

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana, dan Choliq. A. 2009. Rekomendasi Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standardisasi* Vol. 11 No. 3 Tahun 2009: 212-219.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 2016, 4.1: 19-23.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists." AOAC Inc., Arlington.
- Arifin, M. N. 2014. Studi Perbandingan Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung Tapioka dan Tepung Maizena dengan Katalis Asam Sulfat (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., dan Widyantara, A. B. 2018. Karakteristik fisik, kandungan gizi tepung kulit pisang dan perbandingannya terhadap syarat mutu tepung terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 2(2): 45-50.
- Assadad, L., dan Utomo, B. S. B. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 6(2): 26-37.
- Asyah, H. N. 2019. Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Oriza Nivara*) Dengan Tepung Semolina Dan Konsentrasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Pada Produk Pasta Kering Linguine (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Aventi, A. 2016. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. (Doctoral dissertation, Seminar Nasional Cendekiawan).
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Produksi Sayuran di Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2017. *Statistik tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bramatya, E., Ibrahim, M. N., dan Isamu, K. T. 2019. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Uji Organoleptik Kimia Keong Kowoe (*Pila ampullacea*) Pindang Selama Penyimpanan. *Jurnal Fish Protech*, 2(2): 189-295.

- Basuki S, E. K., Nurismanto, R., dan Suharfiyanti, E. 2019. Kajian Proporsi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Pada Pengolahan Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan* 12(2): 72-80.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. "SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman." Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyono, B. 2011. *Seri Budidaya Bawang Daun*. Kanisius, Yogyakarta.
- Chakim, L., Dwiloka, B., dan Kusrahayu, K. 2013. Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 97-104.
- Chaniago, R. 2019. *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Deepublish.
- Damat. 2013. Karakterisasi Tepung Dari Kulit, Daging Buah dan Buah Pisang Kepok (*Musa Sp.*). *Jurnal Gamma* 8(2):6-13.
- Denaputri, A., Karissa, D., Herdiana, F., Nur, N., dan Silviaty, R. 2017. *Cilok Cripsy (Perencanaan Pendirian Usaha Cilok Isi Keju Daging Goreng)*. Jurusan Pendidikan Administrasi Perkantoran, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Dewantari, I. G. N. C., Wisaniyasa, N. W., dan Suter, I. K. 2017. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 6(1): 19-29.
- Djunaedi, E. 2012. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam Pengolahan Cookies*. Program Studi Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan.
- Do Carmo D. Maria. 2017. *Analisis Kandungan Gizi Kerang Lokan ( *Geloina erosa sp*) dari Cagar Alam Hutan Bakau Maubesi*. Skripsi Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknik Undana. Kupang
- Eddy, S., dan Lilik, N., 2007. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ekawati, D. 1999. *Pengolahan cookies dari tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris L) sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI)[skripsi]*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Endrasari, R. dan Nugraheni, D. 2012. *Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah.

- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pengolahan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2018, 2.1: 10-10.
- Erfiani, A. E. 2012. Model Pengeringan Lapisan Tipis Dan Perubahan Warna Selama Proses Pengeringan Kacang merah Varietas Hawaian Wonder. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Ermawati, W. O. 2016. Kajian pemanfaatan limbah kulit pisang raja (*Musa paradisiaca* var Raja) dalam pengolahan es krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(1): 67-72.
- Falahudin, A. 2013. Kajian Kekenyalan dan Kandungan Protein Bakso Menggunakan Campuran Daging Sapi Dengan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)* 1(2):1-9.
- FAO. 1986. "Manuals of Food Quality Control: Food Analysis: Quality, Adulteration, and Tests of Quality." FAO, Washington, DC.
- FAO dan WHO. 2016. "Nitrogen Conversion Factor for Soy Protein." FAO dan WHO, Rome.
- Fauziah, R. R., Lovabyta, N. S., dan Wahyuningtyas, W. S. 2017. Pengolahan Ciweed (cilok-seaweed) sebagai alternatif pangan sehat dan bergizi. *Jurnal Agroteknologi* 10(02): 160-166.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 4(2): 17-29.
- Gebhardt, S., Lemar, L., Haytowitz, D., Pehrsson, P., Nickle, M., Showell, B., dan Holden, J. 2013. USDA national nutrient database for standard reference, release 21. United States Department of Agriculture Agricultural Research Service.
- Hanasti, 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) Termodifikasi. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor Fakultas Teknologi Pertanian.
- Harefa, W., dan Pato, U. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan (Doctoral dissertation, Riau University).
- Harun, N. 2016. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiacalinn*) dalam Pengolahan Dodol (Doctoral dissertation, Riau University).

