

DAFTAR PUSTAKA

- Achyad, & Rasyidah, R. (2006, December 14). *Kacanghijau*.
- Agus, Suprianto, B., Mamuaja, C. F., & Tuju, T. D. J. (2015). Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium* (L) Schott). *Cocos*, 6.
- Akhyar, F. (2017). *Pengaruh Lemak Terhadap Kualitas Eclairs*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Alifah. (2021). *Kue Sus Isi Vla Garut Coklat Dengan Substitusi Tepung Umbi Garut Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal*.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. *UNJ Press*.
- Apriliani, D. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan Penambahan Puree Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Sifat Organoleptik Churros. *Jurnal Tata Boga*.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian: Suatu Pengantar Praktik*. Rineka Cipta.
- Arwini, P. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Vastuwidya*, 4.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang & Biji-Bijian*. Penebar Swadaya.
- Atman. (2007). Teknologi Budidaya Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) di Lahan Sawah. *Jurnal Ilmiah Tambua*, VI, 89–95.
- Aulia, I., Pangesthi, L. T., Astuti, N., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza glaberrima*) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering. 10(1), 44–55. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Bahri, S. A., Şahin, M., & Akçacık, A. G. (2015). Relationships Between Farinograph Parameters and Bread Volume, Physicochemical Traits in Bread Wheat Flours. *Journal of Bahri Dagdas Crop Research*, 3, 14–18. www.arastirma.tarim.gov.tr/bahridagdas
- Bertina, B. W. P., Laswati, D. T., Rukmini, A., & Masrukan. (2024). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Cookies. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2), 11–18. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v6i2.1694>
- Betari, K. D., Lucia, D., Pangesthi, T., & Pd, M. (2016). Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering. 5(1), 168–174.
- Bhattarai, N. (2020). *Theory Of Patisserie*. Writers Republic L.L.C.

- Chlebana, A. (2015). *The Advanced Art of Baking and Pastry*. John Wiley & Sons.
- Citra Yuniastuti, M. (2018). Penggunaan Tepung Keto Dan Tepung Almond Dalam Pembuatan Choux Sebagai Alternatif Produk Pastry Non Gluten. *Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 5(1).
- Cut Fatimah Zuhra. (2006). *Cut Fatimah Zuhra : Flavor (Cita Rasa)*.
- Dahlia, L. (2014). Hidup Sehat Tanpa Gluten. *Elex Media Komputindo Gradia Press*.
- Dendi Gusnadi, Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapi Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. 1(12), 2883.
- Eliska. (2022a). *Pengoahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Merdeka Kreasi Group.
- Erliana Ginting, Titik Sundar, Bambang Triwiyono, & Triatmodjo. (2006). Karakteristik Fisik dan Kimia 17 Genotipe Kacang Hijau Untuk Bahan Pangan. *Balai Penelitian Kacangkacangan Dan Umbi-Umbian*.
- FAO. (2023). *FAO Food Price Index*.
- Fathonah, S., & Karsinah. (2018). Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. In *Jurnal Kompetensi Teknik* (Vol. 10, Issue 1).
- Fruehwirth, S., Egger, S., Flecker, T., Ressler, M., Firat, N., & Pignitter, M. (2021). Acetone as indicator of lipid oxidation in stored margarine. *Antioxidants*, 10(1), 1–17. <https://doi.org/10.3390/antiox10010059>
- Gisslen, W. (2005). *Professional Baking* (4th ed.). John Wiley & Sons.
- Harnani Fatmawati, S. P. (2013). Pengetahuan Bahan Makanan. In *Buku Petahuan Bahan Makanan*. <https://repositori.kemdikbud.go.id/10565/1/PENGETAHUAN%20BAHAN%20MAKANAN%201.pdf>
- Harvey, I. (2025). *French Baking Hacks*. epubli.
- Isaac, Steven, & Michael, W. (1977). *Handbook in Research and Evaluations*. Ediths Publisher.
- Khairunnisa, G., Ngurah, A. G., & Sachriani. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Polong (*Pisum Sativum* L) pada Pembuatan Kue Sus Kering Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(12), 269–289. <https://doi.org/10.5281/zenodo.12522711>
- Khairunnisa, S., & Ratnaningsih, N. (2018). *Produk Eclair Dengan Substitusi Umbi Jalar Kuning Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal*.
- Kliment Naumov, Kliment Arnaudov, & Gabriela Rakicevic. (2022). Eclairs as top pastry delicacies and their comprehension by the Macedonian gastronomic audience. *Horizons.A*, 31. <https://doi.org/10.20544/horizons.a.31.2.22.p18>

