

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2023). Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Kacang Hijau, 2021-2022. Badan Pusat Statistik.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2025). Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman di Provinsi Sumatera Barat (ribu ton) 2024. Badan Pusat Statistik.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In Kementerian Kesehatan RI. Kementerian Kesehatan RI Indonesia.
- Adeloye, J. B., Osho, H., & Idris, L. O. (2020). Defatted coconut flour improved the bioactive components, dietary fibre, antioxidant and sensory properties of nixtamalized maize flour. *Journal of Agriculture and Food Research*, 2(February), 100042. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2020.100042>
- Aminah, S., Tamrin, & Baco, A. R. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Dan Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(5), 1652–1662.
- Azmah, U. N., Makeri, M. U., Bagirei, S. Y., & Shehu, A. B. (2023). Compositional Characterization of Starch, Proteins and Lipids of Long Bean, Dwarf Long Bean, Mung Bean and French Bean Seed Flours. *Measurement: Food*, 12(April), 100111. <https://doi.org/10.1016/j.meafao.2023.100111>
- Berliana, D., Nurlaela, R. S., & Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik Kimia Dan Sensori Kue Satu Berbahan Baku Tepung Tempe Dengan Penambahan Tepung Ketan Putih. *Karimah Tauhid*, 3(6), 6223–6239.
- Chen, J., Khandelwan, N., Liu, Z., & Futami, T. (2013). Influences Of Food Hardness On The Particle Size Distribution Of Food Boluses. *Arch Oral Biol*, 293–298.
- Dewi, D. N. K., Damianti, & Marditi, C. I. R. (2018). Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(2), 99–108.

- Fathonah, S., Rosidah, R., & Karsinah, K. (2018). Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12–21. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/17361/8630>
- Fenia, A., Nilda, C., & Hasni, D. (2019). Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Sensorik Timphan Komposit dengan Tepung Substitusi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 55–64. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i3.11561>
- Gawarti, Syamsidah, & Febriani, N. R. M. (2022). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Coconut Crispy untuk Meningkatkan Potensi Usaha. *Jurnal Edukasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 75–82. <https://doi.org/10.35914/jepkm.v1i2.12>
- Hetrik, M., Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Aliwasa. (2024). Uji Kandungan Protein Pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 162–174.
- Hs, I. A., Yusa, N. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Putih Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Temerodok. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 30–37. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i01.p04>
- Ifmalinda, I., Harjuniati, W., & Andasuryani, A. (2023). Kajian Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan Terhadap Mutu Tepung Batang Tanaman Buah Naga (*Hylocereus* sp.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 135–142. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.135>
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2), 1–10.
- Irmay, I., Tifauzah, N., & Oktasari, R. (2018). Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Nutrisia*, 20(2), 77–82. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v20i2.12>

- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i2.5537>
- Isyanti, M. (2021). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Sumber Protein pada Pembuatan Opak Ketan Khas Tasikmalaya, Jawa Barat. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 200–209.
- Juanda, K. Z., & Sutedja, A. M. (2024). *Penggunaan Variasi Beras sebagai Bahan Penyusun Roti Bebas Gluten*. 39(2), 155–169.
- Kamilia, A. N., & Rindiani. (2023). Cookies “ Fibite ” Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan Sumber Serat bagi Penderita Obesitas (Fibite Cookies from Coconut Flour and Mung Bean Flour as a Source of Fiber Snack for Obesity). *National Conference on Innovative Agriculture*, 196–213.
- Laily, M. A., Wibowotomo, B., & Hidayati, L. (2021). Pengaruh Substitusi Kelapa Parut (*Cocos Nucifera*) dalam Pembuatan Kue Sagon Kabocha (*Cucurbita Maxima* . L) sebagai Inovasi Kuliner Magetan. *Jurnal Inovasi Teknik Dan Edukasi Teknologi*, 1(2), 131–136.
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah. (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), 20–34.
- Lima, E. B. C., Sousa, C. N. S., Meneses, L. N., Ximenes, N. C., Santos Júnior, M. A., Vasconcelos, G. S., Lima, N. B. C., Patrocínio, M. C. A., Macedo, D., & Vasconcelos, S. M. M. (2015). *Cocos nucifera* (L.) (arecaceae): A phytochemical and pharmacological review. *Brazilian Journal of Medical and Biological Research*, 48(11), 953–964. <https://doi.org/10.1590/1414-431X20154773>
- Mamat, H., & Hill, S. E. (2014). Effect of Fat Types on The Structural and Textural Properties of Dough and Semi-Sweet Biscuit. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9), 1998–2005. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0708-x>

