

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Susi Desminarti, Emiati, and Mutia Elida. 2023. "Karateristik Sensorik Dan Kimia *Cookies* Fungsional Dari Kurma, Tepung Jagung Kuning Dan Tepung Tempe." *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan* 8 (3): 6208–18.
- Alvionita, Vernanda, Dudung Angkasa, and Hendra Wijaya. 2017. "Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma." *Jurnal Pangan Dan Gizi* 7 (2): 72–81.
- Andarwulan, Nuri and Kusnandar, Feri and Hermawati, Dian. 2014. "Analisis Pangan." In , 1–41. Jakarta.
- Anindita, Brilian Prima, Atika Tri Antari, and Setiyo Gunawan. 2020. "Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun." *Jurnal Teknik ITS* 8 (2).
- Anju, Thattantavide, Nishmitha Kumari S.R. Rai, and Ajay Kumar. 2022. "*Sauropus Androgynus (L.) Merr.:* A Multipurpose Plant with Multiple Uses in Traditional Ethnic Culinary and Ethnomedicinal Preparations." *Journal of Ethnic Foods* 9 (1).
- Aprilia, Windi. 2022. "Pengaruh Perbandingan Tepung Kedelai (*Glicyne Max*) Dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Karakteristik Cookies."
- Badan Standar Nasional. 2011. "Syarat Mutu Dan Uji Biskuit."
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2011. "Syarat Mutu Dan Cara Uji Biskuit."
- Bako, Amanda. 2025. "Inventarisasi Tanaman Obat Dikawasan Desa Sitinjo Ii Kecamatan Sitinjo Kabupaten Dairi Dalam Pengembangan Bahan Ajar Monograf." Institutional Repository UISU. 2025.
- Barreto, Nathália M.B., Natália G. Pimenta, Bernardo F. Braz, Aline S. Freire, Ricardo E. Santelli, Angélica C. Oliveira, Lucia H.P. Bastos, et al. 2021. "Organic Black Beans (*Phaseolus Vulgaris L.*) from Rio de Janeiro State, Brazil, Present More Phenolic Compounds and Better Nutritional Profile than Nonorganic." *Foods* 10 (4): 1–14.
- Basuki, Eko, Widyastuti Sri, Agustono Prarudiyanto, Satrijo Saloko, Siska Cicilia, and M Amaro. 2020. *Buku Kimia*

Pangan.

- Cahya, Aloysius Prima, and Diza Amara. 2024. "Studi Eksperimen : Pengaruh Penggunaan Telur Pada Cookies Berbasis Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L* .) Coresponden Author : Aloysius Prima Cahya" 6 (2): 934–44.
- Contreras, Jonhatan, Montserrat Alcázar-Valle, Eugenia Lugo-Cervantes, and Luis Mojica. 2024. "Color Degradation Kinetics and Antioxidant Potential of Black Bean Anthocyanin-Rich Extracts in Commercial Beverages." *Current Developments in Nutrition* 8 (2024): 102671.
- Dwi Dinni Aulia Bakhtra, Rusdi, Aisyah Mardiah. 2016. "Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl." *Ophthalmologica* 127 (2): 17–121.
- Dwi Setyaningsih and Anto Apriantono and Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori*. Bogor: IPB press.,.
- Elfianis, Rita. 2020. "Klasifikasi Dan Morfologi Tanaman Kacang Hitam." *Agritek.Id*. 2020.
- Erasmus, and European Union. 2018. "Sensory Analysis Handbook," 44.
- Estiasih, T., W.D.R. Putri dan E. Widyastuti. 2015. *Komponen Minor Dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Faradila, I I N. 2023. "(*Sauropus Androgynus*) Serta Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran Uji Kandungan Serat Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Serta Pemanfaatannya."
- Fardiaz, Srikandi. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Firdanansi, Asti. 2022. "Evaluasi Karakteristik Sensorik Cookies Yang Menggunakan Tepung Kuning Telur Pada Lama Pengocokan Yang Berbeda" 9: 356–63.
- Hadiyanti, Puri. 2020. "Pembuatan Cookies Tepung Jagung (*Phoenix Dactylifera L*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L* .) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Diabetes Melitus Pembuatan Cookies Tepung Jagung (*Phoenix Dactylifera L*) Dengan Penambahan Tepun."

