

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, H., & Prananda, Y. (2017). Pengembangan Metode Penetapan Kadar Air Benih Saga Pohon (*Adenanthera Pavoninal*) Dengan Metode Oven Suhu Rendah Dan Tinggi. *Agrin*, 21(1).
- Andriyani, E. (2018). Hubungan Tingkat Pengetahun Ibu Rumah Tangga dengan Kadar Garam Beriodium Didesa Batukali Kecamatan kalinyamatan. Naskah Publikasi. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aprillanda, D. R., Andrie, M., & Taurina, W. (2019). Uji stabilitas kadar protein dalam sediaan kapsul freeze dry fase air ekstrak ikan gabus (*channa striata*) menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1).
- Cahayani, Y. A. (2018). Pengaruh Penambahan Brokoli Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Mie. Skripsi. Yogyakarta: Universita Mercu Buana Yogyakarta.
- Dann, O. E. (2014). *Selecting Wheat Varieties For Tortilla Production. Doctoral dissertation*. Manhattan: Kansas State University.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dewi, N. P. P. M. S., Suaniti, N. M., & Putra, K. G. D. (2018). Kualitas Tuak Aren Pada Berbagai Waktu Perendaman Dengan Sabut Kelapa. *Jurnal Media Sains*, 2(1).
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru*.
- Dinas Kominfo Jatim. (2022). Ekspor 1000 Ton Kacang Hijau Asal Gresik Diminati Filipina. Pemerintah Provinsi Jawa Timur. Surabaya.
- Faidah U. (2013). Pengaruh Invigorasi Menggunakan *Polietilena Glikol (PEG) 6000* Terhadap Viabilitas Benih Kacang Hijau (*Vigna radiata* varietas Kutilang). Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Fasano, A., Sapone, A., Zevallos, V., & Schuppan, D. (2015). *Nonceliac gluten sensitivity. Gastroenterology*, 148(6), 1195-1204.

- Hakim, T. Lardi, S. Wasito, M. Lubis, N. (2021). Buku Monograf Kacang Hijau. Dewangga: Bekasi.
- Hamdani, r. (2016). Pengaruh Pemeriksaan Pajak dan Kualitas Pelayanan Perpajakan Terhadap Kepatuhan Wajib Pajak. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Haryono, V. L. (2017). Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Flowsus dan Kahiroll dalam Upaya Pemanfaatan Potensi Lokal. Proyek Akhir. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hastjarjo, T. D. (2019). Rancangan eksperimen-kuasi. *Buletin Psikologi*, 27(2), 187-203.
- Hearsa, A. A., dan Elida, E. (2019). Analsis Kualitas Kulit Pie dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Kapita Seleкта Geografi*. 2(2), 7-14.
- Husna, A. A. Nailudhuha, A. F. Huda, K. Sumayyah. Putri, Z. A. A. (2020). Steak Gluten Lada Hitam. Laporan Praktikum. Kalimantan Timur: Politeknik Kesehatan Kalimantan Timur.
- If'all. Mappiratu. Kadir, S. (2018). Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Produksi Tortilla Fungsional Berbasis Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2), 50-59.
- Iskandar, S. (2015). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sagu dan Tepung Pisang dalam Pembuatan Roti Manis. Skripsi. Riau: Universitas Riau.
- Istikomah, R. (2018). Optimalisasi Formulasi Tortilla Wrap Berbasis Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal. Doctoral dissertation, Bandung: Universitas Pasundan.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. (2022). Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok Barang Penting, Ritel, Modern, dan E-Commerce di Pasar Domestik dan Internasional. Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan. Jakarta.
- Khairunnisa, K., Harun, N., dan Rahmayuni, R. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Flakes. *Jurnal Sagu*, 17(1), 19-28.

