

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Rahmawati, D., & Lestari, E. (2022). Analisis karakteristik kimia dan fungsional tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) sebagai bahan baku pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Indonesia*, 14(2), 89–97. Universitas Negeri Surabaya.
- Alahmari, L. A. (2024). Dietary fiber influence on overall health, with an emphasis on CVD, diabetes, obesity, colon cancer, and inflammation. In P. Coelho (Ed.), *Frontiers in Nutrition* (Vol. 11). Frontiers Media SA. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1510564>
- Agustin, A. R., Karyantina, M., & Widanti, Y. A. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Unisri*, 7 No. 1(2579–4523), 40–48.
- Akbar, C. E., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Dewi, I. H. P. 2023. Proporsi Tepung Komposit Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Sagu (Metroxylon sagu) pada Pembuatan Cookies. *Journal of Creative Student Research*. 1(4): 368–384. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2323>
- Ameliyah, R., Nurminah, M., & Sihombing, D. R. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia tepung pisang raja (*Musa paradisiaca* var. Raja). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 8(4), 622–630.
- Andriati, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. 2024. Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Harmoni Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan*. 1(4): 204–225.
- Anggela, Nabila, Y.S., Ananda. R, Nainggolan, E.P., Wahyu, & Asrul. (2024). Analisis Kandungan Serat Kasar Pada

- Tepung Porang. *Mikroba : Jurnal Ilmu Tanaman, Sains Dan Teknologi Pertanian*, 1(1), 14–22. <https://doi.org/10.62951/mikroba.v1i2.107>
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya. 172 hal.
- Astuti, R., Rahmi, D., & Wulandari, N. 2022. Effect of Legume Flour Substitution on Physicochemical and Sensory Properties of Cookies. *Food Research*. 6(3): 150–158. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(3\).596](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(3).596)
- Apriyani, N. E., Andrestian, M. D., Mas'udah, S., & Syainah, E. (2025). Pengaruh formulasi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca*, L.) dan mocaf pada mutu kimia dan subjektif cookies Piscaf sebagai produk pangan fungsional antihipertensi. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 2(1), 105–125.
- Auliana, R., & Rahmawati, F. (2023). *Kajian organoleptik dan kandungan gizi cookies bekatul (The study of organoleptic characteristics and nutrition content of rice bran cookies)*. *Ilmu Gizi Indonesia*, 7(1), 95–106.
- Azis, R., Syam, A., & Nuraeni, H. 2017. Penilaian Organoleptik sebagai Dasar Penerimaan Konsumen terhadap Produk Olahan Pangan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 12(2): 65–72.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Hortikultura 2023*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2023. *Produksi Tanaman Hortikultura Provinsi Sumatera Barat 2023*. Padang: BPS Sumatera Barat.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Tepung Pisang – Syarat Mutu (SNI 01-3841-1995)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Tepung Kacang Hijau – Syarat Mutu (SNI 01-3728-1995)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2022). *Syarat Mutu. Sni 2973 Syarat Mutu Dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bagus, I., Vidya Pradipta, Y., Dwi, W., & Putri, R. (2015). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 3).
- Biesiekierski, J. R., Newnham, E. D., & Muir, J. G. 2017. Gluten: A Cause for Concern for Everyone?. *Journal of Gastroenterology and Hepatology*. 32(S1): 7–10. <https://doi.org/10.1111/jgh.13703>
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal of Agritechology and Food Processing* (Vol. 1, Issue 1). Pagesangan-Mataram.
- Danil, M., Miranti, M., Barus, W. B. J., Nuh, M., & Fadillah, C. A. (2024). Pengaruh konsentrasi chitosan sebagai edible biokomposit dan lama penyimpanan dalam memperpanjang masa simpan buah pisang barangan (*Musa acuminata* Linn). *Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(1), 119–125.
- Efizal, D. (2018). *Studi Karakteristik Fruit Leather Pisang (Musa paradisiaca, L.) “Masak Sehari” dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera L.)*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- El Hadi, M. A. M., Zhang, F. J., Wu, F. F., Zhou, C. H., & Tao, J. (2013). Advances in fruit aroma volatile research. In *Molecules* (Vol. 18, Issue 7, pp. 8200–8229). <https://doi.org/10.3390/molecules18078200>
- Eliasson, A.C. 2006. *Starch In Food*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England.