- Hatcher, D.W., J.E. Dexter and B.X. Fu. 2008. Investigation of amber durum wheat for production of yellow alkaline noodles. *J. Cereal Sci.* 48: 848–856.
- Heluq, D. Z., dan Mundiastuti, L. 2018. Daya terima dan gizi zat gizi pancake substitusi kacang merah (*PHASEOLUS VULGARIS L*) dan saun kelor (*MORINGA OLEIFERA*) sebagai alternatif jajanan anak sekolah [Acceptability and Nutrient Content of pancake Substituted with Red-bean (*Phaseolus vulgaris L*) and Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) as an Alternative Snack for School Aged Children]. *Media Gizi Indonesia* 13(2): 133-140.
- Heluq, D. Z. 2017. Pengaruh substitusi kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap daya terima, nilai gizi, dan nilai ekonomi pada pancake sebagai jajanan anak sekolah dasar (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Hernawati H. dan Aryani A. 2007. Potensi tepung kulit pisang sebagai pakan alternatif pada ransum ternak unggas. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Herman, H., dan Joetra, W. 2015. Pengaruh garam dapur (NaCl) terhadap kembang susut tanah lempung. *Jurnal Momentum* 17(1): 13-20.
- Hidiarti, O. G., dan Srimiati, M. 2019. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca linn*) dalam Pengolahan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 32-39. <https://doi.org/10.36590/jika.v1i1.5>.
- Hikmatun, T. 2014. Eksperimen Penggunaan Filler Tepung Kulit Pisang Dalam Pengolahan Nugget Tempe. *Food Science and Culinary Education Journal* 3(1): 1-6.
- Histifarina, Adetyia, R., Didit, R., dan Sukmaya. 2012. Teknologi pengolahan dari berbagai jenis pisang menggunakan cara pengeringan matahari dan mesin pengering. *Jurnal Agrin* 16 (2) : 125-133.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015. Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kadar kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 4(1): 7-14.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5(2): 106-116.
- Indrayati, F., Utami, R., dan Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia Rotunda*) pada Edible Coating terhadap

Stabilitas Warna dan pH Fillet Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4): 25-31.

Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sago baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*). *J. Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(1): 1-8.

Kaleka, Norbertus. 2013. *Pisang-pisang Komersial*. Arcita. Yogyakarta

Khattab D. RY dan Arntfield S. D. 2009. Nutritional Quality of Legume Seeds as Affected by Some Physical Treatments: 2. Anti nutritional Factors. *LWT Food Science and Technology* 4(2):1113-1118.

Khoirani, K. 2015. Uji Kualitas Susu Dengan California Mastitis Test (CMT) Dan Organoleptik Pada Susu Kerbau Perah (*Bubalus Bubalis*) Di Kabupaten Enrekang. Skripsi Program Studi Kedokteran Hewan. Fakultas Kedokteran. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Khoirunnisa, K., Waluyo, W., dan Hidayat, N. 2015. Kajian Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Betakaroten Cilok dengan Variasi Pencampuran Tepung Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Nutrisia* 17(1): 25-29.

Khusna, A. D. 2015. Pengaruh penggunaan tepung daun kelor sebagai bahan pensubstitusi tepung tapioka terhadap tingkat kekenyalan dan dayaterima cilok. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Kiki, K. F., Wulandari, E. S., dan Widya, L. M. 2017. Studi komparasi efektivitas palate cleanser untuk evaluasi sensori produk susu pasteurisasi dan turunannya. *Jurnal Teknologi Pangan* 11(1): 54-61.

Kiptiah, M., Hairiyah, N., dan Nurmalasari, A. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*) terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 66-76.