- Khoury, D. E. Ducharme, S. B. Joye, I. J. (2018). A Review on the Gluten-Diet : Technological and Nutritional Challenges. *National Library Medicine*. 10(10),1410
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah, A. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20-34.
- Lubis, N., Sofiyani, S., & Junaedi, E. C. (2022). Penentuan Kualitas Madu Ditinjau dari Kadar Sukrosa dengan Metode Luff Schoorl: Determination of Honey Quality in terms of Sucrose Content with the Luff School Method. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(3), 290-297.
- Manganti, M. H., Mandey, L. C., & Oesoe, Y. Y. (2021). Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Dan Kacang Hijau (*Glycine max* Merr.) Dalam Pembuatan Produk Food Bars. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 44-54.
- Masruroh N. (2018). Optimasi Formulasi Kulit Tortilla Berbasis Masa (Adonan Kacang Merah Rebus), Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivana*) Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Opimal. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Maulina, A. (2015). Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Melati, S. R. (2017). Inovasi Pengembangan Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus Altilis*) Sebagai Tepung Rendah Kalori Dengan Metode Pengeringan (*Innovation Development Of Breadfruit (Artocarpus Altilis) Use As Low Calorie Flour With Drying Methode*). Doctoral dissertation. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Naga, W. S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., & Ayucitra, A. (2017). Koagulasi protein dari ekstrak biji kecipir dengan metode pemanasan. *Widya Teknik*, 9(1), 1-11.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa,

Warna, Tekstur, Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.

- Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103-107.
- Novia, R. (2023). Karakteristik Organoleptik Produk RUTF (Ready To Use Therapeutic Food) Berbentuk Bar Untuk Mengatasi Masalah Malnutrisi Akut Berat Pada Balita. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 4(1).
- Nur'Azmi, SR. (2022). Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Daya Terima, Protein, dan Serat Pada Brownies Panggang Tepung Gapek untuk Anak Usia Sekolah Dasar. Skripsi. Semarang: Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Nurchayai, R. (2016). Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Nurhidayati, Z. (2015). Pengaruh pola konsumsi makanan bebas gluten bebas kasein dengan gangguan perilaku pada anak autistik. *Jurnal Majority*, 4(7), 121-128.
- Nurul, I. A. L., Weni, K., & Nur, H. (2019). Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak, Aktivitas Fisik dan Kejadian Obesitas pada Remaja di Kota Yogyakarta. Doctoral dissertation. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Paramita, R. W. D. Rizal, N. Sulistyan. (2021). Metode Penelitian Kuantitatif (Edisi 3). Lumajang: Widya Gama Press
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Permatasari, K, B. D. Ina, P. T. Yusa, N. M. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu kuning (*Cucurbita moschata durch*) Terhadap

- Karakteristik *Chiffon Cake* Berbahan Dasar *Modified Cassava Flour (MOCAF)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(2), 53-64.
- Pinasthi, S. T. (2017). *Pengaruh Komposisi Gula Semut Kelapa dan Gula Tebu terhadap Karakter Fisik, Kimiawi, dan Organoleptik Hard Candy= The Effect of Coconut Palm Sugar and Pure Cane Sugar Composition on Hard Candy Physics, Chemical, and Sensory Characteristic*. Doctoral dissertation, Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2019). Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 2).
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96.
- Rahmadhani, R., & Fibrianto, K. (2016). Proses Penyiapan Mahasiswa Sebagai Panelis Terlatih Dalam Pengembangan Lexicon (Bahasa Sensori) Susu Skim Uht Dan Susu Kaya Lemak Uht [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Rais, A. F. (2017). Analisis Profil Protein Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Berbasis Sds-Page Berdasarkan Variasi Lama Marinasi Dan Konsentrasi Asam Cuka. Doctoral dissertation, Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ratnasari, D., Yunianta, Y., & Maligan, J. M. (2015). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit [IN PRESS SEPTEMBER 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Renjana, P. K., Anjana, S., and Thoppil, J. E. (2013). Evaluation of genotoxic effects of baking powder and monosodium glutamate using *Allium cepa* assay. *Int. J. Pharm. Sci*, 5(2), 311-316.
- Reymon, R., Daud, N. S., & Alvianty, F. (2019). Perbandingan Kadar Glukosa pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Var ayamurasaki) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *WARTA FARMASI*, 8(2), 10-19.
- Risti, Y., & Rahayuni, A. (2013). Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mi basah bebas

