

DAFTAR PUSTAKA

- 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(September), 100383. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100383>
- Afandi, F. A. (2019). Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Jurnal Pangan*, 28(2), 145–160. <https://doi.org/10.33964/jp.v28i2.422>
- Affandi, A. R., & Ferdiansyah, M. K. (2017). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* BI) (Characterization of physicochemical and Organoleptic properties of Cookies substituted with Suweg Flour (*Amorphophallus campanula*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(1), 9.
- Aini, N., Sustriawan, B., Widyanti, A. P., & Mela, E. (2022). Formulasi cookies bebas gluten dari tepung jagung-almond yang disuplementasi tepung kacang hijau dan variasi pemanis. *Agrointek*, 16(4), 595–605. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12498>
- Amalia, S. N., Rimbawan, R., & Dewi, M. (2011). Nilai Indeks Glikemik Beberapa Jenis Pengolahan Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 6(1), 36. <https://doi.org/10.25182/jgp.2011.6.1.36-41>
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya. In *BPTP Jawa Tengah* (Vol. 53, Issue 9).
- Amelia, N., Annisa, N., Kumaira, V. K., & Mauliah, F. U. (2022). Protein Untuk Nutrisi Masyarakat. *Jurnal Kesehatan*, 1(1), 14–21.
- Andikaningrum, F., Suciati, L. P., & Ariningsih, E. (2023). *Perkembangan dan Sebaran Industri Tepung Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Substitusi Terigu di Jawa Timur*. 24(2), 207–218.
- Aprissa, W., Putri, E., Made Yusa, N., Made Sugitha, I., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, T., Kampus, U., Jimbaran, B., & -Bali, B. (2023). Pengaruh Perbandingan terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) terhadap Karakteristik Kue Semprit. *Itepa*, 12(2), 2023–2396.
- Ariantya, F. S. (2016). *Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) Dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca) Disusum Oleh : Florentia Shella Ariantya Universitas Atma Jaya Yogyakarta Program Studi Biologi*. 1–21.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3), 91–99.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers*. 4(1).
- Asmarani, F., Wirjatmadi, B., & Adriani, M. (2015). Pengaruh Pemberian Supplementasi Tepung Tempe Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Wistar

Diabetes Mellitus. *Ilmiah Kedokteran*, 4(2), 24–35.

- Augustyn, G. H., Tetelepta, G., & Abraham, I. R. (2019). Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 58–63. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.58>
- Awalin, A. S., Yulianto, S., & Purwasih, R. (2023). Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). 8(3), 305–315.
- BPOM. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor... Tahun... Tentang Penandaan Obat Tradisional, Obat Kuasi Dan Suplemen Kesehatan. I*, 9–25.
- Cahyani, W. K. D., & Wulandari, A. (2022). Analisa Proksimat Cookies Dengan Substitusi Tepung Lokal. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 96–103. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i1.12562>
- Cahyanti, I. (2018). *Studi Pembuatan Tepung Kacang Merah*. 1–33. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/858>
- Fabiana, M. F. (2019). *Pembuatan Cookies dengan penambahan Bekatul*. 4–19.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 49–57.
- Fitrianti, I. (2016). Uji Konsentrasi Formulasi *Bacillus subtilis* BNt8 Terhadap Pertumbuhan Benih Jagung (*Zea may L.*) Secara In Vitro. In *UIN Alauddin Makassar*. UIN Alauddin Makassar.
- Fitriyani, W. (2014). Respon Pertumbuhan Kalus Stevia (*Stevia rebaudiana B.*) pada Media MS dengan Penambahan Zat Pengatur Tumbuh 2,4-D yang Dikombinasikan dengan Air Kelapa. *Undergraduate Thesis: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*, 53(9), 1689–1699.
- Handoko, D. D. (2021). *Potensi Beras Indeks Glikemik Rendah*. 15(12).
- Hardiyanti, H., Kadirman, K., & Rais, M. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 123–128. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5167>
- Huda, T., & Palupi, H. T. (2015). Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Teknologi Pangan*, 6(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i1.466>
- Indriastuti, A. T. D., (Setiyono), S., & Erwanto, Y. (2012). Pengaruh Jus Daun Sirih (*Piper betle Linn*) Sebagai Bahan Precuring Dan Lama Penyimpanan Terhadap Komposisi Kimia Dan Angka Peroksida Dendeng Ayam Petelur. *Buletin Peternakan*, 35(3), 182. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v35i3.1091>
- Iqbal, A., Pintor, K. T., & Lisiswanti, R. (2015). *Manfaat Tanaman Kacang Merah dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah*. 4(9), 149–152.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. (2015). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar

- Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 620–627. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10171>
- Izza, N. K., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. (2019). Kadar Lemak dan Air Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2), 106. <https://doi.org/10.26714/jg.8.2.2019.106-114>
- Jagat, A. (2017). Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 4–7. <https://doi.org/10.17728/jatp.190>
- Janosik, S. M. (2018). *Biskuit*. 4(4), 1.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Gorocho Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.188>
- Khuluqiah, K., Johan, V. S., & Rahmayuni. (2019). *Pemanfaatan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dan Jamur Tiram Putih (Pleutorus ostreatus) Dalam Pembuatan Bakso Nabati*. 6. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Kinanthi Pangesuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S. S., Tuju, T. J. N., Rawung, D., Sumual, M. F., Ilmu, P., Pangan, T., Teknologi, J., Fakultas Pertanian, P., Sam, U., & Manado, R. (2017). Komposisi Kimia Dan Gizi Jagung Lokal Varietas “Manado Kuning” Sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 47–54. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/teta/article/view/16351>
- Maghfiroh, J. (2017). Pengaruh Intensitas Cahaya Terhadap Pertumbuhan Tanaman. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Biologi*, 51–58. <http://seminar.uny.ac.id/sembiouny2017/sites/seminar.uny.ac.id/sembiouny2017/files/B7a.pdf>
- Musita, N. (2018). Kajian Kadar Aflatoksin dan Proksimat Tepung Jagung Nikstamalisasi pada Berbagai Lama Perendaman. *Prosiding Seminar Nasional*, 1(1), 98–105. <http://ejournal1.kemenperin.go.id/pmbp/article/view/4466>
- Na'imah, F., & Putriningtyas, N. D. (2021). Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. 1(3), 563–570.
- Nuraidah. (2013). Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Skrpisi*, 1–43.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik

- Dan Kimia Tepung Kacang Merah(*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 2 April 2013, 2(1). <https://pdfslide.net/documents/15-kajian-karakteristik-ketan-hitam-aini-et-al.html>
- Poke, L. C. (2017). *Kombinasi Jagung (Zea mays L.) Dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus Jacq.) Terhadap Kualitas Tortilla Chips (Keripik Jagung)*. 8(4), 104–110.
- Pramesti, H. A., Siadi, K., & Cahyono, E. (2015). Analisis Rasio Kadar Amilosa/Amilopektin Dalam Amilum Dari Beberapa Jenis Umbi. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/edaj>
- Prasetyo, A., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung jagung (*Zea mays*) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 15–25.
- Putri, M. E. (2021). *Pengaruh Pemberian Dau Stevia Terhadap Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Melitus di Desa Penyasawan Wilayah Kerj UPT BLUD Puskesmas Airtiris*. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.
- Ristia, E. (2014). Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka. In *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran* (Vol. 3, Issue 8). Universitas Tanjungpura.
- Rosana, D. (2019). Struktur dan Fungsi Protein. *Universitas Terbuka*, 450.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21937>
- Saleha, Maulidina, T., & Soeswoyo, D. M. S. (2022). Inovasi Pembuatan Kulit Mooncake Dari Tepung Kacang Merah. *Jurnal FAME*, 5(1), 56–65.
- Salsabila, S., Hintono, A., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Kimia Dan Hedonik Beras Analog Berbahan Dasar Umbi Ganyong (*Cannaedulis*Ker.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 73. <https://doi.org/10.31764/jau.v7i2.2729>
- Saputra, I. (2008). *evaluasi mutu gizi dan indeks glikemik cookies dan donat tepung terigu yang disubstitusi parsial dengan tepung bekatul*. Institut Pertanian Bogor.
- Sari, N. M. R. E., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2020). Studi Kadar Gizi, Serat Dan Antosianin Tepung Kacang Merah Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Itepa*, 9(3), 282–290.
- Setyani, S., & Neti Yuliana, S. M. (2016). Formulasi Tepung Jagung (*Zea corn* L.) Terfermentasi dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia dan Sensori Roti Manis. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(2), 63–76.