- Mansuridin, L. Z., Pertiwi, Sri, Rejeki, R., & Fitrilia, T. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Berbahan Baku Mocaf dan Tepung Pisang (*Musa acuminata*). *Karimah Tauhid*, 3(10), 12008–12020.
- Mardiatmoko, G., & Mira, A. (2018). Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.). In *Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura*.
- Megumi, S. R. (2019). *Kacang Hijau Kaya Protein Nabati*. <https://www.greeners.co/flora-fauna/kacang-hijau-kaya-protein-nabati/>
- Muhammad, M., Za, N., Fachrurrazi, S., Ramadhani, A. F., Ridho, M., & Sebayang, A. (2022). Pengembangan Potensi Air Laut Menjadi Garam Industri Dan Garam Konsumsi Untuk Pemberdayaan Masyarakat Dengan Metode Rumah Prisma Di Desa Batuphat Barat Kota Lhokseumawe. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 2(1), 35–50.
- Mustakim, M. (2018). *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Pustaka Baru Press.
- Mutiar, S., Anggia, M., & Khofifah. (2024). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah*, 18(1), 1–8.
- Nafa'ani, R. (2019). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau sebagai Substitusi pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies (Kajonas Cookies). In *ePrint@UNY*.
- Nasria, Tellu, A. T., & Nurdin, M. (2024). Analisis Proksimat Umbut Rotan Noko (*Daemonorops Robusta*). *Jurnal Inovasi Global*, 2(3), 445–452. <https://doi.org/10.58344/jig.v2i3.73>
- Ninsix, R. (2012). Pengaruh Ekstraksi Lemak Terhadap Rendemen Dan Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(1), 1–16. <https://doi.org/10.32520/jtp.v1i1.32>
- Nugraha, R. A. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat Dan Rendah Natrium. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 4(2), 94–106. <https://doi.org/10.22236/argipa.v4i2.4037>
- Nuryanti, N. (2018). Studi Kelayakan Kadar Air, Abu, Protein, dan Arsen (As) Pada Sayuran Di Pasar Sunter, Jakarta Utara,

- Sebagai Bahan Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(1), 131–141.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 793–802.
- Pratiwi, R. A., & Senna, A. B. (2021). Potensi Ampas Kelapa untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Kabupaten Manokwari Papua Barat. *Jurnal Triton*, 12(2), 48–58. <https://doi.org/10.47687/jt.v12i2.210>
- Pratiwi, Y. R. (2023). *Pengaruh Perbandingan Bungkil Kelapa Dan Tepung Ketan Putih Terhadap Karakteristik Kue Sagon*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Purwono, & Hartono, R. (2012). *Kacang Hijau : Teknik Budidaya Di Berbagai Kondisi Lahan Dan Musim (3rd Ed.)*. Penebar Swadaya.
- Puspita, R. A., Prayitno, S. A., & Utami, D. R. (2025). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Ungu, Tepung Beras Dan Maizena Terhadap Karakteristik Fisikokimia Edible Spoon. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 5(01), 24–32. <http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/jtfp>
- Puspitasari, A., Harini, N., & Anggriani, R. (2024). Studi Karakteristik Fisikokimia Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Germinasi oleh Waktu dan Media Germinasi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(1), 93–107.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Giyatmi, & Ardiansyah. (2017). *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia* (Cetakan 1). PT Penerbit IPB Press.
- Reni. (2022). *Ide Bisnis Kue Sagon Jelang Idul Fitri*. Satoeasa. <https://satoeasa.com/ide-bisnis-kue-sagon-jelang-idul-fitri/>
- Retnaningsih, C. H. (2008). Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (*Mucuna pruriens*) dalam Pencegahan Aterosklerosis. *Laporan Penelitian Hibah Jtech*, 4(2), 131–137.
- Rizky, A., Rachmania, F., Nisma, M., Jurusan, F., & Uhamka, J.

- (2013). Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa Gelatin Extraction From Mackerel Bone By Hidrolysis Processes Used Alkaline Solution. *Media Farmasi*, 10(2), 18–28.
- 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>
- Rumenser, D. C., Langi, T. M., & Koapaha, T. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 27–34. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/index>
- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155–164. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.03.2>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit Ipb Press.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Boga*, 7(2), 1–12.
- Sriyanto, & Apriyanto, M. (2014). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Hijau Dalam Pengolahan Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 34–42.
- Suryaningsih, L., Gumilar, J., Putranto, W. S., Pratama, A., Wulandari, E., & Utama, D. T. (2024). Pengaruh Penambahan Jenis Tepung yang Berbeda pada Burger Sapi Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 121–132. <https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.54000>
- Sutomo. (2008). *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Kriya Pustaka.

- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). In *Andalas University Press*.
- Tanaem, S., Pasangka, B., & Tarigan, J. (2021). Pengembangan Kacang Hijau Lokal Asal Amanatun Selatan Yang Dapat Berbuah Dua Kali Dengan Metode Irradiasi Multigamma Standar. *Jurnal Fisika*, 6(2), 84–90.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Trivana, L., Pasang, P. M., Seilatuw, E. J., Kapu'allo, M., & Karouw, S. (2024). Mutu Sensori Cookies Ampas Kelapa. *Buletin Palma*, 2(1), 14–17.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., & Marseno, D. W. (2017). Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Beberapa Varietas Lokal Indonesia. *Agritech*, 37(2), 192. <https://doi.org/10.22146/agritech.10659>
- Tusadiah, S. H. (2023). *Pengaruh Substitusi Tapioka dengan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Sagon Bakar*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116–125. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Widnyani, I. A. P. A., Rs, I. G. A. Y. R., & Sintyadewi, P. R. (2021). Analisis Serat Kasar Produk Snack Bar Berbasis Tepung Kacang Gude (*Cajanus cajan*), Dengan Kacang Kratok (*Phaseolus lunatus*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 8(2), 47–54.
- Yanti, S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Tambora*, 3(3), 1–10.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press* (Vol. 2).
- Yudhistira, B., Sari, T. R., & Affandi, D. R. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau

(*Amaranthus tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum lycopersicum*) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 83. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v36i2.5286>

Yulvianti, M., Emayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101–107.

Zaen, A. N., Handito, D., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Es Krim Kacang Hijau. *EduFood*, 2(4), 84–97.