Koir, R. I., Devi, M., dan Wahyuni, W. 2017. Analisis proksimat dan uji organoleptik getuk lindri substitusi umbi gembili (*Dioscorea esculenta L*). *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya* 40(1): 87-97.

Koswara, S. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. Ebook Pangan.

Kristiani, S., dan Toekidjo, S. P. 2014. Kualitas Benih Tiga Aksesori Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) pada Tiga Umur Panen. *Vegetalika* 3(3): 63-77.

Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., dan Ramani, A. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar

- Serat pada Bakso Jantung Pisang (Addition Effect of Red-beans Flour to the Acceptability, Protein Content, and Dietary Fiber of Banana Blossoms Meatballs). *Pustaka Kesehatan* 2(3): 485-491.
- Lestari, M. S. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Penilaian Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Mangkok. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(2): 1194-1207.
- Lestari, S., dan Adi, A. C. 2016. Penambahan ikan lele (*Clarias gariepinus*) dan isolated soy protein terhadap daya terima dan kadar protein cilok. *Media Gizi Indonesia* 11(2): 160-166.
- Liadi, V. C., Wisaniyasa, N. W., dan Puspawati, N. N. 2019. Studi Sifat Fungsional Dan Kimia Tepung Kecambah Kacang Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(2): 131-139.
- Mankotia, K. dan R. Modgil. 2013. Effect of Soaking, Sprouting, and Cooking on Physicochemical Properties of Moth Bean (*Vigna aconitifolia*). *J. Hum. Ecol.*, 14(4): 297-299.
- Maulana, K. D., Jamil, M. M. M., Putra, P. E. M., Rahmawati, R., dan Rohmawati, B. 2019. Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekrystalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba (OH) 2, dan (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>. *Journal of Creativity Student*, 2(1), 42-46.
- Marliyati, S. A., dan Kustiyah, L. 2017. Substitusi tepung kacang merah meningkatkan kandungan gizi, serat pangan, dan kapasitas antioksidan beras analog sorgum. *Jurnal Gizi dan Pangan* 12(2): 147-152.
- Martunis, 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola". Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh - 23111, Indonesia.
- Melapa, A. 2014. Daya terima panelis terhadap brownies panggang berbahan baku tepung umbi daluga (*Cyrtospermamerkussi* Hassk Schott). [Skripsi]. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Mentari, R., Anandito, R. B. K., dan Basito, B. 2016. Formulasi daging analog berbentuk bakso berbahan kacang merah (*phaseolus vulgaris*) dan kacang kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan* 5(3): 32-41.
- Mohamed, A., J. Xu and M. Singh. 2010. Yeast leavened banana-bread: Formulation, processing, colour and texture analysis. *Food Chem.* 118(3): 620-626
- Muhammad, D. R. A., Saputro, A. D., Rottiers, H., Van de Walle, D., & Dewettinck, K. 2018. Physicochemical properties and antioxidant activities

of chocolates enriched with engineered cinnamon nanoparticles. *European Food Research and Technology*, 244(7), 1185-1202.

- Muhammad, D. R. A., Sasti, T. G., Siswanti, S., dan Anandito, R. B. K. 2020. Karakteristik Brownis Cokelat Kukus Berbahan Dasar Pati Garut Dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 12(2): 87-98.
- Munawaroh, A. 2015. *Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang (Musa paradisiaca) dengan Variasi Penambahan Gliserol Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Bioplastik Ramah Lingkungan* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Musita, N. 2012. Kajian kandungan dan karakteristiknya pati resisten dari berbagai varietas pisang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 23(1): 57-65.
- Naurah, 2013. Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. *J Teknologi dan Industri Pangan* 13(3): 51-56.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2): 286-290.
- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan* 8 (2): 70-76.
- Novianti, D. 2016. Pengaruh Jenis Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Bahan Baku Produk Mie Kering (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS LAMPUNG).
- Novita, N., dan Razak, A. R. 2020. Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia* 6(1): 23-33.
- Nurhidayah, B., Soekendars, E., dan Erviani, A. E. 2019. Kandungan kolagen sisik ikan bandeng (*Chanos-chanos*) dan sisik ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *BIOMA: JURNAL BIOLOGI MAKASSAR*, 4(1), 39-47.
- Nurniawati. 2016. Pengembangan brownies substitusi kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) disuplementasi torbangun (*Coleus amboinicus* lour) bagi wanita PMS. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nurlita, N., dan Hermanto, H. 2017. Pengaruh penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi biskuit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(3): 562-574.

