

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, N. N. (2013). *Karakteristik Fisik Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, 1(3), 1–6.
- 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. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 123-136.
- Anni Faridah, *et al.* (2008). *Patiseri jilid I*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Anni Faridah, *et al.* (2008). *Patiseri jilid II*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Ariibah, D. (2024). Pengaruh Substitusi Puree Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill) pada Pembuatan *Pound Cake* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Journal of Comprehensive Science*, 15(1), 37–48.
- Asnaswi, Z. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Pada Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(September), 1034–1048.
- Astawan, Made. 2009. *Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Bogor: Penebar Swadaya
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1995). *SNI No. 01-3840-1995 Tentang Roti*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Depkes RI. (2012). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Depkes RI.
- Erika, I. M., Komala Dewi, R., Nyoman, I., & Ustriyana, G. (2021). Analisis Peramalan Penjualan Serbuk Vanila (*Ground Vanilla*) dan Ekstrak Vanila (*Extract Vanilla*) pada PT. Tripper Nature, Bali. *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 10(2), 2685– 3809.
- Fitriani, N. D., & Hersoelistyorini, W. (2012). Substitusi Tepung Kulit Singkong terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, dan Organoleptik pada *Chiffon Cake*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 3(5), 1–10.
- Golden Hills Farm. (2024). Red Cowpea *Lobia* Seeds.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, A. P. (2021). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik *Sponge Cake* yang Dibuat dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12.
- Handini, B. C. *et al.* (2012). Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*).
- Hendriyani, I. S., *et al.* (2018). Kandungan Klorofil dan Karotenoid Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp.) Pada Umur Tanaman yang Berbeda.

Jurnal Biologi Tropika, 38-43.

Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasaran. *Panel Gizi Makan*, 35(1), 13-22.

Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Yogyakarta: Plantaxia.

Khairunnisa, A., & Arbi, I. A. S. (2021). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*.

Modul. Pangan 4430, Edisi 01

Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri*, 11(1), 1–8.

Larasati, Y. N. (2018). Pemanfaatan Tepung Kacang Tunggak Pada Pembuatan *Cavigna Cake* [Proyek Akhir]. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Magfirah, Nikite; Faudiah, N. I. (2024). Pengaruh Pembuatan *Pound Cake* Dengan Penambahan Jam Kulit Kopi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 1-12.

Mashabi, N. A., Muhariati, M., & Hamiyati, H. (2016). Pelatihan Pembuatan Aneka *Cake* Dari Tepung Mocaf Sebagai Upaya Pemberdayaan Bagi Mantan Tki (Tenaga Kerja Indonesia) Di Kabupaten Subang. *Sarwahita*, 13(1), 62–66.

Mayasari, A., Ishartani, D., & Siswanti, S. 2016. Kajian Sifat Sensoris, Fisik Dan Kimia *Pound Cake* Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Termodifikasi Asam Asetat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 10-20.

Modul Penanganan Mutu Fisis. (2013). Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang, 31.

Naisali, H. (2020). Inovasi Produk Tempe Berbasis Kacang Tunggak Hitam Dari NTT Sebagai Sumber Protein Alternatif Dan Pengujian Kualitas Protein Secara In Vivo. [Skripsi]. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.

Oktavia, D. P. I., Razak, M., & Pudjirahaju, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L.*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radhiata*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Dan Mutu Organoleptik Biskuit Sebagai Pmt Ibu Hamil KEK. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 11(2), 169.

[PBEA] Plant Breeding E-learning In Africa. (2021). *Cowpea Breeding*.

Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & S, G. A. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) Pada Tepung Terigu*. Semarang: UNDIP Press Semarang.

Prihapsari, F. A. & Setyaningsih, D. N. (2021). Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L.* Walp) Pada Produk Cookies. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(2), 155–161.

- Purnasari, D. A. (2022). Analisa Penilaian Responden Terhadap Hasil Olahan *Pound Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum [Skripsi]. Yogyakarta: Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
- Putri, F. L., & Kartikawati, D. (2022). Optimasi Konsentrasi Ragi dan Jenis Pembungkus dalam Pembuatan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.). *Jurnal Agrifoodtech*, 103-118.
- Putri, R. A. 2020. Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat dari Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Tunggak bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 [Skripsi]. Jawa Timur: Politeknik Negeri Jember.
- Rahayu, D. D., & Ishartani, D. (2016). Kajian Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia *Pound Cake* Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3), 10–19.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Rohaeti, M. (2022). *Produk Cake Kue dan Kue Indonesia Plain Cake*. Modul.
- Sayekti, R.S., Prajitno, D.H., & Toekidjo (2012). Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* {L.} Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Vegetalika*, 1(1).
- Sumariyanti, D. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak Dan Penambahan Jus Daun Semanggi Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Semprong. *Jurnal Tata Boga*, 130-141.
- Swamilaksita, P. D., et al. (2021). Pengembangan Kue Mangkok Rendah Kalori Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*). *Forum Ilmiah*. 18(2). 228-240.
- Trustinah. (2012). Plasma Nutfah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L. Walp.) dan Potensinya di Lahan Kering Masam. Di dalam: Peran Sumber Daya Genetik dan Pemuliaan dalam Mewujudkan Kemandirian Industri Perbenihan Nasional. [Prosiding] Seminar Nasional Perhimpunan Ilmu Pemuliaan Indonesia (PERIPI); Bogor, 6-7 November 2012. 335-343.
- Tunjungsari, P., & Fathonah, S. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Mutu sensoris Dan Kandungan Gizi Biskuit. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(2), 110-118.
- Urban Farmer. (2022). *Pinkeye Purple Hull, Cowpea Seeds*.
- Wahyudi, A. et al. (2021). Performa Karakter Agronomi dan Produktivitas Tujuh Varietas Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.Walp). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 169-176.
- Winarto, Y. (2024). Permintaan Tinggi, Impor Gandum Tembus 9,45 Juta Ton Hingga September 2024. <https://industri.kontan.co.id/news/permintaan-tinggi-impor-gandum-tembus-945-juta-ton-hingga-september-2024>. Diakses 11 Desember 2024.

- Winiati, P., Rahayu, S., & Nurosiyah, S. T. (2012). *Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Xiong, H. *et al.* (2024). Genetic Dissection of Diverse Seed Coat Patterns in Cowpea through a Comprehensive GWAS Approach. *Plants Journal*, 1-21.
- Yusuf, I. E. (2022). Pengembangan Tepung Sukun dan Tepung Kacang Tunggak dalam Pembuatan Kue Mangkok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 71.

