

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Winda Nur. 2016. Pengaruh Imbangan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) dengan Tepung Terigu (*Triticum vulgare*) terhadap Kualitas Sifat Organoleptik *Cookies* Gembili. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung.
- Ayu, Meidya Sekar, dkk. 2021. Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. varitalica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*. 10: (2).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Syarat Mutu Cookies : SNI 01-2973-1992*. Jakarta.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2016 tentang Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.
- Bernadheta Gisca I.D, dan Arintina Rahayuni. 2013. Penambahan Gembili pada Flakes Jewawut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. Jilid 2, Nomor 4, Halaman 505-513.
- Cahyani, Winda dan Nita Maria Rosiana. 2020. Kajian Pembuatan *Snack Bar* Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Kesehatan*. Jilid 8, Nomor 1, Halaman 1- 9.
- Cahyono, Bambang. 2010. *Kacang Hijau (Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani)*. Semarang: CV. Aneka Ilmu.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta.
- Erlinawati, Indira, dkk. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* ) Terhadap Nilai Gizi (Serat Dan Karbohidrat) dan Daya Terima *Cookies* Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Riset Gizi*. Jilid 2 nomor 2. Halaman 8 – 14.
- Ervietasari, Nadella dan Fadilla Aidhatien Larasaty. 2021. Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*. 1: (2).
- Estiasih, Teti, dkk. 2017. *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Malang: UB Press Media.

- Fajri, Roifah, dkk. 2013. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bars Labu Kuning (*Cucurbita Máxima*) Dengan Penambahan Tepung Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6 : (2).
- Faridah, Anni, dkk. 2008a. *Partiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- \_\_\_\_\_. 2008b. *Partiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Feryanto, Agung. 2018. *Membuat Tepung secara Sederhana*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi.
- Fathonah, Siti, dkk. 2018. Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya Pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 10: (1).
- Hardinsyah dan I Dewa Nyoman Supariasa. 2016. *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Hariadi, Hari. 2017. Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik “Cookies” Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Brokoli (*Brassica oleracea* L) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). *Jurnal Agrotek Indonesia*. 2: (2).
- Hastuti, A. Y. 2013. *Resep Anti Gagal Kue Kering*. Jakarta: CV. Ilmu Padi Infra Pustaka Makmur.
- Indriyani, Fajar, dkk. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengerinan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04:(08).
- Irmae, dkk. 2018. Variasi Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Nutrisia*. 20: (2).
- Kanetro, Bayu. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Kementrian Kesehatan, RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Komah, Retno Isti. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong. *E-Journal Boga*. 02: (03).

- Kurdanti, Weni, dkk. 2015. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Obesitas Pada Remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 11: (4).
- Kurnia, Sestri Nela. 2019. *Pengawasan Mutu Bahan Makanan dan Produk Pangan*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Lamusu, Darni. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu ( *Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3: (1).
- Lende, Monika, dkk. 2020. Inventarisasi Jenis Umbi-umbian dan Pemanfaatannya sebagai Substitusi Bahan Pangan Pokok di Desa Waimangura Kecamatan Wewewa Barat Kabupaten Sumba Barat Daya. *Jurnal Biotropikal Sains*. 17: (1).
- Lestari, Ema, dkk. 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).
- Mar'atirrosyidah, Rahmatul dan Teti Estiasih. 2015. Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-umbian Lokal Inferior: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3: (2).
- Maryoto, Agus. 2008. *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Semarang: ALPRIN.
- Murtiningsih, & Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Mustakim, M. 2018. *Cara Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Negara, J. K., dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 04: (2).
- Prabowo, Aditya Yoga, dkk. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: (3).
- Prameswari, Rizki Dwi dan Teti Estiasih. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1: (1).

- Pratiwi, Yenni Surya Aji dan Bayu Kanetro. 2018. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Tepung Growol Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pie Coklat. *Seminar Nasional "Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan"*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Program Studi Teknologi Pangan. 2013. *[Pengujian Organoleptik]*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rahmah, Addila Dian, dkk. 2017. Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 2: (6).
- Redaksi Trubus. 2019. *Kunci Sukses Budidaya Kacang Hijau*. Jakarta: Trubus Swadaya.
- Richana, Nur. 2019. *Araceae & Dioscorea; Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Bandung: Nuansa Cendikia.
- Rosida, Dedin Finatsiyatull, dkk. 2020. Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*. 14 : (1).
- Sabda, Muhammad, dkk. 2019. Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Lokal Asal Papua sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok . *Buletin Plasma Nutfah*. 25 : (1).
- Santoso, Minnar Titis, dkk. 2014. Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas *Cookies* Lidah Kucing Tepung Biji Nangka. *Teknologi Dan Kejuruan*. 37: (2). 167-178.
- Sardi, M., dkk. 2021. Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*. 1: (1).
- Simbolon, Meinar W. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flakes dari Bekatul Beras, Tepung Kacang Hijau, dan Tepung Ubi Jalar Kuning dan Penambahan Kuning Telur. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Setyaningsih, Dwi, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyawan, Budi. 2020. *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Seveline, dkk. 2019. Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri*. 1: (2).

- Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Solekah, Nusbatun. 2019. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Somianingsih, Made Gita. 2018. Pengaruh Penyinaran Gelombang Elektromagnetik terhadap Pertumbuhan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Faktor Exacta*. 11: (3).
- Suhairi, Laili. 2015. Konsumsi Serat Makanan dan Kaitannya dengan Kegemukan (*Overweight*) dan Obesitas. *Jurnal Varia Pariwisata*. 6: (18).
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: UGM Press.
- Suryono, Chondro, dkk. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5: (2).
- Susetyowati, dkk. 2019. *Peranan Gizi dalam Upaya Pencegahan Penyakit Tidak Menular*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5: (2).
- Tim Penerbit KBM Indonesia. 2020. *Ensiklopedi Kacang Hijau Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Bojonegoro: KBM Indonesia.
- Trihaditia, Riza dan De Trisni Khoerunnisa Puspitasari. 2020. Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Jurnal Pro-STek*. 1: (1).
- Untari, Dhian Tyas. 2018. *Metodelogi Penelitian: Penelitian Kontemporer Bidang Ekonomi dan Bisnis*. Purwokerto: CV. Pena Persada.
- Utami, Nur Walimah. 2015. *Produksi Olahan Umbi Gembili Modul Produksi Hasil Nabati*. Bandung.
- Widayanti, Innes. 2020. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*) Pada Pembuatan *Flakes*. *Skripsi*. Program Studi

Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia Tangerang Selatan.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.