

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N., Kurniawan, A., Septania, H., Qadr Dziyaulhaq, M. R., & Hidayat, N. (2021). Pengembangan Instrumen Kepuasan Kerja Guru Honorer. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 2(05), 876–885. <https://doi.org/10.59141/japendi.v2i05.169>
- Al Amin, M., & Dwi Juniati. (2017). Klasifikasi Kelompok Umur Manusia Berdasarkan Analisis Dimensi Fraktal Box Counting Dari Citra Wajah Dengan Deteksi Tepi Canny. *Jurnal Ilmiah Matematika*, 2(6).
- Aprilianti, O., Sulandari, L., Pangesthi, L. T., Huda, I., & Dewi, P. (2025). Inovasi Soft Cookies Berbahan Tepung Mocaf dengan Perbedaan Jumlah Margarin Dan Mentega, 3(1), 46–58. <https://doi.org/10.54373/hijm.v3i1.3725>
- 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>
- Eri, D., Puji Lestari, A., & Herlan Asymar, H. (2021). Jurnal Inovasi Penelitian. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 1–208.
- Hidayah, I. N., Ferdiansyah, M. K., & Ujianti, R. M. D. (2021). Interaksi Hidrokoloid dan Garam Terhadap Karakteristik Organoleptik Salty Cookie Bebas Gluten Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(2), 204–211. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i2.8596>
- Irmae, I., Tifauzah, N., & Oktasari, R. (2018). Variasi Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Nutrisia*, 20(2), 77–82. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v20i2.12>
- Manggabarani, I., Kusmiah, N., & Basri, Z. (2021). Analysis of Agribusiness Development of Brown Sugar in Supporting Food Diversification in Mapilli Sub-District Lampa Village Polewali Mandar District. *International Journal of Research Studies in Agricultural Sciences (IJRSAS) Volume*, 7(10), 9–15.

- Maulani, A., Kusnandar, F., & Sugiyono. (2018). Pengembangan Formula Susu Bubuk dengan Penambahan Kolagen Ikan Berdasarkan Penerimaan Mutu Sensori. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 59–65.
- Prawitasari, D. S., Suryadinata, R. V., & Sarmitavati, N. L. R. D. (2021). Pengaruh Ekstrak Daun Suji (*Dracaena angustifolia*) terhadap PH Lambung Tikus Jantan *Rattus Norvegicus* yang Diinduksi NSAID. *Surya Medika: Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Dan Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 16(2), 75–80. <https://doi.org/10.32504/sm.v16i2.474>
- Pulungan, M. H., Ramadanti, S., Putri, G., & Perdani, C. G. (2020). *Formulasi Pembuatan Cookies dengan Metode Linear Formulation of Making Cookies With Linear Programming Method*. Maimunah Hindun Pulungan*, Salsabila Ramadanti Gayu Putri, Claudia Gadizza Perdani, 8(4), 208–218.
- Purwiningsih, D. W., & Purnama, S. (2023). Jurnal Kesehatan Jurnal Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 16(1), 37–42.
- Lestari, P. D., & Utari, D. M. (2023). *Kajian kandungan gula dan dampak kesehatannya pada produk susu cair, minuman susu, dan minuman mengandung susu yang terdaftar di Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Media Kesehatan Politeknik Makassar, 18(2), 236–248. <https://doi.org/10.32382/medkes.v18i2.240>
- Rafi Umar Raihan, & Feda Anisah Makkiyah. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>
- Ratnasari, D., Dewi Rahmawati, Y., Fajarini, H., & Nafisyah, D. (2021). Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), 90–96. <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.365>
- Rizal, R., Shandy, V. R., Rusdi, M. S., & Afriyeni, H. (2024). Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 3(2), 58–67.
- Rodliyani, V. F. (2019). *Pengaruh Substitusi Lemak Kakao dengan Cocoa Butter Replacer dari Campuran Olein Sawit, Stearin Sawit, Mono-dan Diasilgliserol terhadap Karakteristik Fisik White Chocolate*. 47–51.

Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, G. P. E. (2022). Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3), 1028–1040. <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>

Shifa Minhatun Niza. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Cookies Kombinasi Tepung Mocaf , Tepung Ubi Jalar Ungu , dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Snack Bebas Gluten Analysis of Nutritional Content and Organoleptic Properties Cookies Combination of Mocaf Flour , Pur. *Nutrizione (Nutrition Research and Development Journal)*, 04, 40–53. <https://journal.unnes.ac.id/journals/nutrizione/index>

Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2022). Pembuatan Margarin dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah dan Lemak Cokelat. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113–123. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i02.279>

