

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Nugrahani. R dan dkk, 2016, **Skrining Fitokimia Ekstrak Buah Buncis (*Phaseolus vulgaris L*) Dalam Sediaan Serbuk**, *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, vol. 2, no. 1.
- [2] Doria. E., dan dkk, 2012, **Anti-nutrient components and metabolites with health implications in seeds of 10 common bean (*Phaseolus vulgaris L.* and *Phaseolus lunatus L.*) landraces cultivated in southern Italy**, *Jurnal Food Compos. Anal*, vol. 26, pp. 72–80.
- [3] Yuliantoro. N., 2019, **Inovasi cheesecake menggunakan bahan kacang buncis sebagai pengganti terigu**, *Jurnal Media Wisata*, vol. 17, no. 1.
- [4] Putranto, K., 2020, **Mempelajari Karakteristik Berbagai Grade Buncis (*Phaseolus vulgaris L*) Varietas Lokal Selama Penyimpanan Dingin 7Hari**, *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, vol. 1, no. 1.
- [5] Normilawati dan Dkk, 2019, **Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang**, *Jurnal Ilmu Farmasi*, vol. 10, no. 2.
- [6] Herpandi, dan dkk, 2019, **Efektivitas Natrium Bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Keripik Tulang Ikan Putak (*Notopterus notopterus*)**, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, vol. 22, no. 2.
- [7] Paramitha, P.A.D, 2017, **Sifat organoleptik tahu susu dengan jumlah pemakaian koagulan yang berbeda**, *Jurnal Pesona* vol. 2, no. 02.
- [8] Dewi. N. S., 2012, **Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus***

- erosus) **Dimodifikasi Secara Asetilasi Dengan Variasi Konsentrasi Asam Asetat Selama Perendaman**, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 5, no. 2, pp. 104–112.
- [9] Resmi. S., 2017, **Efek Kalium Dan Mikoriza Terhadap Planlet Buncis (Phaseolus Vulgaris L.) Selama Cekaman Kekeringan Secara In Vitro**, *Skripsi*, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung, Bandar Lampung
- [10] Aisyah. N. S., 2017, **Evaluasi Sifat Morfologi Enam Aksesori Buncis ( Phaseolus Vulgaris L.) Dan Korelasinya Terhadap Daya Hasil**, *Jurnal Produksi Tanam.*, vol. 5, no. 4, pp. 661–669.
- [11] Danu. H. D., 2017, **Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Pasta Pati Singkong Termodifikasi dengan Fermentasi Saccharomyces cerevisiae**, *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Universitas Lampung, Bandar Lampung
- [12] Syafitri. T., 2020, **Karakteristik Kimia Tepung Biji Nangka ( Artocarpus Heterophyllus ) Berdasarkan Level Suhu Pengeringan** *Skripsi*, Fakultas Pertanian Dan Perternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- [13] Nugrahawati. T., 2011 **Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Bekatul**, *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- [14] Hasan. K., 2010, **Penetapan Kadar Protein dengan Metode Spektrofotometer dan Kadar Lemak dengan Metode Sokletasi pada Tepung Kopek Ungu dan Terung Kopek Hijau**, *Skripsi*, Fakultas Sains Dan Teknologi Uin Alauddin Makassar, Makassar.

- [15] Marwah, 2018, **Kualitas Fisikokimia Biskuit Pada Berbagai Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu**, *Skripsi*, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar
- [16] Monica. A., 2016, **Variasi Jenis Bahan Pengikat Dan Konsentrasi Gliserol Sebagai Plasticizer Pada Pembuatan Vegetable Leather Daun Katuk (*Sauropus androgynous*)**, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung
- [17] Siboro. R., 2016, **Reduksi Kadar Sianida Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Melalui Perendaman Ubi Kayu Dengan  $\text{NaHCO}_3$** , *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu
- [18] Mutmainah. F dan dkk., 2013, **Kajian Karakteristik Fisokimia Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat**, *jurnal Teknosains Pangan*, vol. 2, no. 4.
- [19] Ayuningrum. N. T. 2015, **Pengaruh Perbedaan Perlakuan Pendahuluan Pada Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Sebagai Substituen Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar**, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- [20] S. N. Indonesia and B. S. Nasional, "Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori 67.240," 2006.
- [21] Lamusu. D., 2017, **Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu ( *ipomoea batatas* L ) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan**, vol. 3, no. 1, pp. 9–15, 2017.
- [22] Hairunnisa, dan dkk., 2017, **Analisis Zat Gizi**