gluten berbahan baku tepung komposit. Doctoral dissertation. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Rodríguez-Noriega, S., Buenrostro-Figueroa, J. J., Reboloso-Padilla, O. N., Corona-Flores, J., Camposeco-Montejo, N., Flores-Naveda, A., & Ruelas-Chacón, X. (2021). Developing a descriptive sensory characterization of flour tortilla applying flash profile. *Foods*, *10*(7), 1473.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2017). Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbiculla moltkiana prime*.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, *7*(2), 120-127.
- Rumeser, D. C., Langi, T. M., & Koapaha, T. (2021). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, *1*(1), 27-34.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. (2012). *Ilmu Gizi I*. Dian Rakyat : Jakarta
- Schaarschmidt, S., dan Fauhl-Hassek, C. (2019). Mycotoxins During the Process of Nixtamalization and Tortilla Production. *Toxins*. *11*(4), 227.
- Separinta, A., dan Tjarsono, I. (2017). Kepentingan Pemerintah Indonesia Mengeluarkan Kebijakan Pembatasan Kuota Impor Tepung Gandum. Doctoral dissertation, Riau: Universitas Riau.
- Shahrajabian, M. H., Sun, W., and Cheng, Q. (2019). A short review of health benefits and nutritional values of mung bean in sustainable agriculture. *Polish Journal of Agronomy*, *37*, 31-36.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, *13*(2), 38-44.
- Sitio, A. B., & Alam, J. P. D. I. P. (2019). Analisis Kandungan Proksimat Pakan Organik Yang Diberi Suplemen Probiotik H** Dan Pengaruhnya Terhadap Berat Badan Ayam Bangkok. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Situmorang, C., Swamilaksita, D. P., & Anugrah, N. (2017). Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat dan Tinggi Protein sebagai Sarapan Sehat. *Jakarta: Universitas Esa Unggul*.
- Syafuruddin, S., Hasan, H., & Amin, F. (2016). Analisis Kadar Protein pada Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) yang Beredar di Pasar Tradisional di

- Kabupaten Gowa dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Majalah Farmasi Nasional*, 13(2), 77-87.
- Syarbani, M. (2013). Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syahrin. & Salim. (2012). Metodologi Penelitian Kuantitatif. Bandung: Citapustaka Media.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tuncil, Y. E., Jondiko, T., Castell-Perez, M. E., Puerta-Gomez, A. F., and Awika, J. M. (2016). Small deformation rheological properties of dough are useful tool to predict the effects of modest sodium reduction on flour tortilla quality. *LWT-Food Science and Technology*, 68, 329-333.
- USDA. (2016). Full Report (All Nutrients) 12005, Seeds, Breadnut Tree Seeds, Dried; U.S. Department of Agriculture: Washington, DC, USA.
- Varah, M. A. (2020). Analisa kadar Bilangan Peroksida Pada Berbagai Macam Minyak Jelantah Penjual Gorengan. Karya Tulis Ilmiah. Surabaya: Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65.
- Winger, M., Khouryieh, H., Aramouni, F., and Herald, T. (2014). Sorghum Flour characterization and evaluation in gluten-free flour tortilla. *Journal of Food Quality*, 37(2), 95-106.
- Yahtatasa, A. U., & Tahir, M. M. (2022). Studi Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) dan Pengganti Gula Sukrosa dari Gula Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimiawi Produk Cokelat. In *Makalah Disajikan Pada Seminar Hasil ITP Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian*.
- Yanti, S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Tambora*, 3(3), 1-10.

Yuliana, T. (2018). Kelengkapan *Equipment* Pada Kitchen dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala *Suites and Villas Resort* Lombok. Karya Tulis Ilmiah. Mataram: Universitas Mataram.

Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan komponen Bioaktif. *Andals University Press*, Padang, hal 4.



