

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, F., Aghajani, N., & Ardabili, A. G. (2021). Response surface optimization of cupcake physicochemical and sensory attributes during storage period: Effect of apricot kernel flour addition. *Food Science & Nutrition*, 10(3), 661–677.
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). *Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (Beta Vulgaris L.)* (Vol. 7, Nomor 1).
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). *Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat*.
- Aprilia, F. (2022). *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*. Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta.
- Aprilia, P. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon Cake*. Universitas Negeri Semarang.
- Azhar, A. (2018). *Kandungan Betakaroten Dan Daya Terima Chiffon Carrot Cake* [Universitas Pendidikan Indonesia]. <http://repository.upi.edu/id/eprint/44888>
- Dahlia, M., & Artanti, G. D. (2022). *Materi Praktikum Kue Kontinental*.
- Darmatika, K., Ali, A., Pato, U., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2018). *Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) dalam Pembuatan Crackers* (Vol. 5).
- Darmawan, K. A., Wartini, N. M., & Wrasiasi, L. P. (2019). *The Effect of Sodium Metabisulfite Concentration and Soaking Time on The Characteristics of Marigold Flower Powder (Tagetes erecta L.)* (Vol. 7, Nomor 1).
- Dewantara, R. (2020). *Studi Perbedaan Penggunaan Filling Selai dari Nanas, Pisang dan Pepaya Terhadap Kualitas Produk Bay Tat Kue Tradisional Bengkulu*. Universitas Negeri Semarang.
- Emeria, D. C. (2022, Februari 24). *Jokowi Sentil Impor Gandum, RI Terbanyak Beli dari Negara Ini*. CNBC Indonesia. [https://www.cnbcindonesia.com/news/20220824132544-4-366241/jokowi-sentil-impor-gandum-ri-terbanyak-beli-dari-negara-ini#:~:text=Di%20kuartal%2DI%20tahun%202022,ton%20\(3%2C6%25\)](https://www.cnbcindonesia.com/news/20220824132544-4-366241/jokowi-sentil-impor-gandum-ri-terbanyak-beli-dari-negara-ini#:~:text=Di%20kuartal%2DI%20tahun%202022,ton%20(3%2C6%25)).
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Farmer, U. (2023). *Black Crowder, Cowpea Seeds*.
- Firdausa, A. R. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas Chiffon Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*.
- Fitriansari, S., Argadireja, D., & Yuniarti, L. (2015). *Gambaran Kandungan Pewarna Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kelurahan Tamansari Tahun 2015*.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., Valentinus, D., & Bintoro, P. (2019). Develop capacity, moisture content, crumb morphology and organoleptic characteristic of sponge cake made by adding G-4 amylase enzyme. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23341>
- Handini, B. C., Utama, E. E., Latifah, N., & Masduk, V. V. (2012). *Kacang Tunggak (Vigna unguiculata)*.
- Hartanto, N. (2015). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kulit Tartlet Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau*. Universitas Bina Nusantara.
- Harun, I. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Protein Pada Bolu Kukus. *Jurnal Info Kesehatan*, 10(1).
- Hoffman, K. (2019, April 13). *Chiffon Cake Mixing Method & Basic Recipe*. Baker Betty. <https://bakerbettie.com/how-to-make-chiffon-cake/>
- Huda, A. (2017). *Pengaruh Penggunaan Susu Kedelai dan Penambahan Gula Ester sebagai Pengganti Telur pada Pembuatan Cake* [Thesis]. Universitas Brawijaya.
- Hui, Y. H. (2006). *Handbook of Food Science, Technology, and, Engineering* (Vol. 1). CRC Press.
- Imelda, W. (2017). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Hitam (*oryza sativa glotinosa*) dan Tepung Jagung (*zea mays, L.*) Terhadap Karakteristik Cake*.
- Imzafilda, M. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta Linn*) Terhadap Sifat Fisik Organoleptik Chiffon Cake* (Vol. 5, Nomor 1) [Thesis]. Universitas Negeri Surabaya.
- Interests, B. (2024). *Pinkeye Purple Hull Bush Cowpea Bean Seeds*.
- Ismayanti, M., & Harijono. (2015). Formulasi MPASI Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3, 996–1005.
- Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan* (Edisi Pertama). plantaxia.
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2021). *Praktikum Evaluasi Sensori* (1 ed.). Universitas Terbuka.

- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Hermiani, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5354>
- Larasati, Y. N. (2018). *Pemanfaatan Tepung Kacang Tunggak Pada Pembuatan Cavigna Cake* [Lambung Pustaka]. <http://eprints.uny.ac.id/60729/>
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7, 1–10.
- Marviana, F. E., Tsania, R., Saud, F. D., Muflihati, I., Suhendriani, S., & Ujianti, R. M. D. (2022). Komparasi Sifat Kimia, Fisik dan Sensoris Cookies Berbahan Baku Tepung Cangkang Kerang. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 77–87. <https://doi.org/10.21009/JSB.005.2.01>
- Melisa, A. (2021). Perbedaan Sponge Cake, Butter Cake dan Chiffon Cake. *Baking World*. <https://media.bakingworld.id/artikel/perbedaan-sponge-cake-butter-cake-dan-chiffon-cake-1>
- Morendra, R. A., Sachriani, & Riska, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada Pembuatan Almond Crispy Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(2). <https://doi.org/10.2403/80sr196.00>
- Nabilah, N., Syarif, W., & Elida. (2017). *Pengaruh Penggunaan Lemak Nabati Terhadap Kualitas Chiffon Cake*.
- Nastiti, M. A., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. Dalam *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* (Vol. 2, Nomor 2).
- Neylon, E., Arendt, E. K., Zannini, E., & Sahin, A. W. (2021). Fermentation as a tool to revitalise brewers' spent grain and elevate techno-functional properties and nutritional value in high fibre bread. *Foods*, 10(7). <https://doi.org/10.3390/foods10071639>
- Novalifindy, R. (2019). *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau dan Kumbu Kacang Hijau Untuk Substitusi Pembuatan Nastar* [Thesis]. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurchayawati, A. D. (2015). *Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Cake Labu Kuning* [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/39773>
- Ode, N. W. (2020). *Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan*. 8, 97–103.



- Permata, E. M. (2021). *Variasi Penambahan Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) Pada Brownies Kukus Sebagai Camilan Tinggi Protein dan Kalsium Untuk Balita Usia 12-59 Bulan.*
- Permatasari, K. B. D., Ina, P. T., & Yusa, N. M. (2018). *Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Terhadap Karakteristik Fisik Chiffon Cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (MOCAF )* (Vol. 7, Nomor 2).
- Pratiwi, E. N. (2019). *Eksperimen Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Kualitas Chiffon Cake* [Thesis, Universitas Negeri Semarang]. <http://lib.unnes.ac.id/id/eprint/40423>
- Pratiwi, K., Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2016). *Perbedaan Penggunaan Jenis Lemak terhadap Kualitas Chiffon Cake.*
- Prihapsari, F. A., & Setyaningsih, D. N. (2021). *Substitusi Tepung Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata L.Walp) Pada Produk Cookies.* 9(2), 156–156. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/index>
- Purnita, N. R. (2017). *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD dr.Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten* [Thesis]. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Purwadi, J. C. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Wortel Kering Terhadap Karakteristik Fisikokimia Ekstrudat Berbasis Jagung.* *Unika Repository.*
- Putri, S. N., Efrina, & Fadiati, A. (2021a). *Penambahan Tepung Ubi Jalar Cilembu (Ipomea batatas L. (Lam)) Terhadap Kualitas Gelato.* *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3842–3855.
- Putri, S. N., Efrina, & Fadiati, A. (2021b). *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea balatas (L.) Lam) Terhadap Kualitas Gelato.* *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3842–3855.
- Rahmawati, D. (2017). *Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) Pada Pembuatan Kue Kering Kacang Terhadap Daya Terima Konsumen.* Universitas Negeri Jakarta.
- Rahmayuni, Pato, U., Johan, V. S., & Solihin, M. A. (2012). *Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Sagu dalam Proses Pembuatan Cake.*
- Ramadhan, A. (2021). *Analisis Perbedaan Kualitas Chiffon Cake Menggunakan Susu Sapi dan Susu Kedelai* [Thesis]. Universitas Negeri Padang.
- Ratnaningsih, N. (2018). *Karakteristik Fisikokimia Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) Dengan Modifikasi Fisik Secara Hidrotermal Untuk Meningkatkan Kadar Resistant Starch.*

