

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, N., & Xyzquolyna, D. (2020). Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*) Pada Pembuatan Makanan Tradisional Gorontalo Ilabulo. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 3(1).
- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar Air, Kadar Protein, Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Al Khoer, M. R., & Ulfah, M. (2024). Pengaruh Masa Simpan Minuman Serbuk Rasa Jeruk Terhadap Kadar Air Dengan Metode Moisture Analyzer. In *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi" Saintek"*, 1(2), 1181-1187.
- Andayani, S. N., Sitepu, G. S. B., Budiarta, I. N., & Damayanti, M. L. (2022). Karakterisasi Kimia dan Sensori Cookies Non-Gluten dengan Subtitusi Tepung Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Sebagai Alternatif Makanan Ringan Penderita Celiac. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 11(2), 257-266.
- Apriliani, P., Haryati, S., & Sudjatinah. (2019). Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1–9.
- Astiana, R., & Adrianto, A. Z. (2023). Vegan Cookies Innovation. *Bogor Hospitality Journal*, 7(2), 27-36.
- Ardianti, D. Y., Anggriani, R., & Sukardi, S. (2019). Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta (L) Schot*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*). *Food Technology And Halal Science Journal*, 2(1), 85-96.
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap kualitas produk biskuit. *Agropolitan*, 3(3), 55-65.
- Asmoro, N. W., Hartati, S., & Handayani, C. B. (2021). Introduksi Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Pendukung Diversifikasi Dan Ketahanan Pangan

Masyarakat Dawis 1 Rt 03/24 Jebres. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 10(4), 325-329.

Astuti, S., Suharyono, A.S & Fitra, N. 2017. Pengaruh formulasi jamur tiram putih (*pleurotus oestreatus*) dan tapioka terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kimia kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), 163-173

Aulia, A. F., Bahar, A., Ruhana, A., & Mayasari, N. R. (2024). Daya Terima Cookies Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Snack Sehat Untuk Remaja Putri Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 2(3), 146-163.

Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. Var Italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267-276.

Ayuningtyas, T. N., & Sofyan, A. (2025). Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Bebas Gluten Bebas Kasein Berbasis Tepung Komposit Mocaf Dan Kacang Merah. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 7(4), 2865-2876.

Badan Pusat Statistik. (2025). *Jumlah penduduk Indonesia tahun 2025*. <https://www.bps.go.id>

Badan Pusat Statistik. (2022). *Produksi Tanaman Sayuran Dalam Angka*. BPS – Statistik Indonesia. Jakarta

Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2022). *Biskuit*. SNI 2973:2022. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta

Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2018). *Tepung Terigu*. SNI 3751:2018. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta

Cole, M. W., Ross, B. J., Collins, L. K., Imonugo, O., & Sherman, W. F. (2022). The Impact of Celiac Disease on Complication Rates After Total Joint Arthroplasty: A Matched Cohort Study. *Arthroplasty Today*, 17, 205-210

Dalimunthe, E. K. T. P. (2019). *Pengaruh Persentase Tepung Sukun Dalam Campuran Tepung Dan Persentase Gula Terhadap Mutu Cookies Sukun (Doctoral Dissertation, Fakultas Pertanian)*.



- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 9(3), 180-186.
- Debora, F., Susilawati, S., Nurainy, F., & Astuti, S. (2023). Formulasi Tepung Kacang Merah Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Bakso Analog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 10-22.
- Dewi, F.K. (2016). Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan. Skripsi(S1) Thesis, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., Vindy, P. G., & Rofiah, A. A. (2018). Effect of fermentation time and cassava varieties on water content and the yield of starch from modified cassava flour (MOCAF). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(2), 71-75.
- Direktorat Departemen Gizi, R. I. (2017). Pedoman Metode Melengkapi Gizi Bahan Makanan Pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In Kementerian Kesehatan RI.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2023). *Data Produksi Ubi Kayu Tahun 2023*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., & Antarini, A. A. N. (2022). Pengaruh rasio tepung mocaf dan tepung tempe terhadap karakteristik brownies kukus. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 11(2), 96-104.
- Ekawati, I.G.A., P.T. Ina, & ID.P.K. (2016). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Anggur Menjadi Tepung Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Biskuit Fungsional. Laporan Usulan Penelitian. Unpublish. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana
- Ersanti, F. Y., & Munir, M. (2024). Mutu Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Beras Hitam dan Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan

- Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), 488-499.
- Faustina, D. S. (2023). Formulasi Tepung Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca* L) Dan Kacang Kratok Merah (*Phaseolus Lunatus* L) Dalam Pembuatan Snack Bar (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Frontier Group dan Majalah Marketing. (2025). *Top Brand Index 2021–2025*. Diakses melalui <https://www.topbrand-award.com> pada tanggal 18 Juni 2025.
- Goi, M. (2017). Penanganan Gizi Pada *Celiac Disease*. *Health and Nutrition Journal*, 3(2), 100-109
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi pemanfaatan tepung mocaf (modified cassava flour) pada beberapa produk pangan di madrasah aliyah mambaul ulum kabupaten bengkulu tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57-73.
- Hadi, S. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51-55.
- Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1).
- Handayani, A., & Rosidah, R. (2017). Analisis Organoleptik Pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel Di Kelompok Wanita Tani Di Desa Temanggung Kabupaten Magelang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 15(2), 133-143.
- Harahap, K. S., Sumartini, S., & Mujiyanti, A. (2020). Uji Hedonik: Pengkayaan Nutrisi dari Cookies Coklat Tepung Mangrove (*Avicennia Officinalis*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Tepung Wijen, Dan Tepung Hati Ayam. *Aurelia Journal*, 2(1), 19-28.
- Hariadi, H. (2017). Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Brokoli (*Brassica Oleracea* L) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L). *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(2), 98–105.

- Hastuti, A.Y. (2012). *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta
- Helvandari, J. H., Ariyetti, A., & Kasim, A. (2022). Analisis break even point pada pembuatan cookies dengan pencampuran tepung terigu dengan tepung kacang merah. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(1), 8–11.
- Hersoelistyorini, W., Dewi, SS. & Kumoro, AC. (2015). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2nd University Research Coloquium*, 10-17
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Ilf, N. L., Tjarono, S., & Irianton, A. (2018). Cookies Sucang Sebagai Alternatif Pmt Balita Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi, Dan Daya Terima (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Ismanto, H. (2022). Uji Organoleptik Keripik Udang (L. Vannamei) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Agrosainta: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53-58
- 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), 106-114.
- Jayanti, K., Suroso, E., Astuti, S., & Herdiana, N. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Sifat Kimia, Fisik, Dan Sensori Nugget Ikan Baji-Baji (Grammoplites Scaber). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), 250-263.
- Kamilah, I. H., Fitria, M., Sulaeman, A., & Widartika, W. (2022). Cookies Tepung Kedelai Dan Tepung Jali Sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil Hiperemesis Gravidarum Grade 1. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(1), 35-48.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan

Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kementerian Pertanian. (2020). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020. *Paper Knowledge . Toward A Media History Of Documents*, 3(4).

Khatarina, S. (2018). Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* B) Pada Pembuatan Crackers Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik.

Khoury, D. El, Balfour-ducharme, S., & Joye, I. J., (2018). A Review on the gluten-free diet : technological and nutritional challenges. *Nutrients* 14(1), 1–27.

Kuliahsari, D. E., Tambunan, W. T., & Patimang, A. (2022). Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu Dan Sukun. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1), 10-15.

Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti, S. (2020). Karakteristik kimia, fisik dan tingkat kesukaan panelis pada snack bar tepung edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dengan penambahan flakes talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 20-28.

Mahmud, M. K., Hermana, N. A., Nazarina, M., Marudut, S., Zulfianto, R. R., Muhayatun, Jahari, A. B., Permaesih, D., Ernawati, F., Rugayah, Haryono, Fahmida, Sulaeman, A., Andarwulan, N., Atmarita, Almasyhuri, Nurjanah, N., Ikka, N., Sianturi, G., Prihastono, E., & Marlina, L. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Gramedia Pustaka. Jakarta

Maria, L., Pratiwi, I. D. P. K, & Arihantana, N. M, I. H. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Millet (*Panicum Milliaceum*) Dan Maizena Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(4), 702-710.

