

DAFTAR PUSTAKA

- Adikhairani. (2012). Pemanfaatan Limbah Nangka (Biji: *Artocarpus Hete Rophyllus*, Lmk Dan Dami Nangka) Untuk Pembuatan Berbagai Jenis Pangan Dalam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan Fakultas Teknik Unimed*, 14, 8–15.
- Afrianto, E. (2008). *Pengawasan Mutu Bahan atau Produk Pangan Jilid 1 untuk SMK*.
- Aprilia, D. (2021). Pemanfaatan Tepung Daun Kelor Untuk Pembuatan Kastengel Tinggi Zat Besi. *Politeknik Kesehatan Palembang Program Studi DIII Gizi Palembang*.
- Aptindo. (2012). *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012*.
- Asmaraningtyas, D. (2014). *Kekerasan, Warna Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Naskah Publikasi.
- Astawan, M. (2004). *Kacang Hijau Antioksidan*. IPB.
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat.
- Faridah, A. dkk. (2008). *Patiseri Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Farjiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas *Cookies*.
- Hartati, Y., & Nurhidayati, N. (2020). Analisis Proksimat Dan Daya Terima Kue Talam Dengan Penambahan Ikan Gabus.
- Juniati, E. (2021). Daya Terima Modifikasi Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Rendah Energi Sebagai Bahan Baku Pembuatan Churros.
- Kalisom, K. (2021). Proporsi Tepung Kacang Hijau Dan Bekatul Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik *Cookies*.
- Kamsiati, E. (2010). Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah Dengan Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Litbang Pertanian*, 20(2).
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- 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.
- Mudjajanto, E., & Yulianti, L. (2004). *Membuat Kue*. Penebar Swadaya.

- Mustakim, M. (2013). *Budidaya Kacang Hijau*. Pustaka Baru Press.
- Mutmainna, N. (2013). *Aneka Kue Kering Paling Top*. Dunia Kreasi.
- Noviati, T. D. (2016). Kadar Beta Karoten Dan Daya Terima *Cookies* Garut Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.
- Nurchayani, R. (2016). Eksperimen Pembuatan *Cookies* Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang.
- Oktaviana, A. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal.Unimus.Ac.Id*.
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. KawanPustaka.
- Rakcejeva, T., Galoburda, R., Cude, L., & Strautniece, E. (2011). Use of dried pumpkins in wheat bread production. *Procedia Food Science*. 1, 441–447.
- Rivi, V. I. (2011). Pembuatan Dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.).
- Rosidah. (2011). *Buku Ajar Pastry*. Universitas Negeri Semarang.
- Royanda, R. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tapioka Terhadap Daya Terima Kulit Pie Sebagai Sumber Serat Dan Kalium.
- Sudarman, M. (2018). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Cookies*.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. CV. Andi Offset.
- Triyono, A., Rahman, N., & Andriana, Y. (2010). Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi Dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* , L.).
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E. Y., Yuliani, S., & Maria, O. G. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 16(2), 157–167.
- Wardani, D. H. K. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Bolu Kukus.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yusman, A. A. (2021). Daya Terima Dan Kandungan Nilai Gizi Formulasi 'Metejalor' Dalam Pembuatan *Cookies* Sumber Energi Dan Protein.