

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, Rendy,. “Mini Proyek Penyuluhan Gizi Balita Di Desa Kasang Pudak Sebagai Upaya Pencegahan Gizi Buruk Muara Kumpoh.”. Diakses 26 April 2024.
<https://id.scribd.com/document/635134125/dokumen-tips-laporan-mini-project-gizi-buruk>
- Apriliani, Ifa. (2018). “Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Puff Mr.Bean Sebagai Inovasi Produk Berbasis Kacang-Kacangan Lokal.” Proyek Akhir. *Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*.
<https://eprints.uny.ac.id/61054/1/Proyek%20Akhir%20Ifa%20Apriliani%2015512134014.pdf>
- Khusna, Lailatul. (2018). “Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS.” Skripsi : *Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*
<https://eprints.ums.ac.id/59377/12/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>
- Kiptiah, Mariatul. dkk (2019). “Substitusi Tepung Pisang Kepok pada Pembuatan Produk Soes Kering Pisang Kepok.” *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 6(2), 108-117
<https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1483827&val=11666&title=SUBSTITUSI%20TEPUNG%20PISANG%20KEPOK%20DALAM%20PEMBUATAN%20OPRODUK%20SOES%20KERING%20PISANG%20KEPOK>
- Kurnianingtyas, Anita., Rohmawaty Ninna., dan Ramani Andrei. (2014). “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah pada 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 Vol 2(3)*: 485-491.
https://www.researchgate.net/publication/320163159_Pengaruh_Penambahan_Tepung_Kacang_Merah_Terhadap_Daya_Terima_Kadar_Protein_dan_Kadar_Serat_pada_Bakso_Jantung_Pisang
- Lamusu, Darni. (2018). “Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan.” *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1) 9-15
<https://pengolahanpangan.jurnalpertanianisapalu.com/index.php/pangan/article/view/7/8>
- Mafaza, Rifka Laily. (2009). “Tatalaksana Dan Asuhan Gizi Pada Balita Kurang Energi Protein (Kep).”
<https://id.scribd.com/doc/293498555/Tatalaksana-Dan-Asuhan-Gizi-Pada-Balita-Kurang-Energi-Protein>
- Mayasari, Rani. (2015). “Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea Batatas l.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L).” Skripsi.

Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung

<http://repository.unpas.ac.id/3211/2/ARTIKEL%20KAJIAN%20KARAKTERISTIK%20BISKUIT%20YANG%20DIPENGARUHI%20PERBAN.pdf>

- Nuroso, Agus. (2012) . “Studi Pembuatan Tepung Pisang.” *Jurnal Teknologi Pertanian 1(2)*, 1-9
<https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/39/16>
- Pangastuti, Ayuningtyas Hesty,. Affandi Rachmawanty Dian,. dan Ishartani Dwy. (2013). “Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan Physical.” *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1 20-29*
<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4204/3630>
- Putri Cindy Yong Kurnia, Fransiskus Sinung Pranata, dan Yuliana Reni Swasti.(2019). “Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa Paradisiaca Forma Typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*).” *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati 4(2)*, 50-62
<https://ojs.uajy.ac.id/index.php/biota/article/view/2471/1427>
- Putri, Yonathalia Arumi. (2017). “Natrium Alginat Sebagai Enkapsulan Spirulina pada Formulasi Bumbu Penyedap Granul Non-Monosodium Glutamate.” *Produk Olahan Pangan. Skripsi. Universitas Khatolik Soegijaprananta.*
<https://drive.google.com/file/d/1DGFK5nFCgwYb0KA81cnYyIIRqO-SvUqI/view?usp=drivesdk>
- Radiena, Mozes S.Y.(2016). “Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca, L*) pada Mutu Tepung Pisang.” *Kementerian Perindustrian RI 12(2)*, 27-33
<https://media.neliti.com/media/publications/452364-none-60feaf3b.pdf>
- Soffiyans, Aryns Tsara Frysyana. (2019) . “Komposisi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Tepung Terigu pada Karakteristik Kue Soes (*Choux Paste*) Kering Kacang Merah.” *Skripsi . Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung*
http://repository.unpas.ac.id/46345/1/Aryns%20Tsara%20Frysyana%20Soffiyans_123020142_Teknologi%20Pangan.pdf
- Tilohe, Rahpika S., Musrowati Lasindrang., dan Lisna Ahmad. (2020). “Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle) Yang Diformulasikan Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Analysis of Increased Nutritional Value of Wapili Products (Waffles) Formulated with Red Bean Flour (*Phaseolus Vulgaris L.*” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*
<https://ejournal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/7237/2298>
- Veby Yuliandri., Yuliana., dan Rahmi Holinesti. (2015). “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok pada Kualitas Cookies.” *Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Univeritas Negeri Padang*

<https://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/4836/3795>

Wahyuningtias, Dianka. (2010). "Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant." *Binus Business Review* 1(1), 116-125

<https://journal.binus.ac.id/index.php/BBR/article/view/1060/1307>

Wellinsani, Desi Amelia. (2019). "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Formatypica) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate* L.) pada Sifat Organoleptik Cake.",. *Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang Program Studi Gizi.*

<http://repository.poltekeskupang.ac.id/1878/1/CD%20Desi.pdf>

Zaddana, Cantika, Almasyhuri, Sara Nurmala, dkk (2021). "Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu Dan Kacang Merah Sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus." *Amerta Nutrition* 5(3), 260-275

<https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/view/22551/15442>