Masrikhiyah, R. (2021). Retensi Kadar Gluten Cookies Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1), 20-25.

Meutia Khaira Suri, M. E. U. T. I. A. (2020). Pengaruh Suplementasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) PADA Tortilla Corn Chips Terhadap

*Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Makanan Selingan Sehat Remaja* (Doctoral dissertation, Universitas Perintis Indonesia).

Maulani, A., Poernomo, A., Lisyana, H., & Sumandiarsa, I. K. (2024). Karakteristik gluten free cookies fortifikasi hidrolisat protein ikan lele. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 19(1), 73-82.

Mubarok, A. Z., & Sembiring, S. V. J. (2020). Karakteristik Fisik Cookies Pada Berbagai Rasio Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia Dan Penambahan Margarin. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(2), 90–97

Novrini, S., & Danil, M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(1).

Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqati, H. (2018). Rendemen, Nilai Ph, Tekstur, Dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar Dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).

Nurritzka, N., Satriana, S., & Zaidiyah, Z. (2023). Studi Literatur: Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substrat Dalam Pembuatan Sourdough. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 458-464.

Oktadiana, H., Abdullah, M., Renaldi, K., & Dyah, N. (2017). Diagnosis dan tata laksana penyakit Celiac. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 4(3).

Oktini, D.R., Effendi, R., Nugraha, Y.D. & Permana, R.M.T., (2022). Peningkatan Ekonomi Melalui Pengolahan Tepung Mocaf Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 10(1), 101-113.

Pertiwi, S. R. R., Kusumaningrum, I., & Khasanah, U. (2018). Formulasi Crispy Cookies Berbahan Baku Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Termodifikasi Crispy Cookies. *Food Hydrocoll.*, 4, 68-78.

Pertiwi, P.R., A. Larasati & L. Hidayati. (2018). Pengaruh Teknik Sangrai dan Panggang Dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) Terhadap Mutu Katetong. *Jurnal Teknologi Kejuruan*, 41(1), 89-100.

Pramesti RD, Dwiloka BD, Setiani BE. (2019). Pengaruh Penggunaan Bekatul

Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Kadar Lemak, Dan Sifat Organoleptik Nugget Belut (*Monopterus Albus Zuiewu*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 253–258.

Pramita, T. A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Tepung Bayam Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Tinggi Protein Dan Serat. *GIZI UNESA*, 3(3), 358-365.

Prasetyo, L., A. Ali & Y. Zalfiatri. (2018). Pemanfaatan Tepung Biji Durian dan Tepung kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Pertanian*, 5(1), 1-12.

Pratiwi, I., Wahyuni, S., & Faradilla, R. F. (2020). Pengaruh Formulasi Berbagai Jenis Tepung Pangan Lokal Terhadap Nilai Proksimat Produk Biskuit: Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 5(1), 2798-2805.

Prihapsari, F. A., & Setyaningsih, D. N. (2021). Substitusi tepung kacang tunggak (*Vigna unguiculata L. Walp*) pada produk cookies. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(2), 155-161.

Purwadiani, P., Munarko, H., Jariyah, J., Winarti, S., & Wahyusi, K. N. (2022). Sosialisasi Manfaat Biskuit Bebas Gluten Bagi Kesehatan Di UD Sofia Cookies Wiyung, Surabaya. *Jurnal Pengabdian Pelitabangsa*, 3(2), 29-33.

Purwanti & Hapsari. (2017). Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu), Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Gulung Influence Of Main Materials Proportion (Red Bean Puree And Wheat Flour), With Honey Sweet Potato Puree On Organoleptica. 1–10.

Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2019). Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (2).

Putri Yuliani Asyifa, S. (2019). Kastengel Dengan Substitusi Tepung Millet Sebagai Alternatif Cookies kaya Serat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).