- Elobuike, C. S., Idowu, M. A., Adeola, A. A., & Bakare, H. A. (2021). Nutritional and functional attributes of mungbean (*Vigna radiata*) flour as affected by sprouting time. *Legume Science*, 3(4). <https://doi.org/10.1002/leg3.100>
- Ervietasari, N., Aidhatien F., (2021). Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology* (Vol. 1, Issue 2).
- Evania, M. K., & Fransiska. (2025). *Pengaruh substitusi tepung labu kuning (Cucurbita moschata) pada kue cucur terhadap kadar air, tekstur, dan uji organoleptik*. *Agrofood*, 7(1), 45–52.
- Fitriani, D., Rahmayuni, & Yuliani, D. 2019. Karakteristik Cookies dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 20(1): 45–52.
- Furqaniah, D. N. (2024). *Pengaruh rasio tepung pisang kepok (Musa paradisiaca L.) dan tepung kacang hijau (Vigna radiata L.) terhadap karakteristik food bar*. Skripsi, Universitas Andalas. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Handayani, A., & Wibowo, R. 2014. Fungsi Bahan dalam Pembuatan Cookies dan Pengaruhnya terhadap Mutu Produk Akhir. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1): 23–30.
- Handayani, M., Putri, A. R., & Wulandari, T. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*. 12(1): 23– 31.
- Harefa, R., & Pato, U. 2017. Analisis Kadar Air, Abu, dan Mineral Buah Pisang pada Tingkat Kematangan Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*. 7(2): 77–83.
- Hidayat, N. 2009. *Ilmu Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Hidayat, R. 2010. *Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya β -Karoten dan Karakterisasi Mutunya*. Skripsi, Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Hidayati, N. 2022. *Analisis Kandungan Gizi dan Potensi Farmakologi Ekstrak Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) sebagai Agen Antioksidan*. Skripsi, Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Hidayah, N., Poernomo, A., Rohadatul'aisy, N. I., & Sugiyono. (2023). Mutu dan umur simpan cookies yang difortifikasi dengan hidrolisat protein ikan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 18(1), 75–86.
- Idris, F. M., Urga, K., Admassu, H., Fentie, E. G., Kwon, S.-M., & Shin, J.-H. (2025). *Profiling the nutritional, phytochemical, and functional properties of mung bean varieties*. *Foods*, 14(4), 571.
- Indrianti N, Rima K, Riyanti E, Doddy D. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*. Vol.33. No.4. Hal : 391 – 398.
- Ismawanti, Z., Prihatin, setyo, Supadi, J., Permatasari, A. D. W., Muhlishoh, A., Setyaningsih, A., Permatasari, O., & semedi, P. (2025). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 1411–7096.
- Kementerian Kesehatan. (2017). *Food Composition Table Indonesia* (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Khodijah, S., Indriyani, & Mursyid. (2015). *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini* (*The Effect of Ratio of Wheat Flour with Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca**

Linn) on the Physicochemical and Organoleptic Properties of Fettuccine).

- Kim, C., Jeon, S., Jo, Y. J., et al. (2025). Amino acids and BCAA composition of Mungbean (*Vigna radiata* L.) seeds and sprouts for plant-based protein applications. *Scientific Reports*, 15, 29590. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-12413-9>
- Kisnawaty, H., & Kurnia, D. 2017. Hubungan Kadar Amilosa terhadap Tekstur Produk Berbasis Pati. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12(2): 67–74.
- Kostantia, S. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) dengan Penambahan Serbuk Pegagan terhadap Karakteristik Cookies*. Skripsi, Padang: Universitas Andalas.
- Kuliah Sari, D. E., Tambunan, W. T., & Patimang, A. 2022. Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*. 1(2): 77–83. <https://journal.universitasbumigora.ac.id/index.php/jtm>
- Kurniawaty, A. 2015. *Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Aktif Penangkap Radikal Bebas, UV Protection Dan Antibakteri Ekstrak Kacang Hijau Vigna Radiata (L.) R. Wilczek*. Skripsi, Yogyakarta. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. 112 hal.
- Lasaji, K. N. 2023. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia, dan Fisik Cookies Bebas Gluten*. Skripsi, Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. 2nd ed. New York: Springer. 596 p.

