

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemistry International. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. *Aoac, February*.
- A. Gunawan, F.S. Pranata, and Y. R. S. (n.d.). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14, no. 1,.
- Abebe, B. K., & Alemayehu, M. T. (2022). A review of the nutritional use of cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp) for human and animal diets. *Journal of Agriculture and Food Research*, 10(March), 100383.
- Afandi, F. A. (2019). Correlation between High Carbohydrate Foods with Glycemic Index. *Jurnal Pangan*, 28(2), 145–160.
- Amanda, E. N., Anggraini, D., Hasni, D., & Jelmila, S. N. (2022). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian /Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 219–226.
- Ambasari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2009). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agro Industri*, 5(2), 103–110. pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi cmc) [in press januari 2014]
- Amelia, N., Annisa, N., Kumaira, V., Ulfi, F., Program, M., Kesehatan, A., Sains, U., Al, I., & Kolaka, M. W. (2022). Protein Untuk Nutrisi Masyarakat. *Jurnal Kesehatan USIMAR*, 1(1), 14–21.
- Andarwulan Nuri, Feri Kusnandar, D. H. (2011). No Title. *Analisis Pangan*.
- Andra. (2023). *Kacang Tunggak Kandungan dan Komposisi Gizi*. Andra Farm.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3), 91–99.
- Ariviani, S., Sholihin, N. H., & Nastiti, G. P. (2021). pengembangan tepung kecambah kacang tunggak (*vigna unguiculata*) sebagai sereal fungsional kaya serat pangan dan berpotensi antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 84.
- Ariyani, E. M., Puspita, D., Nugraheni, P. C., Nurwati, Y., Penelitian, D., Pengabdian, D., Jenderal, D., Tinggi, P., Pendidikan, K., & Kebudayaan, D. (2011). laporan akhir program kreativitas mahasiswa cookies cilembu prebiotik dengan cream lactobasillus bulgaricus yang diformulasi untuk menghambat pertumbuhan e.coli.
- Arniati. (2019). *Pembuatan tepung ubi jalar ungu (Ipommoea batatas L) dengan*

variasi waktu pengeringan. 8(5), 55.

- Ayu, N. H., & Dicky, A. Y. (2013). Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Teknologi Kimia Dan Industri, 2(3), 57–62.*
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. *Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau.*
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). Syarat Mutu. *SNI 2973 Syarat Mutu Dan Cara Uji Biskuit.*
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). Syarat Mutu. *SNI 01-2997-1996 Tepung Singkong.*
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). Syarat Mutu. *SNI 2973 Syarat Mutu Dan Cara Uji Biskuit.*
- Chingakhm Basanti Devi, Archana Kushwana, A. K. (2015). Sprouting characteristics and associated changes in nutritional composition of cowpea (*Vigna unguiculata*). *J Food Sci Technol.*
- Darmatika kandhi, dan A. ali dan U. pato. (2018). Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (*VignaUnguiculata*) dalam Pembuatan CRACKERS. *JOM FAPERTA, 5.*
- Delia, L. K. B. (2019). *Pengaruh Komposisi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomeea batatas) Dan Tepung Kacang Gude (Cajanus cajan L.Millsp.) Terhadap Karakteristik Cookies. 9(1), 8–31.*
- Dewandari, D., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia pada Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan, 3(1), 35–52.*
- Dlamani, N. P. (2017). *Nutrional and sensory quality of extruded sorghum and cowpea blend snack type complementary food.*
- Dr. Ir. Feri Kusnandar, M. S. (2020). *Kimia Pangan komponen makro (Lia Inarotut Darojah (ed.)). PT Bumi Aksara.*
- Dwi Gita, R. S., & Danuji, S. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains, 1(2), 155–162.*
- Eka, A., Lusiana, S., Triatmaja, N., Utami, N. ,U., Yunieswati, W., Ningsih, W. . I. . F., Fitriani, R. ,J., Argaheni, N. ,B., Febry, F., Puspa, A. . R., Atmaka, D. . R., & Lubis, A. (2021). *Buku Ilmu Gizi Dasar.*
- Elvira, N., Wayan Wisaniyasa, N., Ni Made Indri Hapsari Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, dan A., Teknologi Pertanian, F., & Kampus Bukit Jimbaran, U. (2019). Study Of Chemical, Functional Properties, And Protein Digestibility Of Cowpea Sprout Flour (*Vigna unguiculata (L.) Walp*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology), 6(1),*

