

DAFTAR PUSTAKA

- Alifah, A. N. (2023). *Tingkat Kekenyalan, Kadar Air, dan Sifat Sensori Boba (Bubble Pearl) Pada Berbagai Formulasi Tapioka dan Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit*. Universitas Lampung.
- Amnia, Ansharullah, & Mariani. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Flakes Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret). *Jurnal Riset Pangan*, 3(2), 133–146.
- Anisa, R. T., & Komariah, K. (2025). Mungilla, Tortila Substitusi Tepung Kacang Hijau Untuk Penderita Diabetes dan Intoleran Gluten. *Semnas PTBB*, 20(1), 665–676.
- 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>
- Bollegala, B. A. N. T., & Rajapakse, R. P. N. P. (2015). Development Of A Method To Remove Beany Flavour In Ready-To-Serve Soya Drink. *Indian Financial Technology and Allied Services Research Session*.
- E-book Pangan. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*.
- Fathonah, S., & Karsinah, dan. (2018). Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. In *Jurnal Kompetensi Teknik* (Vol. 10, Number 1).
- Fitriani, R. S., & Taryono. (2021). *Pengembangan Kacang Hijau Organik Sebagai Komoditas Pangan Indonesia*.
- Giovani, S., Jameelah, M., & Putri, A. D. (2023). Pengaruh Formulasi Hidrokoloid Iota Karaginan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Selai Lembaran Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 8(2), 86. <https://doi.org/10.36722/sst.v8i2.1896>
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Indah, R., Budaraga, I. K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, D. S., Nurhayati, & Fayyadh, Z. N. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. CV HEI PUBLISHING INDONESIA.
- Hanifah, U. A., Saputri, Y., Hikmala, R. A., & Fadhlurrohman, I. (2025). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Tepung terhadap Tekstur Bakso. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 6(1), 722–731. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v6i1.1821>

- Hyelin, K., & Jihae, L. (2021, November 2). *Rice cake making designated intangible cultural heritage*.
<https://www.korea.net/NewsFocus/Culture/view?articleId=205861>
- Janti, A. B. G., & Ekawatiningsih, P. (2018). *Pengembangan Pie Coklat Substitusi Tepung Kacang Hijau*. (Vol. 13 No. 1 (2018): Prosiding PTBB 2018).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
<https://books.google.co.id/books?id=S8pTDwAAQBAJ>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*.
- Lathifah, I. P. C., Sutiadiningsih, A., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pudak. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 99–109.
- Lestari, E., Kiptiah, M., Teknologi Industri Pertanian, J., Negeri Tanah Laut, P., AYani, J., Panggung, D., Pelaihari, kec, Tanah Laut, kab, & Selatan, K. (2017). Karakteristik Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Teknologi Agro-Industri*, 4(1).
- Lestari, P., Reflinur, R., Handoko, D. D., & Mastur, M. (2018). Keragaman Genetik Varietas Padi Japonica Dan Indica Berdasarkan Marka DNA Terkait Mutu Rasa. *Scripta Biologica*, 5(1), 19. <https://doi.org/10.20884/1.sb.2018.5.1.751>
- Lupitasari, E. S., Nurlaela, L., Suhartiningsih, & Miranti, M. G. (2020). *Pengaruh Korean Wave dan Makanan Korea Terhadap Minat Makan Hidangan korea Pada Masyarakat Kota Madiun*.
- Mulyantari, E., Prasetyanto, H., & Pratama, A. H. (2025). *Transforming Traditional Flavors Consumer Response to Mung Bean Flour Nastar Cookies*. 4(1).
<https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.871>
- Musliadi, Hasanah, Y., & Hanafiah, D. (2025). Morfologi dan Produktivitas Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) pada Cekaman Kekeringan dengan Aplikasi Silika. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*.
<https://doi.org/10.30596/agrium.v28i1.21775>
- Mustakim, M. (2012). *Budidaya kacang hijau secara intensif*. Pustaka Baru Press.
- Muthmainnah, A., & Marwanti. (2025). Tteoktangtan: Tteokbokki Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Yang Tinggi Serat. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*, 20(1), 205–216.

- Oktaviani, J., & Pramadya, T. P. (2021). Korean Wave (Hallyu) dan Persepsi Kaum Muda di Indonesia: Peran Media dan Diplomasi Publik Korea Selatan. *Insignia Journal of International Relations*, 8(1), 87–100.
- Pratama, M. F. R., Handarini, K., Saroso, J., Agustian, Y., & Rahmiati, R. (2023). Substitusi Tepung Beras Merah dan Penambahan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kue Beras (Tteokbokki). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- Rahayu, W. M. (2020). *Hand-Out Mata Kuliah Uji Inderawi*.
- Ramadhan, T. W., Sulandari, L., Astuti, N., & Huda, I. (2024). Proporsi Gluten Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Pada Pembuatan Daging Tiruan (Meat Analog) Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. *Student Research Journal*, 2(4), 249–261. <https://doi.org/10.55606/srjyappi.v2i4.1392>
- Ratnawati, L., Desnilasari, D., Surahman, D. N., & Kumalasari, R. (2019). Evaluation of Physicochemical, Functional and Pasting Properties of Soybean, Mung Bean and Red Kidney Bean Flour as Ingredient in Biscuit. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 251(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/251/1/012026>
- Sesa, Z. A., & Hartanto. (2024). Pemanfaatan Korean Wave Dalam Membuka Peluang Ekspansi Pasar Bagi E-Commerce Lokal Indonesia. *Jurnal Dinamika Global*, 9(1).
- Silviwanda, Naenum, N. T., Putri, N. U., Rianti, M., & Fadilla, R. T. (2023). Perbandingan Sifat Fisiokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termodifikasi Dengan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*). *Jurnal UPI*. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v8i1>
- Syakira, A., Sachriani, & Efrina. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Kulit Eclair. *Jurnal Edukasi Pangan*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Vega, D. D., Maldin, S. A., & Alhamdi, R. (2025). Pengaruh Korean Wave Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Makanan Korea Di Dae Jang Geum Rosedale Batam. In *Journal of Innovative and Creativity* (Vol. 5, Number 3).
- Widiyanti, A., & Kumalasari, I. D. (2024). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Sosis Analog Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 12(2), 138–150. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2024.012.02.07>