- Lerrick, Y. F., & Rane, M. K. D. 2024. Diversifikasi Produk Pengolahan Pisang dalam Upaya Menambah Keterampilan Berwirausaha bagi Kaum Perempuan GMT Imanuel Oepunu. *ABDIMAS45: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3(2): 1–7. <https://doi.org/10.30640/abdimas45.v3i2.3036>
- Liang, Z., Yi, M., Sun, J., Zhang, T., Wen, R., Li, C., Reshetnik, E. I., Gribova, S. L., Liu, L., & Zhang, G. (2022). Physicochemical properties and volatile profile of mung bean flour fermented by *Lactobacillus casei* and *Lactococcus lactis*. *LWT*, 163. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113565>
- Ma'rifah, B., Deana, L., Suci, E., Muhlishoh, A., I., Kusuma, U., Surakarta, H., (2023). Cookies Substitusi Puree Bayam Hijau Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Camilan Tinggi Protein Dan Zat Besi Untuk Remaja Putri Anemia. In *Anemia* (Vol. 30).
- Malau, R., Yusmarini, & Johan, V. R. 2022. Karakteristik Kimia Tepung Pisang Kepok pada Tingkat Kematangan Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Indonesia*. 14(1): 23–30.
- Martins, S. I. F. S., Jongen, W. M. F., & van Boekel, M. A. J. S. 2000. A Review of Maillard Reaction in Food and Implications to Kinetic Modelling. *Trends in Food Science & Technology*. 11(9–10): 364–373. [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(01\)00022-X](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(01)00022-X)
- Mubarak, A. E. 2005. Nutritional Composition and Antinutritional Factors of Mung Bean Seeds (*Phaseolus aureus*) as Affected by Some Home Traditional Processes. *Food Chemistry*. 89(4): 489–495. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.01.007>
- Mutmainah, A., Nofiyah, R., Melania, D. I. F., & Setiawati Ulvie, Y. N. (2020). Fortifikasi Pisang Raja (*Musa Sapientum*) untuk Makanan Tambahan Balita. Program Studi Gizi,

- Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang. Prosiding Unimus.
- Nirmagustina, D. E., Hidayat, B., & Zukryandry, Z. (2024). Karakteristik Fisik dan Kandungan Gizi Tepung Pisang Lokal Lampung dengan Metode Perebusan. *Jurnal agroteknologi*, 18(01), 1. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v18i01.40286>
- Nupus, Y. Y. 2022. *Karakteristik Buah dan Nilai Nutrisi Kultivar Pisang Bile (Musa acuminata x Musa balbisiana (ABB) cv. Bile) di Kabupaten Lombok Timur*. Skripsi, Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Nurdjanah, S., Hidayat, A., & Yuliana, I. 2018. Karakteristik Tepung Pisang Emas sebagai Bahan Baku Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 28(1): 33–41.
- Nurhayati, S., Setiadi, D., & Lintang, F. E. 2013. Identifikasi Karakteristik Pisang Masak Sehari (*Musa paradisiaca* L.) Menggunakan Penanda Morfologi dan Molekuler RAPD. *Jurnal Biologi Indonesia*. 9(2): 201–209.
- Office on Women's Health. 2025. *Celiac Disease*. U.S. Department of Health and Human Services. <https://www.womenshealth.gov/a-z-topics/celiac-disease>
- Pakpahan, S. B., Anjani, G., & Pramono, A. 2024. Peran Kandungan Zat Gizi dan Senyawa Bioaktif Pisang terhadap Tingkat Nafsu Makan: A Literature Review. *Journal of Nutrition College*. 13(4): 382–394. <https://doi.org/10.14710/jnc.v13i4.43280>
- Parker, J. K. 2015. Introduction to Aroma Compounds in Foods. In J. K. Parker, S. Elmore, & L. Methven (Eds.), *Flavour Development, Analysis and Perception in Food and Beverages* (hlm. 3–30). Cambridge: Woodhead Publishing.
- Patindol, J., Wang, Y. J., & Xu, Z. 2019. Aroma Compounds in Foods: Formation and Interaction. *Comprehensive Reviews*