- Ervina, A., Nurhayati, R., & Wati, T. (2021). Literatur Review : Pengembangan Biskuit Ubi Jalar, Sebagai Solusi KEK Pada Ibu Hamil. *Jurnal Obstretika Scienta*, 9(1), 757–776.
- Estiasih, Teti.; Harijono; Waziroh, Elok; Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan* (S. B. Hastuti (ed.)). Bumi Aksara.
- Fadhilla, R., Tp, S., & Si, M. (2019). *Materi Pertemuan 11 Asam Amino dan Protein Disusun Oleh* : 253, 0–15.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Anzdoc. <https://adoc.pub/queue/patiseri-jilid-3-smk-anni-faridah-dkk.html>
- Fernandes, G. A. V. T. M. S. W. (2005). Glycemic index of potatoes commonly consumed in north America. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 105(4).
- Hambali, M., Mayasari, F., & Noermansyah, F. (2015). Ekstraksi Antosianin Dari Ubi Jalar Dengan Variasi Konsentrasi Solven, Dan Lama Waktu Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(2), 25–35.
- Hamsah. (2013). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin Makasar. Makasar*, 1–81.
- Herman, S., Studi, P., Mesin, T., Mesin, J. T., & Teknik. (2019). Uji Organoleptik Modifikasi Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau dan Daun Bangun Bangun Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *Jurusan Teknik Kimia USU*, 3(1), 18–23.
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Ismayanti, M., Teknologi Hasil Pertanian, J., Universitas Brawijaya Malang Jl Veteran, F., & Korespondensi, P. (2015). Tepung Kecambah Kacang Tunggak-Ismayanti, dkk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 996–1005.
- Isti Pudjihastuti. (2010). pengembangan proses inovatif kombinasi reaksi hidrolisis asam dan reaksi fotokimia uv untuk produksi pati termodifikasi dari tapioka. 1–39.
- Kandhi Darmatika, Akhyar Ali, and U. P. (2018). *Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) dalam Pembuatan Crackers*.
- Kisnawaty, S. W., & Kurnia, P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada. *Prosiding Seminar Nasional Gizi*, 91–104.
- Kusharto, C. M. (2007). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45.
- Lies Suprapti, M. (2003). *Tepung ubi jalar : Pembuatan dan pemanfaatannya*.

- Kanisius. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=348964>
- Marsono, Y., Wiyono, P., & Noor, Z. (2002). Indeks glisemik kacang-kacangan. *Teknologi Dan Industri Pangan, XIII*(3), 211–216.
- Mega ismayanti, H. (2015). Formulasi Mipasi Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol 3*, 996–1005.
- Meilgard, MG. V.Civille, dan B. T. C. (1999). *Sensory evaluation techniques 3rd Ed. CRC Press, Boca Raton.*
- Melva Diana, F. (2009). *Fungsi dan Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. 4.*
- Muhammad Israjab. (2020). *8 Manfaat Ubi Jalar bagi Kesehatan.*
- Nindyarani, K., Sutardi, & Suparmo. (2011). Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan produk olahannya. *Agritech, 31*(4), 273–280.
- Nugraheni, M. (2021). *Cookies*. <https://www.dream.co.id/culinary/dinginkan-adonan-cookies-sebelum-dipanggang-rasakan-efek-dahsyatnya-211112j.html>
- oktavia, d. p. i., razak, m., & pudjirahaju, a. (2023). pengaruh substitusi tepung kacang tunggak (*vigna unguiculata* l.) dan tepung kacang hijau (*vigna radiata*) terhadap mutu kimia, mutu gizi, dan mutu organoleptik biskuit sebagai pmt ibu hamil kek. *Jurnal Pendidikan Kesehatan, 11*(2), 169.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi, 7*(2), 72–81.
- Oktoviyanti, D. A., & Ekawatiningsih, P. (2021). pemanfaatan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* var *ayumurasaki*) pada pembuatan taro lekker holland (telho) sebagai alternatif cake kekinian. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 2–7.*
- Pratiwi Utami, A., Wahyuni, S., Teknologi dan Ilmu Pangan, J., Teknologi Industri Pertanian, F., Halu Oleo, U., Biologi, J., & matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F. (2016). analisis penilaian organoleptik dan nilai gizi cookies formulasi tepung Wikau Maombo [Analysis of Sensory and Nutritional Valus of Cookies Made from Wikau Maombo Flour]. *J. Sains Dan Teknologi Pangan, 1*(1), 2527–6271.
- Prihapsari, Dyah Nurani Setyaningsih, F. A. (2021). Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* L.Walp) Pada Produk Cookies. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga, 9*(2), 155–161.
- Probosari, E. (2019). *Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. 8*(5), 55.
- Pulo'o 1), E., Lasindrang, M., Antuli, Z., Program, M., Pangan, S. T., Gorontalo,