- Ridwan, M. B., Rochim, D. N., Rachmadhanty, I. A., Pradipta, A. A., Aprilia, Pramita. K. D., Zein, R. F. F., & Maulana, A. (2018). *Sifat Fisik Bahan Pangan*.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya dalam Industri Pangan* (Cetakan 1). Semarang University Press.
- Salsabila, R. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Daya Terima Konsumen* [Thesis]. Universitas Negeri Jakarta.
- Saputro, D. H., Andriani, M., & Siswanti. (2015). Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Formulasi Tepung Kecambah Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Minuman. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1), 11. [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Sari, L. A. K. (2022). Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem Di SMA Negeri 2 Bangli. *Poltekkes Denpasar Repository*.
- Seeds, S. (2024). *Cowpea - Reddish brown*.
- Setyabudhy, A. P., A., Y. C. R., & Dewi, F. T. (2014). *Mengenal Lebih dalam tentang Food Origin, Food Source, Karakteristik, Standar Quality, Produk dan Manfaat dari Kacang Tolo (Vigna unguiculata)*.
- Sinaga, D. (2014). *Statistik Dasar* (Aliwar, Ed.). UKI Press.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (27 ed.). Alfabeta.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan* (1 ed.). CV Andi Offset.
- Sumariyanti, D., Kristiatuti, D., Sutiadiningsih, A., & Purwidiani, N. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak dan Penambahan Jus Daun Semanggi Terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Semprong. *JTB*, 9(1), 130–141. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Swamilaksita, P. D., Yusuf, I. E., Ronitawati, P., Fadhill, R., & Dewanti, L. P. (2021). *Pengembangan Kue Mangkok Rendah Kalori Berbahan Dasar Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) dan Tepung Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata)* *Forum Ilmiah* (Vol. 18).
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Thongram, S., Tanwar, B., Chauhan, A., & Kumar, V. (2016). Physicochemical and organoleptic properties of cookies incorporated with legume flours. *Cogent Food and Agriculture*, 2(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2016.1172389>
- Trustinah. (2012). Plasma Nutfah Kacang Tunggak: Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L. Walp.) Dan Potensinya Di Lahan Kering Asam. Dalam

Trustinah (Ed.), *Repositori Publikasi Kementerian Pertanian Republik Indonesia* (hlm. 336–337). IAARD Press. <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/11653>

Tunjungsari, P., & Fathonah, S. (2019). *Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit*. 7(2), 2019.

Vicilia, M. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Pada Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kulit Pie Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*.

Vincentius, A. W. (2017). *Pengaruh Jenis Larutan Perendam Terhadap Kualitas Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca) yang diaplikasikan Pada Produk Cookies* [Thesis]. Universitas Katolik Soegijapranata.

Wati, R. P. (2015). *Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau* [Universitas Negeri Semarang]. <http://lib.unnes.ac.id/22893/>

Weng, Y., Ravelombola, W. S., Yang, W., Qin, J., Zhou, W., Wang, Y.-J., Mou, B., & Shi, A. (2018). Screening of Seed Soluble Sugar Content in Cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp). *American Journal of Plant Sciences*, 09(07), 1455–1466. <https://doi.org/10.4236/ajps.2018.97106>

Wirdayanti. (2012). *Studi Pembuatan Mie Kering Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (Ipomoea batatas), Pasta Kacang Tunggak dan Pasta Tempe Kacang Tunggak (Vigna unguiculata, L.)*.

Yuwono, S. S. (2015). *Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.)*.