- Hidayah, Isti Nurul, M Khoiron Ferdiansyah, Rizky Muliani, and Dwi Ujjanti. 2021. "Interaksi Hidrokoloid Dan Garam Terhadap Karakteristik Organoleptik Salty Cookie Bebas Gluten Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Maizena Hydrocolloid and Salt Interaction Assessment The Effect on The Characteristics of 'Salty Cookie' Gluten Free With Th" 5 (2): 204–11.
- Huang, Jing, Jacob Ojobi Omedi, Chengye Huang, Cheng Chen, Li Liang, Jianxian Zheng, Yongqing Zeng, Yan Xu, and Weining Huang. 2024. "Effect of Black Bean Supplemented with Wheat Bran Sourdough Fermentation by *Pediococcus Acidilactici* or *Pediococcus Pentosaceus* on Baking Quality and Staling Characteristics of Wheat Composite Bread." *Applied Food Research* 4 (1): 100425.
- Huang, Yu Ching, Yung Ho Chang, and Yi Yuan Shao. 2006. "Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan." *Food Chemistry* 98 (3): 529–38.
- Hustiany, Rini. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press*. Vol. 1.
- Ibrahim, Izhar, Ayu Pratiwi, Mahasiswa S Program Studi, Keperawatan STIKes Yatsi, and Dosen Keperawatan STIKes Yatsi. 2021. "Literature Review: Pengaruh Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Terhadap Peningkatan Produksi ASI Pada Ibu Menyusui." *Jurnal Kesehatan* 10 (2): 31–37.
- Kementerian Kesehatan. 2017. *Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Khotimah, Dwi Fitri, Ulinnuha Nur Faizah, and Titah Sayekti. 2021. "Protein Sebagai Zat Penyusun Dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel | PISCES : Proceeding of Integrative Science Education Seminar." *Aves & Laser* 1 (1): 127–33.
- Kumar, Sandeep, Alok Kumar Verma, Mukul Das, S.K. Jain, and Premendra D. Dwivedi. 2013. "Clinical Complications of Kidney Bean (*Phaseolus Vulgaris* L.) Consumption." *Nutrition* 29 (6): 821–27.

- Lasaji, Hariyati, Jan Rudolf Assa, and Mercy I. R. Taroreh. 2023. "Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga Microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)." *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal* 14 (1): 57–71.
- Liman, Lusia Stefanie, and I Nyoman Sudiarta. 2023. "Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies." *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis* 2 (5): 1294–1301.
- Mariscal-moreno, Rosa María, Cristina Chuck-hernández, Juan de Dios Figueroa-cárdenas, and Sergio O. Serna-saldivar. 2021. "Physicochemical and Nutritional Evaluation of Bread Incorporated with Ayocote Bean (*Phaseolus Coccineus*) and Black Bean (*Phaseolus Vulgaris*)." *Processes* 9 (10).
- Marsigit, Wuri, Bonodikun Bonodikun, and Lortina Sitanggang. 2017. "Effect Of Addition Baking Powder And Water On Sensory And Physical Characteristics Of Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Biscuits." *Jurnal Agroindustri* 7 (1): 1–10.
- Maryoto, A. 2008. *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Jakarta: CV Pamularsih.
- Mubarok, Ahmad Zaki, and Solisa Vania Joelita Sembiring. 2020. "Karakteristik Fisik Cookies Pada Berbagai Rasio Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia Dan Penambahan Margarin [Physical Properties of Cookies Made from Different Ratio of Wheat with Dahlia Tuber Flours and Addition of Margarine]." *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 25 (2): 90.
- Murtius, Wenny Surya. 2018. "Modul Praktek Dasar Mikrobiologi." *Universitas Andalas. Padang, Sumatera Barat*, 1–44. repo.unand.ac.id.
- Nguyen, Nguyen K.H. 2023. "Black Bean: Composition, Protein Extraction and Functional Properties." *International Journal of Multidisciplinary Research and Analysis* 06 (08): 3717–22.
- Novrini, Susan, and Mahyu Danil. 2019. "Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi" 8 (1): 186–90.
- Nurul, Shinta. 2014. "Formulasi Dan Kajian Karakteristik Nasi Jagung (*Zea Mays L*) Instan Dengan Penambahan Tepung Tempe." *Jurnal Teknosains Pangan* 3 (1).
- Okakpu CJ, Okakpu KG, Anyahara JC, Ekemekwe DO dan Uba PI.