- Mahdiyah. (2015). *Statistika Pendidikan*. Pt.Remaja Rosdakarya.
- Manoppo, I. (2019). *Inovasi Pembuatan Kue Choux Dengan Penambahan Bahan Charcoal Sebagai Alternatif Menu Dessert*.
- Meldasari Lubis, Y., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi*.L)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Muhlshoh, A., Putri, N. A., & Ma'rifah, B. (2024). Formulation of Cat's Tongue Cookies Substitutions of Snakehead Fish Flour and Mung Beans Flour as Alternative Supplementary Food Undernourished Toddlers. *Jurnal Riset Gizi*, 12(2), 2024.
- Mutmainna, N. (2013). *Aneka Kue Kering Paling Top*. Dunia Kreasi.
- Nazari, E., & Gharekhani, M. (2020). Effect of replacement of rice flour with raw and sprouted mung bean Flour on phenolic compounds and physicochemical properties of gluten-Free Bread. *Journal of Food Researches*, 31, 17–33. <https://doi.org/10.22034/FR.2021.34235.1677>
- Noor, L. (2015). *Pemanfaatan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Sus Kering Tepung Mocaf Dengan Variasi Penambahan Jahe*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Noor, M. T., Bressani, R., & Elias, L. G. (1980). *Changes in chemical and selected biochemical components, protein quality, and digestibility of mung bean (Vigna radiata) during germination and cooking**.
- Nurchayani, R. (2016). *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. <https://lib.unnes.ac.id/28359/1/5401411121.pdf>
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. PT Kawan Pustaka.
- Ponelo, S. S., Bait, Y., & Ahmad, L. (2022a). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealing Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4.
- Pramono Yoyok, Katherinatama Aldia, & Ardan Ghassani. (2021). *Pengawasan Mutu FIFO Tepung Terigu*. Undip Press Semarang.
- Putri, I. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pudak*. 11(2), 99–109.
- Ramadhani, G. A., Izzati, M., & Parman, S. (2012). Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durc). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, XX.

- Santoso, D. I., Soeryanto, Romadhoni, I. F., & Bahar, A. (2022). Choux pastry made from fresh eggs: a comparative study between chicken and duck eggs. *Food Research*, 6(2), 271–276. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(2\).271](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(2).271)
- Sarmanu. (2017). Dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan Statistika. In *Airlangga University Press*.
- Septiana, I., & Palupi, S. (2018). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Pasta Pada Hidangan Verde Fettuccini Carbonara. *Jurnal Tata Boga*.
- Setiyarini, I., Nur'aini, V., & Karyantina, M. (2024). Physicochemical Analysis of Substitution Sus Cake Wheat Flour with Mocaf in a Variation of Peanut Flour. *Agrobiotek*, 1(1), 42–50.
- Sowell, A. (2024). *Wheat Outlook: May 2024*.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suhartono, Gita Pawana, & Sulistri. (2020). Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) pada Berbagai Konsentrasi Osmolit Sorbitol dan Intensitas Cekaman Kekeringan. *Jurnal Agroekoteknologi*, 13(2), 124–135.
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu Characteristics of Dough and Pan Bread Products with the Addition of Enzymes and Ascorbic Acid in Wheat Flour. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103–110.
- Tia Listiaty, & Agung Setiawan. (2024). Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering Choco Chips. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(3), 111–123. <https://doi.org/10.55606/makreju.v2i3.3216>
- Utafiyah, Ari, & Ekawati. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal ITEPA*, 7(1), 12–22.
- Yanti, S., Wahyuni, N., & Hastuti, H. P. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Tambora*, 3(3). <http://jurnal.uts.ac.id>