

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Anugrahati, N. A., & Naomi, J. (2020). *Karakteristik Fisik Kue Kembang Goyang dengan Substitusi Jewawut (Setaria italica L. P. Beauv.) dan Variasi Konsentrasi Santan*.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Broto, W., & Prabawati, S. (2008). *Teknologi Pengolahan Untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Cahyono, M. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh Proporsi Santan Dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan [in Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1095–1106.
- Ekawati, & Dian. (1999). *Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP- ASI)*.
- Fauziah, A., Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.147-152>
- Feryanto, A. (2018). *Membuat Tepung Secara Sederhana*. Saka Mitra Kompetensi.
- Gisslen, W. (2013). Professional Baking, 6th Edition. In *Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey (Seventh)*.
file:///C:/Users/qeers/Downloads/DIPLOMA UITM PENANG/HTP162/A Professional baking.pdf
- Heri Suseno, S., Suptijah, P., & Sri Wahyuni, D. (2004). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (Osteochilus hasselti) pada Pembuatan Simping Sebagai Makanan Cemilan*.
- Ilyasa, N. M. R., & Izzati, N. (2022). *Simping Kaum dalam Aspek Sejarah Nilai Budaya dan Kearifan Lokal Masyarakat Muslim Sunda Purwakarta Simping Kaum in the Historical Aspect of Cultural Values and Local Wisdom of The Sunda Muslim Community of Purwakarta*.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. (2015). *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*.
- Jaedun, A. (2011). Oleh : Amat Jaedun. *Metodologi Penelitian Eksperimen*, 0–12.
- Jayanti, E. P., Andriani, S., & Ratnasari, D. (2018). *Pembuatan Simping Herbal dari Daun Beluntas (Plucea Indica (L) Less) untuk Perawatan Kesehatan*.
- KBBI. (2023a). *Daya*. KBBI. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/daya>
- KBBI. (2023b). *Diameter*. KBBI. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/diameter>
- KBBI. (2023c). *Konsumen*. KBBI. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/konsumen>
- KBBI. (2023d). *Terima*. KBBI. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/terima>
- Kusmawati, A. (2000). *Dasar-Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian*. Central Grafika.

- Kusnan, M. R. (2011). *Aneka Tepung dan Cara Membuatnya*. PT Marago Borneo Tarigas.
- Ladamay, Arfa, N., & Sudarminto Setyo Yuwono. (2014). *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc)*.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Mankotia, K., & Modgil, R. (2003). Effect of Soaking Sprouting and Cooking on Physico-Chemical Properties of Moth Beans (*Vigna aconitifolia*) . *Journal of Human Ecology*, 14(4), 297–299. <https://doi.org/10.1080/09709274.2003.11905627>
- Mariani, Fadiati, A., & Artanti, G. D. (2013). *Laporan Hasil Penelitian Optimalisasi Pemanfaatan Tepung Sayuran dan Bubur Bahan Makanan Hewani Hasil Perikanan Pada Pembuatan Kue Simping Asin Sebagai Jajanan Sehat Bagi Anak*. http://sipeg.unj.ac.id/repository/upload/laporan/Laporan_Penelitian_2013_Otomalisasi_Pemanfaatan_Tepung_Sayuran_dan_bubur_bahan_Makanan_Hewani_Hasil_Perikanan_Pada_Pembuatan_Kue_Siimping_Asin_Sebagai_Jajanan_Sehat_bagi_Anak.pdf
- Mubarak, A. E. (2005). Nutritional composition and antinutritional factors of mung bean seeds (*Phaseolus aureus*) as affected by some home traditional processes. *Food Chemistry*, 89(4), 489–495. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.01.007>
- Nazilla, Q. (2019). *Pengaruh Presentase Penambahan Tepung Udang Rebon (Mysis relicta) pada Pembuatan Kue Simping Terhadap Daya Terima Konsumen*.
- Nurani, A. S., Subekti, S., & Ana. (2016). West Java Snack Mapping based on Snack Types, Main Ingredients, and Processing Techniques. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 128(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/128/1/012051>
- Nurlinda Sari, L., Sahariah Rowa, S., Fatmawaty Suaib, H., Jurusan Gizi, A., Kesehatan Kemenkes Makassar, P., Gizi, J., & Kesehatan Kemenkes, P. (2019). Daya Terima dan Kandungan Gizi Makro Biskuit Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Talas. In *Media Gizi Pangan* (Vol. 26).
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013a). Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan Physical And Chemical Properties Characterization Of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flour By Some Processing Treatment. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013b). Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah ((*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan Januari Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 2302–2733. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Perwikasari, D. (2013). *Daya terima konsumen terhadap kue simping asin dengan penambahan bubur ikan selar (selaroides leptolepis), ikan teri (stolephorus sp), dan kepala kulit udang (Skripsi)*. Universitas Negeri Jakarta.
- Praptingrum, W. (2015). Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. In *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Purwakarta, P. R. K. (2018). *Oleh-oleh Purwakarta*. Portal Resmi Kabupaten

- Purwakarta. <https://purwakartakab.go.id/read/130>
- Rahman, N., Fitriyah, S. I., & Jayadi, Y. I. (2017). *Buku Ajar Ilmu Bahan Pangan*. CV Samudra Biru.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang University Press.
- Rukmana, H. R. (2014). *Sukses Budi Daya Aneka Kacang Sayur di Pekarangan dan Perkebunan*. Lily Publisher.
- Rusiyanto, Soesilowati, E., & Jumaeri. (2013). Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya Dan Diversifikasi Produk. *Saintekno : Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(2), 129–142.
- Sandra, dewi, Trisnawati, C. Y., & Sutedja, A. M. (2015). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(2), 67–71.
- Sari, G. P. unj. ac. id/repository/upload/laporan/Laporan_Penelitian_2013_Otomalisasi_Pemanfaatan_Tepung_Sayuran_dan_bubur_bahan_Makanan_Hewani_Hasil_Perikanaan_Pada_Pembuatan_Kue_Siimping_Asin_Sebagai_Jajajan_Sehat_bagi_Anak. pd. (2017). Pengaruh Penambahan Bumbu Rica-Rica Terhadap Daya Terima Kue Samping Gurih Beras Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*) Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Program Syudi Pendidikan Tata Boga.. http://repository.unj.ac.id/30361/1/SKRIPSI_GALUH_PS.pdf
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori : Untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.
- Shilla. (2021). *Budidaya Kacang Merah dan Peluang Bisnisnya*. Elementa Media.
- Soekopitojo, S. (2010). *Fungsionalitas Santan*.
- Statistik, B. P. (2018). *B*.
- Sunarjono, H. (2012). *Kacang Sayur*. Penebar Swadaya.
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. (2011). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 38–55. <https://doi.org/10.35891/tp.v1i1.476>
- Verawati. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit pie. *Block Caving – A Viable Alternative?*, 21(1), 1–9.
- Wicaksono, T. (2006). *Mari Bertanam Buncis*. Loka Aksara.
- Widiawati, D., Giovani, S., & Liana, S. P. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Mi Kering Substitusi Tepung Kacang Merah Tinggi Serat. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 7(2), 80. <https://doi.org/10.36722/sst.v7i2.1114>
- Yasa Boga. (2015). *Kue-kue Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.