

DAFTAR PUSTAKA

- Abebe, B.K.& Alemayehu, M.T. (2022) 'A review of the nutritional use of cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp) for human and animal diets', *Journal of Agriculture and Food Research*, 10(March), p. 100383.
- Adhim, F. & Suminarti, N.E. (2022) 'Respon Tanaman Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) Pada Berbagai Prosentase Dan Waktu Pemangkasan Pucuk (Topping)', 8(November 2021), pp. 134–141.
- Artina, Z.J. & Ayu, D.F. (2023) 'Crackers Modified Cassava Flour (MOCAF) dan Tepung Kacang Tunggak: Karakteristik Kimia dan Sensori Crackers of Modified Cassava Flour (MOCAF) and Cowpea Flour: Chemical and Sensory Properties', 12(1), pp. 57–64.
- Bleu, L.C. (1895) *Wayne g i s s l e n*.
- Canti, M., Fransiska, I. & Lestari, D. (2020) 'Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), pp. 181–187.
- Christanti, A.W. & Mulyatiningsih, E. (2021) 'Pengembangan Produk Mille Crepes Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu', *Prosiding Pendidikan Teknik ...*, 16(1), pp. 1–6.
- Gisslen, W. (2016) *Professional Baking*
- Intan, R.N. (2018) 'Pemanfaatan Tepung kacang Tanah Sebagai Produk Variasi Janhagel Peanut With Chocolate Cookies (Hagelnut Cookies)', *Universitas Negeri Yogyakarta*, 2(1), pp. 1–13.
- Larasati, Y.N. (2018) 'PEMANFAATAN TEPUNG KACANG TUNGGAK PADA PEMBUATAN CAVIGNA CAKE', *BMC Microbiology*, 17(1), pp. 1–14.
- Mikrobiologi, P.P., Sederhana, P. and Bahan, A.D.A.N. (2018) *Politeknik kesehatan kemenkes bandung*.
- Kusuma, Shinta. (28 Februari 2023). *Sejarah Mille Crepes Dessert Berlapis Krim yang Viral*. Dipetik 1 maret 2024 dari <https://lingkar.news/artikel/asal-usul-mille-crepes-dessert-berlapis-krim-yang-viral/>
- Praptiningsih, Y. & Rahma, A. (2013) 'Karakteristik es krim susu kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dengan variasi jumlah karagrenan dan whipping cream', *Jurnal Agroteknologi*, 7(02), pp. 150–156.
- Prihapsari, Dyah Nurani Setyaningsih, F.A. (2021) 'Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) Pada Produk Cookies', *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(2), pp. 155–161.
- A.Rusdiana (18 Juni 2022). *Definisi Operasional*. Dipetik 11 Juli 2024 dari <https://a.rusdiana.id/2022/06/19/definisi-operasional/>

- Sahir, S.H. (2022) *Buku ini di tulis oleh Dosen Universitas Medan Area Hak Cipta di Lindungi oleh Undang-Undang Telah di Deposit ke Repository UMA pada tanggal 27 Januari 2022.*
- Samsu (2017) *Metode penelitian: teori dan aplikasi penelitian kualitatif, kuantitatif, mixed methods, serta research & development, Diterbitkan oleh: Pusat Studi Agama dan Kemasyarakatan (PUSAKA).*
- Singh, M., Bisht, I.S. & Dutta, M. (2014) 'Broadening the genetic base of grain legumes', *Broadening the Genetic Base of Grain Legumes*, (November 2014), pp. 1–215. Available at: <https://doi.org/10.1007/978-81-322-2023-7>.
- Sarah E. Kemp, Tracey Hollowood, J.H. (2009) *Sensory Evaluation A Practical Handbook.*
- Spreer, E. (2022) 'Milk & Dairy Product Technologi', (september 2016), pp. 1–6.
- Suryani, C. ,Dw. P. dan H. (2023) 'Karateristik Pati Kacang Tunggak Dan Sohunny', *Agritech* , pp. 99–103.
- Tilohe, R.S., Lasindrang, M. & Ahmad, L. (2020) 'Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L .)', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(1), pp. 1–12.
- Usmadi, U. (2020) 'Pengujian Persyaratan Analisis (Uji Homogenitas Dan Uji Normalitas)', *Inovasi Pendidikan*, 7(1), pp. 50–62. Available at: <https://doi.org/10.31869/ip.v7i1.2281>
- Victor, O.O. (2020) 'Preparation of Cowpea Bean Flour Production and Quality evaluation of biscuits made from the blend of cow peas and wheat flour Submitted by', (December).