- in Food Science and Food Safety*. 18(5): 1623– 1649.
<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12488>
- Pradyana, D. T., Ulilalbab, A., Suprihartini, C., & Anggaeni, E. 2021. Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Kacang Hijau terhadap Daya Terima dan Kadar Air Cookies. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surakarta*: 1–6.
- Pratiwi, R. I., Nugaheni, M., & Handajani, L. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 34(1): 45–52. <https://doi.org/10.6066/jtip.2023.34.1.45>
- Punvichai, T., *et al.* (2023). Developing a soft margarine with modified fatty acid profile. *International Journal of Food Science & Technology*.
- Purwandari, V., Hafizullah, A., Sofwan, A. G., Simanjuntak, N., & Veronica, W. 2019. Penetapan Kadar Natrium pada Buah Pisang Masak Sehari (*Musa acuminata Colla*) secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Farmanesia*. 6(2): 89–95.
- Radiena, M. S. Y. 2016. Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) terhadap Mutu Tepung Pisang. *Majalah BIAM*. 12(2): 27–33.
- Rangkuti, B. T., Padang, S. S. B., Dawolo, S. A., Zahari, M. P., Romauli, N. D. M., & Hasibuan, A. H. (2024). *Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (Elaeis Guineensis Jacq.)* (Vol. 9, Issue 1).
- Rahmawati, I., & Susilowati, N. 2022. Characterization of Starch Properties from Local Banana Varieties. *Indonesian Journal of Food Science and Technology*. 5(3): 145–153.
- Rauf, R., Amin, S., & Hasanah, U. 2020. Retensi Lemak pada Produk Bakery Berbasis Tepung Pisang Lokal. *Jurnal Agroindustri*. 8(1): 56–64.

- Rizkia, R., Amelia, D., & Pratiwi, N. 2021. Komposisi Gizi Kacang Hijau dan Potensinya sebagai Bahan Baku Produk Pangan. *Agroindustri Indonesia Journal*. 9(2): 110–118.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., & Setiawan, R. 2018. Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 7(3): 153–160. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2018.007.03.3>
- Rosida, R., Prasetyo, T., & Suryana, D. 2020. Komposisi Kimia Margarin dan Aplikasinya pada Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(2): 101–110.
- Rosyidah, A., Handayani, F., & Kusuma, A. 2023. Effect of Protein and Fiber-Rich Flour Substitution on Physicochemical Properties of Cookies. *Food Research*. 7(5): 100–110. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(5\).1010](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(5).1010)
- Salsabila, F., Febry, F., Yuliana, I., & Ahjah, N. F. 2024. Daya Terima Cookies Tepung Ikan Gabus dan Tepung Jagung. *Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional*. 16(1): 12–20.
- Samsoedin, F. M., Saati, E. A., & Anggiani, R. 2024. Formulasi Gluten Free Cookies dari Tepung Pisang Kepok, Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Tepung Kacang Almond (*Prunus dulcis*). *Food Technology and Halal Science Journal*. 6(1): 1–17. <https://doi.org/10.22219/fths.v6i1.22008>
- Sari, N. K., Wahyuni, R., & Putra, D. 2022. Kandungan Gizi Tepung Pisang Emas sebagai Bahan Baku Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional*. 3(1): 12–19.
- Sari, S. P., Yunitasari, P., & Fitriani, R. 2021. Pengaruh Sari Kacang Hijau dan Madu terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia*. 9(1): 1–8.

