

## Daftar Pustaka

- Adam, N., & Xyzquolyna. 2020. "Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) pada pembuatan makanan tradisional Gorontalo Ilabulo." *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 13-22.
- Djollong, A. F. 2014. "Tehnik pelaksanaan penelitian kuantitatif." *Istiqra: Jurnal Pendidikan Dan Pemikiran Islam*, 2(1).
- Ema Lestari, Mariatul Kiptiah, Apifah . 2018. "Karakteristik tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue bingka." *technology agro-industri*.
- Hasyimi Abdullah, Azhar. Darmein, Zaifuddin. 2018. "Produksi home industry berkembang secara kualitas dan quantitas dengan sentuhan Technopreneurship." *jurnal vokasi*.
- Kedirgantaraan, Sugiono. 2021. "Analisis Perubahan Hemodinamik. Skripsi STT." *Skripsi STT*.
- Lathifah, I. P. C., Sutiadiningsih, A., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. 2022. ""Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pudak. "" *Jurnal Tata Boga* 99-109.
- Nafa'ani, R. 2019. " "Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi pada Produk Kue Nastar (Kajonas Cookies) Kacang Hijau. ""
- Prasetyani, ikhtiar Eka. 2017. "Studi Aktivasi Antioksidan dan Evaluasi Sensori Jajanan Tradisional Modifikasi Klepon (Penambahan Tepung kacang hijau Dan Tepung Ubi jalar Ungu)."
- Puspitadini, M., & Budiono, I. . 2023. "Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate* L.) pada Cookies sebagai Alternatif Makanan Tambahan Ibu Menyusui." *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*.

- Putri, R. D., Kristiastuti, D., Bahar, A., & Purwidiani, N.. 2022. “Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan penambahan ekstrak buah bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptik sosis ayam.” *Jurnal Tata Boga*, 59-69.
- Salim, C., Sembiring, V. A., & Ayu, A. S. 2019. “Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon.” *Jurnal Khatulistiwa Informatika* 6(1), 489141.
- Samra, R. A., & Syarif, W. . 2023. “ " Kualitas Kue Sapik Dilihat dari Substitusi Tepung Kacang Hijau".” *Jurnal Pendidikan Tambusa* 26551-26556.
- Siyoto, & Sodik. 2019. *Bab Iii Metodologi Penelitian*.
- Sukmadinata. 2019. “Method R&D.” *Journal of Chemical Information and Modeling* 53(9), : 1689–1699.
- Tabriani, fauziah. 2017. *Analisis Kualitas Produk Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi di Kota Bandung*.
- Verawati, B., & Yanto, N. . 2019. “Substitusi tepung terigu dengan tepung biji durian pada biskuit sebagai makanan tambahan balita underweight.” *Media Gizi Indonesia* 106-114.
- Wulandari, S. 2019. “ Sifat fisik dan uji organoleptik.”
- Zahara, R. ., 2022. “ "Daya terima konsumen terhadap olahan makanan berupa bolu cake dengan variasi tepung premix substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun katuk (sukahitu)" .” *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*.