococcus aureus* Serta Hitung Jumlah Total Bakteri Pada Margarine. *Jurnal SainHealth*, 3(2), 17.

Munajat, A. & N.S. Budiana. 2003. *Pestisida Nabati Untuk Penyakit Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Munandar, dan Iskak, A. 1995. Teori Pastry. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta. Yogyakarta.

Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

Novara, R. D., Rusmiyanto, E., Wardoyo, P., & Linda, R. (2021). Respon Pertumbuhan Tanaman Kacang Ercis (*Pisum sativum* L.) Terhadap Cekaman Air Pada Tanah Gambut. *Jurnal Protobiont*, 10(2), 55–59.

Nuraeni, R., Mulyati, S., Putri, T. E., Rangkuti, Z. R., Pratomo, D., Ak, M., Ab, S., Soly, N., Wijaya, N., Operasi, S., Ukuran, D. A. N., Terhadap, P., Sihaloho, S., Pratomo, D., Nurhandono, F., Amrie, F., Fauzia, E., Sukarmanto, E., Partha, I. G. A., Abyan, M. A. (2017). *Diponegoro Journal of Accounting*, 2(1), 2–6.

Pembuatan, E., Tepung, N., & Merah, K. (2021). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2013–2015.

Pradipta, Ida Bagus Yoga Vidya dan Widya Dwi Rukmi Putri. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 no. 3.

Prasetyowati, A. T. (2017). Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Dan Tepung Kacang Polong (*Pisum sativum*). *Tekno Biologi*, 1–14.

Rachmawati, F., Anna Nur Afifah, C., & Bahar, A. (2021). Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 437–448.

Rochliana, J. T. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Dan Jenis Tepung Jagung Pada

Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. *E-Journal Boga*, 7(2), 168–177.

Rukmana, H. R. 2003. *Budidaya Stevia*. Kanisius. Jakarta

Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik *Spritz Cookies* (Kue Semprit) dengan *Tepung Mocaf* sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32–40.

Rustandi, Deddy. 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai

Safitri, Titis Selma. 2013. *Pembuatan Sus Kering Dengan Substitusi Tepung Ikan Tuna*. Tugas Akhir tidak diterbitkan. Malang; Teknologi Industri FT Universitas Negeri Malang.

Saleh, M. L., Yamsiar, S. R., & Istiana T. (2020). *Manajemen Stres Kerja , Sebuah Kajian Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Dari Aspek Psikologis*. Pada ATC. pertama. ed. Mawaddah nurul Syafitri. Yogyakarta: CV. Budi Utama.

Sastrodihardjo, S. (1979). *Bionomi Serangga Sayuran*. Makalah dalam Simposium Entomologi. Perhimpunan Entomologi Indonesia. ITB, Bandung, 25-27 Agustus 1982.

Soedomo, P. Rd. 1991. *Laporan Koleksi Sayuran di Pulau Jawa*. Proyek ATA-391-Balithort Lembang. Laporan intern, tidak dipublikasikan

Suladra, M. (2020). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kue Yangko. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1).

Susanti, E., Saragih, B., & Yuliani, Y. (2022). Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung jewawut (*Setaria italica L.*) terhadap sifat organoleptik, sifat fisik dan karotenoid donat labu kuning. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 79.

Talens, C., Lago, M., Simó-Boyle, L., Odriozola-Serrano, I., & Ibarguen, M. (2022). Desirability-based optimization of bakery products containing pea, hemp and insect flours using mixture design methodology. *Lwt*, 168(June), 1–12.

Tanjung, A. A., & Mulyani. (2021). *Metodologi Penelitian: Sederhana, Ringkas, Padat Dan Mudah Dipahami*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.

Therapy, C., Gordon, V., Meditation, C., VanRullen, R., Myers, N. E., Stokes, M. G., Nobre, A. C., Helfrich, R. F., Fiebelkorn, I. C., Szczepanski, S. M., Lin, J. J., Parvizi, J., Knight, R. T., Kastner, S., Wyart, V., Myers, N. E., Summerfield, C., Wan-ye-he, L. I., Yue-de, C. H. U., ... No, S. (2018).

Ukeyima, M., Dendegh, T., & Isusu, S. (2019). Quality Characteristics of Bread Produced from Wheat and White Kidney Bean Composite Flour. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 10(4), 263-272.

Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zulkarnain. (2003). *Breeding Strategies In Sturt's Desert Tea B* , Swainsona formosa (G . Don) J . Thompson ,Using In Vitro And In Vivo Techniques. March