- Sariamaneh, W. O. S., Munir, A., & Agriasnyah, A. (2016). Karakterisasi Morfologi Tanaman Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Di Kelurahan Tobimeitakecamatan Abeli Kota Kendari. In *J. AMPIBI* (Vol. 1, Issue 3).
- Setyawati, D., Rosida, D. F., & Wicaksono, L. A. (2024). Karakteristik Cookies Tepung Umbi Lokal dan Tepung Jewawut dengan Penambahan Kuning Telur. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 8(3), 1336–1342. <https://doi.org/10.33379/gtech.v8i3.4301>
- Silva, T. J., Gonçalves, L. A. G., Gioielli, L. A. (2021). *Margarines: Historical approach, technological aspects and health issues*. *Food Research International*, 147, 110498.
- Susanti, D., & Suryani, L. 2022. Interaksi Protein dan Lemak pada Formulasi Pangan Berbasis Kacang-Kacangan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*. 14(1): 77–86.
- Suresh, M., & Hemalatha, M. S. (2025). Effect of High Protein Formulation on Rheological, Sensory and Microstructure of Cookies. *Journal of Food Engineering and Technology*, 14(1), 1–11. <https://doi.org/10.32732/jfet.2025.14.1.1>
- Syafii, F., & Yudianti, Y. 2022. Analisis Kadar Pati Resisten, Total Serat dan Daya Terima Kabosol Tersubstitusi Tepung Pisang Kepok Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan Manarang*. 8(1): 43–50. <https://doi.org/10.33490/jkm.v8i1.590>
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)*. Andalas University Press, 67.
- Tang, X., He, Z., Zhang, Z., & Li, Y. 2021. Improvement of Flavor Quality in Legume-Based Products: Strategies and Recent Developments. *Food Research International*. 140: 110044. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.110044>
- USDA (United States Department of Agriculture). *Composition of Foods Raw, Processed, Prepared – Chicken, Legume, Egg, etc.*

- Utomo, B., Marsiti, C. I. R., & Damiati. 2018. Uji Kualitas Tepung Pisang Mas (*Musa acuminata*). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 9(1): 45–52.
- Wahyudi, H., Setiawan, D., & Arifin, Z. 2021. Profil Kimia Tepung Kacang Hijau Varietas Lokal Indonesia. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. 6(2): 89–97.
- Wibowo, S., Essel, E., De Man, S., Bernaert, N., Van Droogenbroeck, B., Grauwet, T., & Van Loey, A. (2021). Thermal degradation of chlorophylls and visual color changes in green vegetables during processing: A kinetic study. *Journal of Food Engineering*, 305, 110611. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2021.110611>
- Widyaningtyas, T., & Susanto, W. H. 2014. Peran Hidrokoloid dalam Meningkatkan Kualitas Cookies. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(2): 55–64.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wintersohle, N. 2023. Nutritional and Functional Properties of Mung Bean (*Vigna radiata*) Flour and Protein Isolates: A Review. *Current Research in Food Science*. 6: 100170. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100170>
- Wirakusuma E. 2004. Buah dan Sayuran Untuk Terapi. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wrolstad, R. E., Acree, T. E., Decker, E. A., Penner, M. H., Reid, D. S., Schwartz, S. J., Shoemaker, C. F., Smith, D., & Sporns, P. (Eds.). 2005. *Handbook of Food Analytical Chemistry*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Wulandari, D., Nurminah, M., & Wibowo, R. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Berbasis Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 15(2): 123–132.
- Yenrina, R., Yuliana, D., & Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Universitas Andalas Press. 120 hal.

- Yuliana, I., Nurdjanah, S., & Dewi, R. 2014. Sifat Fisikokimia Pati Pisang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(2): 101–109.
- Yuliani, E., Dewi, T., & Rahayu, F. 2020. Effect of Red Bean Flour Substitution on the Characteristics of Cookies. *Journal of Food Science and Nutrition*. 8(1): 20–28.
- Yuniastri, R., Fajarianingtyas, D. A., & Sumitro, E. A. (2022). Karakteristik Foot Salt sebagai Relaksasi Di Masa Pandemi. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4.

