

## DAFTAR PUSTAKA

- Adebo, J. (2025). Identification of Metabolites in Lima Bean (*Phaseolus lunatus*) Flour Using Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS). *Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology*, 13(7), 1707–1712
- Adeola, A. A., & Ohizua, E. R. (2018). *Physical, chemical, and sensory properties of biscuits prepared from flour blends of unripe cooking banana, pigeon pea, and sweet potato*. *Food Science & Nutrition*, 6(3), 532–540
- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., & Anjani, G. (2020). Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Daya Terima *Cookies* Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Termodifikasi Enzimatis dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 101–107.
- 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
- Aisyah. (2024). Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang (*Musa sp.*) FHIA-25 dengan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Kue Lidah Kucing. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Universitas Andalas
- Anam, C., dan Handajani, S., (2010). Mi Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. *Caraka Tani*. Hal 72-78.
- Ananda, A. V. (2023). Pengaruh formula tepung komposit jagung (*Zea mays*), kacang merah (*Phaseolus vulgaris*), dan wortel (*Daucus carota*) terhadap karakteristik flakes. Skripsi, Universitas Andalas, Padang
- Asadi, S. Z., Khan, M. A., & Chamarchy, R. V. (2021). *Development and quality evaluation of cookies supplemented with concentrated fiber powder from chiku (Manilkara zapota L.)*. *Journal of Food Science and Technology*, 58(5), 1839–1847.
- Asociation Official Analytica Collaboration. (1995). *Official Methods of Analysis (16th ed.)*. Association of Official

- Analytical Chemists* Arlington, VA, USA.
- Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2017). Ilmu pangan, komponen dan nutrisi pangan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Astawan, M. (2009). Sehat dengan Makanan Fungsional. PT. AgroMedia Pustaka
- Ardiansyah, R. (2019). *Budidaya Pisang*. : PT. Temprina Media Grafika.
- Arsyad, H. (1993). Penuntun Praktis Bercocoktanam Kacang-Kacangan. PD Makhara.
- Badan Standarisasi Nasional, (2022). *SNI -2973:2022*: Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit.
- Badan Standarisasi Nasional, (1995). *SNI-381-1995*: Tepung Pisang Spesifikasi. Jakarta:Badan Standarisasi Nasional
- Bonita, L, C., Shantibala D, G.,A., & Brajakishor Singh, C. H. (2020). *Lima bean (Phaseolus lunatus L.) – A health perspective. International Journal of Scientific & Technology Research*, 9(2), 5638–5649
- Cahyani, W. K. D., & Wulandari, A. (2022). Analisa Proksimat Cookies Dengan Substitusi Tepung Lokal. Agrotek : *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Chauhan, A., Nagar, A., Bala, K., & Sharma, Y. (2016). *Comparative study of different parts of fruits of Musa sp. on the basis of their antioxidant activity. Der Pharmacia Lettre*, 8(15), 88–100.
- Costa, T. S .A., Toedoro, A. F. P., Alves, R.B.N.(2015). *Total Phenolics, Flavonoids , Tannins and Antioxidant Activity of Lima Beans Conserved in A razillian Genebank. Food Technology*. 45(2):335-341.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mi Herbal Basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 81–90.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Engko, S. P., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas cookies dengan kombinasi tepung singkong (Manihot utilissima), tepung ampas tahu, dan tepung kecambah kacang

- hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(1), 15-26.
- Fellows, P. J. (2009). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (W. Publishing (ed.); 3rd ed.).
- Giami, S. Y. (2006). *Variability in the nutritive value of three new lima bean (Phaseolus lunatus L. Walp.) breeding lines. Legume Research*, 29(1), 29-34.
- Gumelar, H. A. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf di UPTD Technopark Grobogan Jawa Tengah. Universitas Sebelas Maret.
- Hidayati, D., & Nurhasanah, A. (2021). Karakteristik tepung dan pengaruhnya terhadap produk olahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2), 85-92.
- Hoover, R. (2001). *Composition, molecular structure, and physicochemical properties of tuber and root starches: a review. Carbohydrate Polymers*, 45(3), 253-267.
- Ismail, I. (2013). Karakteristik mutu tempe kacang pagar (*Phaseolus lunatus* L) dengan variasi suhu fermentasi yang digunakan. (D3 thesis). Universitas Andalas.
- Jamilatun, M. (2022). Analisis cemaran mikroba angka lempeng total (ALT) pada kue jajanan pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(5), 1243-1248.
- Kaleka, N. (2013). Pisang-Pisang Komersial. Arcita. Yogyakarta
- Khalisa., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, VI(4), 594-601.
- Kusnandar, Danniswara, & Sutriyono. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan Indonesia*, 5(2), 145-156.
- Kusumaningrum, D., & Rahayu, E, W. (2018). Pengembangan Produk Pangan Lokal sebagai Alternatif Subsitusi Tepung Terigu. Yogyakarta: Penerbit AgroMedia.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis Kandungan Proksimat *Cookies* Tepung Tempe. *Journal Of Food Security And Agroindustry*, 1(2), 40-49.

- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S., & Widowati, E. (2017). Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris flakes pisang kepok Samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan substitusi pati garut. *Jurnal Ilmu Pangan*, 10(1), 1–10.
- Marta, H. (2022). *The properties, modification, and application of banana flour: A review. International Journal of Food Science*
- Muchtadi, T. R. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mulyati, S. (2005). Aneka Olahan Pisang. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Naurah, (2013). Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2002; Vol. 13 (3). 51-56.
- Ngo, H. B. G., Phu, M. L., Tran, T. T. T., Ton, N. M. N., Nguyen, T. Q. N., & Le, V. V. M. (2024). *Dietary fiber- and antioxidant-enriched cookies prepared by using jackfruit rind powder and ascorbic acid. Heliyon*, 10(9), e30884
- Nirmagustina, D. E., Hidayat, B., & Zukryandry. (2024). Karakteristik fisik dan kandungan gizi tepung pisang lokal Lampung dengan metode perebusan (*Physical characteristics and nutritional content of local banana flour grown in Lampung Province by boiling method*). *Jurnal Agroteknologi*, 18(1), 1–13.
- Nuraini, V. dan Karyantina, M. (2019). Pengaruh Waktu Pemanasan Dan Penambahan Air Terhadap Aktivitas Antioksidan Selai Buah Bit (*Beta vulgaris L.*), *FoodTech J. Teknologi. Pangan*, vol. 2, no. 1, hal. 26,
- Nurhilmi Halisa R. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang terhadap Mutu Produk Pangan. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Okekunle, M. O., Adebowale, K. O., Olu-Owolabi, B. I., & Lamprecht, A. (2020). *Physicochemical, morphological and thermal properties of oxidized starches from Lima bean (Phaseolus lunatus)*. *Scientific African*, 8, e00432.
- Palinata, Y. J., Baun, A., Leko, J. J., Attya, J. C., & Nope, F. E. (2023). Edukasi dan Pelatihan Makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) Berbahan Buah Pisang Bagi Ibu PKK di Desa Oelpuah. *Jurnal Pendidikan Tambusai*,

- 7(1), 98–103.
- Palupi, H. T., Estiasih, T., Yunianta, & Sutrisno, A. (2022). *Physicochemical and protein characterization of lima bean (Phaseolus lunatus L) seed. Food Research, 6(1), 168–177.*
- Palupi, Hapsari Titi, and Matheus Nugroho. (2012), Pengaruh jenis pisang dan bahan perendam terhadap karakteristik tepung pisang (*Musa Sp.*). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian 4.1.*
- Prabawati, D., Suyono, E.A., & Sunarti. (2008). *Pemanfaatan Pisang Kepok dalam Pembuatan Tepung Pisang.* Balai Besar Industri Agro-BPPT
- Prahasta, I. (2009). *Pemanfaatan Pisang Kepok sebagai Bahan Baku Tepung Pisang.* Universitas Brawijaya.
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. (2021). Karakteristik fisikokimia *cookies* dengan variasi tepung sorgum dan pati jagung serta variasi margarin dan whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, 9(2), 89-99*
- Rahmawati, D. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca L.*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Egg Roll. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahmawati, H., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik *Cookies.* *Journal of Nutrition College, 2(3), 382-390*
- Reski, N. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Pagar (*Phaseolus lunatus*) terhadap Mutu Mi dari Sagu (*Metroxylon sp.*). Universitas Andalas.
- Rustandi, A. (2011). *Ilmu Pengetahuan Bahan* BANGSA
- Rosalina, Y., Sari, M. P., & Sari, D. (2018). Karakteristik tepung pisang dari bahan baku pisang lokal. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 7(3), 153–160* Pangan. Alfabeta.
- 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.*

- Rosana, D. (2019). Struktur dan Fungsi Protein. Universitas Terbuka, 450.
- Saputro, D. H., Andriani, M. A. M., & Siswanti, S. (2015). Karakteristik sifat fisik dan kimia formulasi tepung kecambah kacang-kacangan sebagai bahan minuman fungsional. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1), 1–10. Universitas Sebelas Maret. ISSN 2302-0733.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Sisrizal. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Nangka (*Musa paradisiaca L.*) dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Soetan, K. O., & Atanda, R. T. (2020). *Proximate composition, phytochemical screening and some antinutritional factors of three accessions of lima beans (Phaseolus lunatus)*. *Nigerian Journal of Animal Production*, 47(1), 50–58.
- Somaatdja, S. (1993) Sumberdaya Nabati Asia Tenggara I Kacang-Kacangan. PT Gramedia Pustaka Utama
- Suyanti, R. D. (2011). Teknologi Pengolahan Kue dan Roti. Bumi Aksara.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)
- Tarwendah PI. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66- 73.
- Tester, R. F., Karkalas, J., Qi, X. (2004). *Starch—composition, fine structure and architecture*. *Journal of Cereal Science*, 39(2),151–165.
- U.S. Department of Agriculture, A. R. S. (2014). *USDA Food and Nutrient Database for Dietary Studies 2011–2012*.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). *Study on the Comparison of Jack Bean Flour (Canavalia Ensiformis) with Tapioca Flour and Egg Yolk Concentration on the Characteristics of Jack Bean Cookies*. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.
- Widowati, S.; Damardjati, D. S.; Wargiono, J. (2021). Potensi dan

- tantangan pemanfaatan kacang-kacangan lokal dalam pengembangan produk pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 9–16.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, H., Wibowotomo, B., & Wahyuni, W. (2023). Efektivitas penggunaan tepung pisang candi (*Musa paradisiacal Fa Corniculata*) dalam pengaplikasian *cookies* lidah kucing ditinjau dari sifat kimia dan sifat fisik. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(1), 35–43.
- Wulandari, E., Sari, D., & Wijayanti, H. (2018). Peran kandungan zat gizi dan senyawa bioaktif pisang terhadap tingkat kesehatan manusia. *Jurnal Nutrisi Dan Pangan*, 2(1), 3503–3508.
- Zhang, G., Ao, Z., Hamaker, B. R. (2006). *Slow digestion property of native cereal starches*. *Biomacromolecules*, 7(2), 325–331.
- Zhu, X., Li, Q., Li, J., Luo, J., Chen, W., & Li, X. (2018). Comparative study of volatile compounds in the fruit of two banana cultivars at different ripening stages. *Molecules*, 23(10), 2456