2024. "Quality Evaluation of Flours from Cocoyam, Millet, Black Bean, and Unripe Plantain Peels." *Journal of Food Technology and Preservation*.
- Parwati, Ni Kadek Desy, Luh Masdarini, and Risa Panti Ariani. 2021. "Optimalisasi Penggunaan Jagung Ungu Dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Tortilla Chips." *Jurnal Kuliner* 1 (2): 111–21.
- Purnomo, Eko Hari, Achmad Nasir Ginanjar, Feri Kusnandar, and Cynthia Andriani. 2015. "Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Kacang Hitam Dan Aplikasinya Pada *Brownies* Panggang." *Jurnal Mutu Pangan* 2 (1): 26–33.
- Putri, Nia Ariani, Herlina Herlina, and Achmad Subagio. 2018. "Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi." *Jurnal Agroteknologi* 12 (01): 79.
- Rahayu, Rinda Lestari, Ahmad Zaki Mubarak, and Nur Istianah. 2021. "Karakteristik Fisikokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum Dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin Dan Whey Physico-Chemical Characteristics of *Cookies* in Different Level of Sorghum Flour, Corn Starch, Margarine, and Whey." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 9 (2): 89–99.
- Ramadhani, Zanuarizky Oryza, Bambang Dwiloka, and Yoyok Budi Pramono. 2019. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, Dan Mutu Hedonik Bolu Kukus." *Jurnal Teknologi Pangan* 3 (1): 80–85.
- Rangkuti, Maksum. 2024. "Manfaat Kacang Hitam Bagi Kesehatan Tubuh." Fahum.Umsu.Ac.Id. 2024.
- Refwallu, Maria Lucia, and Dece Elisabeth Sahertian. 2020. "Identifikasi Tanaman Kacang-Kacangan (*Papilionaceae*) Yang Ditanam Di Pulau Larat Kabupaten Kepulauan Tanimbar." *Biofaal Journal* 1 (2): 66–73.
- Rizky, Dinda Khalifa, Muhammad Rosyid Ridlo, Anisatun Khusnul Khotimah, and Arsy Bidaraswati. 2023. "Review Jurnal: Efektivitas Penggunaan Kuning Telur Berbagai Jenis Unggas Sebagai Pengencer Semen Pada Ternak." *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 26 (2): 150–62.
- Sajidah, Viqi, Qurrota A'yun Febrina Triwindiyanti, Diana Nur

- Afifah, and Endang Mahati. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Pada Beras Analog Terhadap Uji Organoleptik Dan Kandungan Serat." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 11 (1): 40–45.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu* No Title.
- Sharma, Niharika, Soumi Paul Mukhopadhyay, Dhanyakumar Onkarappa, Kalenahalli Yogendra, and Vishal Ratanpaul. 2025. "Bridging Genes and Sensory Characteristics in Legumes : Multi-Omics for Sensory Trait Improvement," 1–40.
- Sholichin, Ismanilda, Jufri Sineke, Dan Mia Srimati, and Sastri. 2025. *Buku Ajar Ilmu Pangan*.
- Su, Jie, and Shuqi Wang. 2023. "Influence of Food Packaging Color and Foods Type on Consumer Purchase Intention: The Mediating Role of Perceived Fluency." *Frontiers in Nutrition* 10 (January): 1–8. \
- Syukri, Daimon. 2021. "Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)." *Andalas University Press*, 67.
- Tiara, Majid Salsabila, and Muchtaridi Muchtaridi. 2018. "Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr)." *Farmaka* 16 (2): 398–405.
- Tiku Sanda, Lilis, Andi Lisnawati, Adnan Putra Pratama, and Muh Yamin. 2023. "Studi Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda Study of Making Mocaf Flour (*Modified Cassava Flour*) with Different Fermentation Times" 19 (02): 214–19.
- Ulfah, Maria, Shinta Tantriadisti, Dita Pratiwi, and Tunjung Andarwangi. 2024. "Bauran Pemasaran Usaha Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tepung Mocaf Di KWT Sedap Malam Kota Bandar Lampung." *Suluh Pembangunan : Journal of Extension and Development* 6 (02): 118–25.
- Wahyu Mushollaeni. 2012. *Gizi Produk Industri*.
- Winarsi, Heri. 2007. *Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wulandari, Fauzia Kusuma, Bhakti Etza Setiani, and Siti Susanti.

2016. "Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun Nutrient Content Analysis, Energy Value, and Organoleptic Test of Rice Flour Cookies with Breadfruit Flour Substitution Fauzia Kusuma Wulandari." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4): 107–12.
- Yang, Qingyu, Chenqi Gu, Xiling Zhang, Xiufa Hu, Man Li, Weichao Guan, Yanwen Kong, and Haiyan Gao. 2024. "The Research on Metabolomics Mechanism of Calcium Ion-Induced Whole Black Bean Polyphenols and Biological Activities." *Lwt* 195 (November 2023): 115851.
- Yenrina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Vol. 2.
- Yudhawan, Indra, Putri Khaerani Cahyaningrum, Dalri Muhammad Suhartomo, Synta Haqqul Fadlillah, Perdana Priya Haresmita, Hasyrul Hamzah, Mely Anita Sari, and Sifa Aulia Wicaksari. 2024. "Pemanfaatan Dan Inovasi Daun Katuk (Sauropus Review Utilization And Innovation Of Katu Leaves (Sauropus Androgynus) As A Breast Milk Supplement In Indonesia : " *Mandala of Health* 17 (1).
- Zhang, Bo-dou, Jia-xin Cheng, Chaofeng Zhang, Yi-dan Bai, Wen-yuan Liu, Wei Li, Kazuo Koike, Toshihiro Akihisa, Feng Feng, and Feng Feng. 2020. "Sauropus Androgynus L. Merr.-A Phytochemical, Pharmacological and Toxicologic¹ Review." *Journal of Ethnopharmacology* 257.