- Putriningsih, A. A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh konsentrasi tapioka pada beras varietas mentik (*Oryza Sativa* Var. Mentik) terhadap sifat fisikokimia rice paper. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 17(1), 28-35.
- Qisthi, L. M. A., & Auliana, R. (2018). Pengembangan Produk Rolled Cake Rendang Dengan Substitusi Kacang Merah. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- Rachmawati, M., Syahrumsyah, H., Andriyani, Y., Dewantara, M., & Pane, R. (2020). Karakteristik sifat sensoris dan kimia pada kue kering hasil dari formulasi tepung beras merah (*Oryza nivara* L.) dan mocaf (modified cassava flour). *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 59-65.
- Ramadan, Y., Augustyn, G. H., & Mailoa, M. (2023). Formulasi Tepung Sagu Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Pembuatan Kukis. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 260-268.
- Ramadiani, A., & Indrawati, V. (2024). Daya Terima dan Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Kacang Merah dan Kurma sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Anak Sekolah (6–12 tahun). *HARENA: Jurnal Gizi*, 4(2), 81-90.
- Rauf, S., Manjilala, M., Nursalim, N., Mustamin, M., & Azisah, N. (2022). Cookies substitusi tepung bayam merah dan tepung kacang tolo sebagai makanan tambahan remaja putri anemia. *Jurnal Media Gizi Pangan*, 29(2), 81- 90.
- Rizkyanti, O. (2016). *Kombinasi Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Dan Kacang Merah Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Produk Sosis Untuk Vegetarian* (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2022). 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.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.



- Sareani, A., Suranadi, L., & Sofiyatin, R. (2019). Substitusi tepung kedelai (Glycine max L.) terhadap sifat organoleptik soybeans cookies. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(1), 1-7.
- Selvianti, I., Hastuti, N. D., & Indriawan, R. (2024). Uji Organoleptik (Sensori) Dan Kadar Air Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 4(1), 64-73.
- 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.
- Siahaan, B., Koapaha, T., & Langi, T. (2019). Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Sifat Sensoris Mie Kerin. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Siahaan, B. F., Yusa, N. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris. L*) dan Tepung Daun Pegagan (*Centella Asiatica (L.) Urban*) terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (itepa)*.
- Simanullang, D. P. N. K., Arihantana, N. M. I. H., & Wisaniyasa, N. W., (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Kue Pukis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2), 384-395.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- Siregar, L.N.S; H. Noviar & Rahmayuni. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Salak Padang Sidempuan (*Salacca Sumatrana R*) Dalam Pembuatan Snack Bar. *Jom Faperta* 4(1), 1-14.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, J. R. (2018). Pengaruh Perbandingan

Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 9(2).

Statista. (2025, Maret). Snack Food - Indonesia. <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/confectionery-snacks/snackfood/indonesia>

Suharyono, A. S., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225-235.

Sukriadi, E. H., & Listiarini, V. D. (2021). Kreasi Choco Chips Cookies Buah Alpukat. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 53-59.

Sulistiyati, T. D., & Lam, Y. L. (2022). Karakteristik organoleptik otak-otak ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan fortifikasi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 21(2), 43-50.

Syafutri, M. I., Friska, S., Eka, L., & Jery, M. S. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-9 Tahun 2021, Palembang 20 Oktober 2021, Sustainable Urban Farming Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Era Pandemi, 771–81.

Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Saputra, J. M. (2021). Sifat fisikokimia dan sensoris tortilla dengan penambahan tepung kacang merah. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* 9(1), 365-375.

Utomo, L. I., Nurali, I. E., & Ludong, I. M. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). In *Cocos* 1(2).

Vanesa, M., & Rosanto, S., (2024). Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap Substitusi Tepung Ampas Kedelai Dan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Riset Sosial Humaniora (KAGANGA)*, 809-826.



Wicaksani, N. P. R. C., Damiaty & Sukerti, N. W. (2023). Substitusi Tepung Porang Pada Olahan Cookies Sehat: Substitute Porang Flour in Healthy Cookies. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 118-131.

Yufidasari, H.S., Nursyama, H dan Ardiantia, B.P., 2018. Penggunaan bahan pengemulsi alginat dan substitusi tepung kentang pada pembuatan bakso ikan gabus (*channa striata*). *Journal of Fisheries and Marine Research* 2(3), 178-185

Zafir, A. N., Sutiadiningsih, A., Handajani, S., & Dewi, I. H. P. (2024). Proporsi Margarin-Mentega Pada Pembuatan Getuk Banava Oven. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 380-394.