

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. (2019).
- Eka Kusumawati, N. P. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Karakteristik Brownies. *Diploma Thesis*. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/2754/>
- Fatmawati, Widodo, S., Gawarti, & Kadir, K. (2020). *Daya Terima Brownies Substitusi Tepung Kacang Merah*. <http://eprints.unm.ac.id/id/eprint/17227>
- Harahap, A. O. (2019). *Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional*. <http://poltekkes.aplikasi-akademik.com/xmlui/handle/123456789/1804>
- Hasniar, Rais, M., & Fadilah, R. (2019). Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 189–200. <http://103.76.50.195/ptp/article/download/9080/5274>
- Inayah, F. N. (2017). Uji Kadar Serat Dan Daya Terima Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 4, 131–150. <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgpps/issue/view/272>
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., & Ramani, A. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima , Kadar Protein , dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang (Addition Effect of Red Beans Flour to the Acceptability, Protein Content, and Dietary Fiber of Banana Blossoms Meatballs). *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485–491.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, 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. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nurlita, Hermanto, & Asyik, N. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(3), 562–574. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/2631>

- Pertiwi, A. D., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstra Bit (*Beta vilgaris* L). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 67–73.
- Rezeki, P. (2013). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Nagasari Menggunakan Tepung Gayong*. Bab 1. http://library.binus.ac.id/Collections/ethesis_detail.aspx?ethesid=2013-2-00831-HM
- Sinaga, H. (2019). Daya Terima Bakso Dengan Variasi Formulasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Konsumen. *Karya Tulis Ilmiah*, 65. ecampus.poltekkes-medan.ac.id
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Jan R. Assa. (2017). Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar. *Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Srijaniati, D. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Kue Kembang Loyang. *Tugas Akhir*, 52. <https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/index.php?p=fstream&fid=1464&bid=5290>
- stock-photo-jajan-reta-jajanan-khas-bali-or-balinese-specialty-cakes-traditional-indonesian-culinary-food-1209700399*. (n.d.). <https://www.shutterstock.com/id/image-photo/jajan-reta-jajanan-khas-bali-balinese-1209700399>
- Suter, I. K., Sugitha, I. M., W, A. I., & Dkk. (2013). *Pangan Tradisional : Bali JAJA Kajian Aspek Sosial Budaya, Pengolahan, Gizi dan Keamanan*. Pusat Penelitian Makanan Tradisional Universitas Udayana bekerjasama dengan Buku Arti.
- Uswatun H, Ai. (2011). Kandungan Gizi Dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah. *Tugas Akhir*.