- U. N., Program, D., Boga, S. T., Yogyakarta, U. N., & Korespondensi, P. (2023). Karakteristik Kimia Dan Uji Organoleptik Kue Kolombengi Dengan Substitusi Tepung Biji Durian Chemical Characteristics and Organoleptic Tests of Kolombengi Cake With Durian Seed Flour Substitution. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(01), 118–130.
- Rakhmayati, O., Khotimah, K., Mulyani, R., & Kusumaningrum, I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) terhadap Sifat Fisik, Sensoris serta Kimia Chewy Cookies. *Journal of Applied Agriculture*, 02(01), 54–62.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 16(2), 152–165.
- Ratnaningsih, N., & Marsono. (2013). potensi fungsional resistant starch tipe 3 dari kacang-kacangan dengan perlakuan autoclaving multisiklus untuk pencegahan diabetes mellitus tipe ii (Issue November).
- Resmisari, asri. (2017). *Review : Tepung Jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. I*, 1–14.
- Richana, N. (2018). *Menggali potensi ubi kayu dan ubi jalar : botani, budidaya, teknologi proses dan teknologi pascapanen* (Cetakan IV). Nuansa Cendekia.
- Rita Elfianis S.P M, S. (2020). *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kacang Tunggak*. <https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-kacang-tunggak/>
- Rosida, susilowati T, dan M. A. (2014). *Kajian kualitas cookies ampas kelapa*. 8(1), 16–17.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56.
- Rosidah. (2014). *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. *Teknobuga*, 1(1), 44–52.
- Safitri, F. M., Ningsih, D. R., Ismail, E., & Waluyo, W. (2016). Pengembangan getuk kacang tolo sebagai makanan selingan alternatif kaya serat. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 4(2), 71.
- Santika, I. G. P. N. A. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- sari siregar, N. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Sayekti, Rahmi Sri . Djoko, P. T. (2012). *Karakteristik Delapan Akses Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L. Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta*.
- Sela Gracia Ginting, A., Yusa, N. M., & Timur Ina, P. (2022). Pengaruh

Perbandingan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) Dengan Buah Anggur Bali (*Vitis vinifera*) Kering Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 237.

Setyadi, A. A. J., & Ninsix, R. (2019). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) TERHADAP KARAKTERISTIK BOLU YANG DIHASILKAN. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 107–111.

Setyaningsih, D., Apiryantono, A., dan Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.

Subandoro, R. H., Basito, & Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan tepung millet kuning dan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 68–74.

Suntoso, A. (2011). *SERAT PANGAN (dietary fiber) dan MANFAATNYA BAGI KESEHATAN*.

Susilowati, E. (2010). Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Bahan Makanan Pokok. In *Universitas Sebelas Maret*.

Sutomo. (2007). *Jangan Salah Pilih, Inilah Ubi Jalar Ungu yang Benar*. <http://budibogaa.blogspot.com>

Syukri, D. (2021). BAGAN ALIR ANALISIS PROKSIMAT BAHAN PANGAN (Volumetri dan Gravimetri) Penulis. <https://Medium.Com/>, 67.

Tensiska. (2008). Serat makanan. *Serat Makanan*, 1–10.

Tri Wahyuningsih. (2018). The chemical character and organoleptic of tofu stik with substitution of breadfruit flour. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(5), 2086–6429.

Trustinah. (2012). Plasma Nutfah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L. Walp.) dan Potensinya di Lahan Kering Masam. *Prosiding Seminar Nasional Sumber Daya Genetik Dan Pemuliaan Tanaman*, 335–343.

Waidyarathna, G. R. N. N., & Ekanayake, S. (2021). Nutrient composition and functional properties: suitability of flour of sweet potatoes (*Ipomea batatas*) for incorporation into food production. *International Journal of Biological and Chemical Sciences*, 15(3), 897–908.

Wardani, EmKa Niga, I Made Sugitha, I. D. P. K. P. (2016). Pemanfaatan ampas elapa sebagai bahan pangan sumber serat dalam pembuatan cookies ubi jalar ungu (Utilization of Coconut Pulp as fiber source in Purple Sweet Potato Cookies). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(33).

Wenzhao L., Guangpeng L., Baoling S. Xianglei T., Xu, S. (2013). Effect of Sodium Streatoly and the Microstruture of Dought. *Advance Journal of Food*

Science and Technology, 5 (6):682-.

Widiantara, T. (2018). kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.

Widiawati, ayu dan anjani gemala. (2017). *Journal of Nutrition College*,. 6, 128–137.

Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wisti, christiana. (2011). *Pembuatan kue kering dengan tepung ubi jalar ungu (ipomoea batatas poiret)*. 1.

Wulandari, Anggraini and , Retty Ikawati, S.TP., M.Sc and , Luluk Ria Rakhma, S. G. (2017). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)Pratanak Pada Pembuatan Food Bar Terhadap Daya Patah Dan Daya Terima.

Wulandari, E., Sari, H. R., Sukarminah, E., Kurniati, D., Lembong, E., & Filianty, F. (2020). Pengaruh Penambahan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap Komposisi Proksimat Nasi Kecambah Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L) Moench). *AgriTECH*, 40(2), 169.

Yaningsih, H., H, B. A., & Mulyani, S. (2016). *Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen*. 1(1), 21–30.

Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. In *Andalas University Press*.

Yuwono, S. S. (2015). *kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.)*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/07/kacang-tunggak-vigna-unguiculata-l/>