- Sinaga, N. (2019). *Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick*. Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Soedirga, L. C., Cornelia, M., & Vania. (2018). Analisis Kadar Air, Kadar Serat, Dan Rendemen Tepung Singkong Dengan Menggunakan Berbagai Metode Pengeringan [Analysis. *Sains Dan Teknologi*, 2(2), 8–18.
- Suarni. (2009). *Prospek Pemanfaatan Tjung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. 274, 63–71.
- Suarni, & Muh. Yasin. (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Pangan Dan Pertanian*, 6, 1–16.
- Suarni, & Widowati, S. (2010). *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*.
- Sugiyono, Fransisca, & Yulianto, A. (2010). Formulasi Tepung Penyalut Berbasis Tepung Jagung Dan Penentuan Umur Simpannya Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis [Formulation of Corn Flour-Based Batter and Prediction of Its Shelf Life using Critical Moisture Approach]. *Hasil Penelitian J.Tekno. Dan Industri Pangan*, 21(2), 95–101.
- Suryani, Fitriani, S., & Ali, A. (2018). *Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Kukis*. 5(2). <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Syabana, M. A., Marianingsih, P., Hermita, N., Rohimah, I., Jurusan, D., Faperta Untirta, A., Biologi, P., Untirta, F., Alumni,), Agroekoteknologi, J., & Untirta, F. (2017). Induksi Dan Pertumbuhan Kalus Tanaman Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni M.) Dengan Perbedaan Konsentrasi Peg (Polyethylene Glycol) Pada Kondisi Pencahayaan Secara In Vitro In Vitro Callus Induction and Growth of Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni M.) with . *Biodidaktika*, 12(2), 57–68.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri) Penulis. In <https://Medium.Com/> (1st ed.). Andalas University Press.
- Talha, M., Hussain, I., Ullah, R., & Khan, L. (2012). Analysis of stevioside in Stevia rebaudiana. *Journal of Medicinal Plants Research*, 6(11), 2216–2219. <https://doi.org/10.5897/jmpr11.1792>
- Ulfa, S. H., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Jagung (Zea Mays L) dan Tepung Beras Merah Wakawondu (Oryza Nivara L) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi pada Cookies. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3705–3717.
- Vaidyanathan, K. (2016). Textbook of Biochemistry for Medical Students. In *Textbook of Biochemistry for Medical Students* (Issue January 2017). <https://doi.org/10.5005/jp/books/13014>
- 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. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>

Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. (2016). Kajian Sifat Fungsional Dan Kimia Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L .*) Study Of Functional And Chemical Properties Of Red Bean (*Phaseolus Vulgaris L.*) sprouts flour. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 3(1), 26–34.

Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press* (1st ed.). Andalas University Press.

Zhang, K., Gao, L., Zhang, C., Feng, T., & Zhuang, H. (2022). Analysis of Volatile Flavor Compounds of Corn Under Different Treatments by GC-MS and GC-IMS. *Frontiers in Chemistry*, 10(July), 1–11. <https://doi.org/10.3389/fchem.2022.725208>

