

DAFTAR PUSTAKA

- Andari, A.P. (2019) 'Pengaruh Penambahan Dan Blanching Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan *Cookies*', *Universitas Mercu Buana Yogyakarta*.
- Andrew, R. *et al.* (2023) 'Factors Affecting Nutritional Status of Children with Down Syndrome of 7 to 12 Year-Old in Medan', 08, pp. 255–264.
- Ariana, R. (2016) 'Kebutuhan Serat Pangan', pp. 1–23.
- Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2004). *Panduan Gizi dan Nutrisi untuk Hidup Sehat*. Jakarta: Penerbit Sehat.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022
- Badriani, Fadilah, R. and Sukainah, A. (2020) 'Pengaruh Substitusi Tepung MOCAF Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), pp. 187–199. Available at: <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/12673>.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) (2011) 'Biskuit'.
- Busyrah, M. (2014) 'Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Pada Pembuatan Kue Bapel Terhadap Daya Terima Panelis', pp. 1–104.
- Eny, R. (2017) *Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) yang Difermentasi Oleh Ragi Tempe*.
- Fadilah, S.C.H. (2020) 'Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Serat Pangan Pada Kaasstengels'.
- Gitleman, L. (2019) 'pengaruh pemberian tepung daun pepaya (*Carica papaya*) terhadap kadar protein dan lemak pada telur puyuh', *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, pp. 7–30.
- Hidayati, A. (2022) 'Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada *Cookies* Lidah Kucing Gemjo Berbahan Baku Tepung Gembili (*Discorea Esculenta L.*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)', pp. 6–18.
- Kartika, T. (1998). *Psikologi Perkembangan Anak*. Yogyakarta: Penerbit Maju.

- Lembaga Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2001). *Laporan hasil riset gizi tahun 2001*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Lilik Ayuningsih, W.R. (2019) 'Pengembangan Kue Lidah Kucing Dari Substitusi Tepung Ubi Unggu'.
- Mufidati, S. (2022) 'Nastar Bebas Gluten Substitusi Ubi Jalar Ungu', pp. 1–9.
- Nugraheni, M., Titin, H. and Utama, A. (2015) 'Pengembangan MOCAF (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi', *Inotek*, 19(1), pp. 52–69.
- Oktini, A., Budi, B., & Citra, C. (2022). MOCAF (Modified Cassava Flour): Tepung Singkong yang Dimodifikasi dengan Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 15(3), 123-130.
- Paramita, K.P. and Budisetyani, I.G.A.P.W. (2020) 'Penerimaan Ibu Terhadap Anak Down Syndrome', *Jurnal Psikologi Udayana*, 2(1), pp. 28–36. Available at: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/psikologi/article/view/63492>.
- Pasha, R.S. (2018) 'Variasi Campuran Tepung Sorgum Pada Pembuatab Muffin Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan'.
- Puspitasari, S. (2021) 'Variasi Campuran Pure Kulit Buah Naga Merah Pada Brownies MOCAF Kacang Merah Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Aktivitas Antioksidan'.
- Putri, N.A., Herlina, H. and Subagio, A. (2018) 'Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi', *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), p. 79. Available at: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>.
- Rahmadanti, A. (2022) 'Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan Dan Aktivitas Antioksidan Kue Lidah Kucing Berbahan Campuran Tepung Sorgum Dan Tepung Daun Bidara Arab Sebagai Kudapan Alternatif Untuk Mencegah Penyakit Diabetes Melitus'.
- Reski, P.M. (2020) 'Pemanfaatan Churros Dengan Sustitusi Ubi Jalar', *Kaos GL Dergisi*, 8(75), pp. 147–154.
- Saputra, A.W. (2022) 'Pengaruh Perbandingan Tepung MOCAF Dan Tepung Kacang Merah Pada Sifat Sensori Cookies', *Fakultas Pertanian Universitas Lampung*, 3, pp. 4–7.

- Setianingsih, A. *et al.* (2022) 'Perbandingan karakteristik biskuit lidah kucing dengan substitusi jenis cangkang telur yang berbeda', *Jurnal Inovasi Bahan Lokal & Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), pp. 43–51.
- Soekarto, S. T. (1995). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Penerbit Pangan Sehat
- Swamilaksita, P.D. and Harna (2021) 'Edukasi Gizi Efektif Meningkatkan Pengetahuan Konsumsi Makanan Sehat dan Aman Bagi Anak Down Syndrome', pp. 189–194. Available at: <https://prosiding.esaunggul.ac.id/index.php/SEMNASLPPM/article/view/108>.
- Volkers, M. (2019) 'Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick', *Αγαη*, 8(5), p. 55.
- Zaddana, C. *et al.* (2022) 'Kandungan Serat Dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)', *Amerta Nutrition*, 6(1SP), pp. 71–78. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.71-78>.