- Nzewi, D. dan A.C.C. Anthony. 2011. Effect of Boiling and Roasting on the Proximate Properties of Asparagus Bean (*Vigna sesquipedalis*). *African Journal of Biotechnology* 10(54): 11239-11244
- Pangan, B. K. Penyuluhan Provinsi DIY, 2012. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 20-30.
- Panjaitan, 2014. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pargiyanti, P. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode Soxhlet menggunakan perangkat alat mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory* 1(2): 1-7.
- Pramuditya, G., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI Dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 200-209.
- Pranata, L. D. 2016. Kajian Penilaian Sensori Sosis Berbasis Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) dan Tempe. Doctoral dissertation, Riau University.
- Prasetya, W. 2019. Pengaruh Penambahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Tekstur, Sifat Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bakso Ayam. *Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*.
- Pratiwi, 2013. Pengolahan Produk dan Biji-bijian. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Prayitno, Agus. 2016. Resep Cilok Kenyal dan Empuk. Graha Pustaka Utama. Yogyakarta.
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., dan Sari, D. S. 2019. Analisis kadar protein pada tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) dengan metode kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*, 4(2), 77-83.
- Putri, M. F., dan Kasih, C. A. 2020. Jajanan Sehat Dan Kaya Kalsium Untuk Keluarga: Substitusi Tepung Bandengr Presto Sebagai Bahan Kastangel. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan* 7(1): 98-106.
- Ratrinia, P. W., Azka, A., Hasibuan, N. E., dan Suryono, M. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Komposisi Proksimat pada Ikan Lomek (*Harpodon Neherus*) Asin Kering. *Aurelia Journal* 1(1): 18-23.



- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangka, dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Ritonga, P. S. 2011. "Air" sebagai Sarana Peningkatan Imtaq (Integrasi Kimia dan Agama). *Sosial Budaya* 8(2): 267-276.
- Rois, F. 2012. Pengolahan Mie Tepung Kulit Pisang Kepok (Kajian Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok pada Tepung Terigu dan Penambahan Telur. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran", Surabaya.
- Riskiani, D., Dwi, I., dan Dian, R. 2014. "Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pengolahan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)". *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 96-105.
- Rohmah, N. K. 2013. Kajian Keamanan Pangan Pentol Cilok Di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpring Lamongan. *Jurnal Tata Boga* 2(1): 1-8.
- Sari, K. I., dan Yohana, W. 2015. Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi. *MDJ (Makassar Dental Journal)* 4(6): 184-189.
- Setiawan, S., Yuliana, N., dan Setyani, S. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Warna, Total Asam dan Total Bakteri Asam Laktat Pikel Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 18(1): 42-51.
- Setyaningsih, N. N. 2017. Analisis kimia kadar abu dan gluten pada tepung cakra kembar, segitiga hijau, dan segitiga biru sebagai bahan baku utama pengolahan mi instan di PT INDOFOOD CBP Sukses Makmur Ttb divisi noodle cabang semarang. *Jurnal kerja praktek. Fakultas teknologi pangan, universitas katolik soegijanpranata, Semarang.*
- Sinaga, N. 2020. Pengaruh variasi penambahan tepung kacang merah (*PHASEOLUS VULGARIS* L) terhadap mutu fisik dan mutu kimia cheese stick. Skripsi. Fakultas gizi. Politeknik Kesehatan Medan, Medan.
- Sitio, A. B. dan Alam, J. P. D. I. P. 2019. Analisis kandungan proksimat pakan organik yang diberi suplemen probiotik H\*\* dan pengaruhnya terhadap berat badan ayam bangkok. Skripsi. Fakultas keguruan dan ilmu pendidikan. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., dan Assa, J. R. 2019. 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(1): 43-55.