- Makro dari Tepung Kombinasi Kakao (Theobroma cacao L) dan Ubi Kayu ( Manihot utilissima) sebagai Bahan Dasar Biskuit, *jurnal Akademika Kimia*, vol. 6, no. 4, pp.**
- [23] Olawuni, I.A, dan dkk., 2012, **Comparative Study On The Physico-Chemical Properties Of Pigeon Pea ( Cajanus Cajan ) Flour And Protein Isolate**, *jurnal of Agricultural and Food Science*, vol. 2, no. 4.
- [24] Ernaini, Y dan dkk, 2012, **Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Klorofil Dan Senyawa Fitokimia Daun Kiambang ( *Salvinia Molesta Mitchell*) Dari Perairan Rawa**, vol. 1, no. 1
- [25] Febrianto, A dan dkk, 2014, **Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung**, vol. 3, no. 3.
- [26] Khairatika, I., 2021, **Karakteristik fisikokimia crackers dari tepung komposit (sukun termodifikasi, ubi jalar ungu, mocaf , dan biji saga)**, *skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- [27] Jibril, N.M, 2018, **Studi Aktivitas Enzim Polifenol Oksidase ( Ppo ) Dari Buah Langsung ( *Lansium Parasiticum* ), *Skripsi***, Fakultas Pertanian, Universitas, Hasanuddin Makassar
- [28] Randa, A dan dkk, 2017, **Pemanfaatan NaHCO3 Dalam Pembuatan Tempe Berbahan Baku Biji Nangka Dan Biji Saga**, *Jurnal FAPERTA*, vol. 4, no. 2,
- [29] Nazarruddin, A., 2018, **Pengaruh Konsentrasi Natrium Bikarbonat Dan Lama Perendaman Dalam Pembuatan Tepung Mocas Dari Talas ( *Colocasia esculanta*)**, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Medan

- [30] Wunu, M.G dan dkk, 2016, **Perubahan Kadar Kalsium , Fosfor , dan Kalium Biji Asam yang Diperam Dengan Nira Lontar pada Level yang Berbeda**, *Jurnal. Ilmu Ternak*, vol. 16, no. 2
- [31] Udhidewa, B. L, 2018, **Telaah Suhu Dan Waktu Ekstraksi Pada Proses Pembuatan Isolat Protein Edamame Afkir (*Glycine Max (L.) Merrill*)**, *skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember
- [32] Mamuja. F. C, 2017, **Lipida**, Unsrat Press, Manado
- [33] Litaay. C dan Santoso. J, 2013, **Pengaruh Perbedaan Metode Perendaman Dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)**, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis* vol. 5, no. 1, pp. 85–92
- [34] Sari, A. W, 2015, **Hubungan Asupan Karbohidrat Dan Lemak Dengan Tebal Lemak Bawah Kulit Pada Siswi SMA N 6 Yogyakarta**, *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta
- [35] Wowor. A. R. Y. dan dkk, 2015, **Kandungan Protein Kasar, Kalsium, Dan Fosfor Tepung Limbah Udang Sebagai Bahan Pakan Yang Diolah Dengan Asam Asetat ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ )**, *Jurnal ZooteK*, vol. 35, no. 1, pp. 1–9
- [36] Sari. M, 2011, **Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR)**, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Indonesia, Depok
- [37] Wulandari. F.K, dan dkk, 2016, **Analisis Kandungan Gizi , Nilai Energi , dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan**

**Substitusi Tepung Sukun,** Jurnal Aplikasi  
Teknologi Pangan, vol. 5, no. 4.