- Solihat, A., Hakim, L., dan Setiawati, S. D. 2016. Strategi produk cilok sebagai makanan khas kota bandung. *Jurnal Ecodemica Strategi Produk Cilok Sebagai Makanan Khas Kota Bandung* 4(2): 244-250.
- Soputan, D. D., Mamujaja, C. F., dan Lolowang, T. F. 2016. Organoleptic Test and Chemical Characteristics of Klappertaart Products of Manado During Storage. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4(1): 18-27.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., dan Fanggih, N. 2017. Ekstrak Bawang Putih Bubuk Dengan Menggunakan Proses Spray Drying. *Jurnal Teknik Kimia* 9 (2): 62-68.
- Suryaningrum, T. D., Syamdidi, S., dan Rizki, E. M. 2013. Penggunaan Berbagai Garam dan Bumbu Pada Pengolahan Pindang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 8(1): 23-34.
- Syafruddin, S., Hasan, H., dan Amin, F. 2016. Analisis Kadar Protein Pada Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Yang Beredar Di Pasar Tradisional Di Kabupaten Gowa Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Majalah Farmasi Nasional* 13(2): 77-87.
- Syahruddin, A. N. 2015. Identifikasi Zat Gizi dan Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*) dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *Media Pangan Indonesia* 19 (1): 116, 121.
- Tarjoko, T., Suyono, S., Yulia, Y., dan Anjasari, L. N. 2019. Penerapan Dapur Sehat Dan Penggunaan Laru Alami Untuk Meningkatkan Kualitas Gula Kelapa. *Jurnal SOLMA* 8(1): 39-46.
- Untoro, N. S., Kusrahayu, K., dan Setiani, B. E. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos* Forsk). *Animal Agriculture Journal* 1(1): 567-583.
- Tionika SA. 2019. Identifikasi uji organoleptik dan kadar proksimat pada tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn) dengan metode pengeringan oven. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Binawan.
- Tumbelaka, R. A., Naiu, A. S., dan Dali, F. A. 2013. Pengaruh konsentrasi garam dan lama penggaraman terhadap nilai hedonik Ikan bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kering. *Jurnal Nike* 1(1) : 48-54.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry. The national Agricultural Library.

- Wahyuni. A. 2016. Pemanfaatan Kacang Merah Dan Tepung Kacang Merah Dalam Pengolahan Red Bewell Steak Dan Cake Bean Cho Cake. Program studi teknik tata boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wakano, D., Samson, E., dan Tetelepta, L. D. 2016. Pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai bahan olahan keripik dan kue donat di desa batu merah kota Ambon. BIOSEL (Biology Science and Education). Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan 5(2): 152-158.
- Wanjekeche, E., J.K. Imungi, dan E.G. Karuri. 2013. Effect of Soaking on the Cookability and Nutritional Quality of Mucuna Bean. 12th KARI Scientific Conference Proceedings 2013.
- Wardini, L. A., dan Sulandjari, S. 2017. Pengaruh penambahan tepung kulit pisang kepek dan kulit jeruk nipis terhadap hasil lula tradisional. Jurnal Tata Rias, 6(1), 73-80.
- Wilar, G., Indriyati, W., dan Subarnas, A. 2014. Pemanfaatan dan Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Permen Kulit Pisang yang Berkhasiat Antidepresi Dalam Upaya Pemberdayaan Kesehatan Dan Perekonomian Masyarakat Desa di Kecamatan Karang Tengah Kabupaten Cianjur. Dharmakarya 3(1): 5-8.
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D., dan Kusumawati, I. G. A. W. 2017. Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition) 5(2): 133-139.
- Wu F, Meng Y, Yang N, Tao H, dan Xu X. 2015. Effects of mung bean starch on quality of rice noodles made by dry flour extrusion. Food Sci Technol 63(1):1199-1205
- Yustiyani, Y., dan Setiawan, B. 2013. Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah Dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. Jurnal Gizi dan Pangan 8(2): 95-102.
- Zulfanita dan Roisu E. M. 2012. Kajian Berbagai Macam Antioksidan Alami Dalam Pengolahan Sosis. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah, Purworejo.