

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F.C., Subardjo, Y.P. & Sitasari, A. 2016. Formulasi dan Karakteristik Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(3): pp.183–190. <https://doi.org/http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan>.
- Ainun, P., Karimuna, L. & Ansharullah. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Kacang Mete (*Anacardium occidentale L.*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Cookies Berbasis Sagu (*Metroxylon sp.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(6): pp.3551–3563.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amelia, C.Q., Sepriyani, H., Devitria, R. & Sari, S. 2020. Pengaruh Tepung Sagu dan Kacang Merah terhadap Kadar Protein dalam Pembuatan Nastar. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 9(1): pp.37–40.
- Angelia, I.O. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur*, 4(1): pp.19–23.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 2012.
- Arifanti, A.P., Damat, D. & Siskawardani, D.D. 2024. Karakteristik Fisikokimia *Snack Bar* Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Merah. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(2): pp.213–226. <https://doi.org/10.22219/fths.v7i1.35955>.
- Artamir, T.A. 2024. Formulasi Biskuit Bebas Gluten Berbasis Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Astuti, S., Suharyono & Anayuka, S.A. 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3): pp.225–235. <https://doi.org/10.12871/jppt.v19i3.1440>.
- Athaya, A.G. & Budiono, I. 2025. *Snack Bar* Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*) dengan Penggunaan Gula Nipah (*Nypa fruticans*) sebagai Alternatif Jajanan Tinggi Protein untuk Anak Sekolah. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1: pp.1–9. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v5i1.24774>.
- Awalin, A.S., Yulianto, S. & Purwasih, R. 2023. Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati*, 8(3): pp.305–315.

- Ayuningtyas, T.N. & Sofyan, A. 2025. Sifat Kimia Dan Organoleptik *Cookies* Bebas Gluten Bebas Kasein Berbasis Tepung Komposit Mocaf Dan Kacang Merah. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 7(4): pp.2865–2876. <https://doi.org/10.38035/rj>.
- Ayyun, N.Q. & Septiani, 2020. Karakteristik Kadar Proksimat Donat dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*). *Binawan Student Journal*, 2(1): pp.211–215.
- Azemi, N.A *et al.* 2023. Effect of Linoleic Acid on Cholesterol Levels in a High-Fat Diet-Induced Hypercholesterolemia Rat Model. *Metabolites Journal*, 13(53), pp.1–15. <https://doi.org/10.3390/metabo13010053>.
- Azwar, Y. & Yanti, N. 2020. Hubungan Penerapan Diet *Gluten Free & Casein Free* (GFCF) dengan Perubahan Perilaku Autis di SLBSN Pembina Pekanbaru. *Jurnal Medika Usada*, 3(1): pp.20–26.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia Cara Uji Makanan dan Minuman*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Biskuit*.
- Bagaskorowati, R., Ayesadira, M. & Ramadhanti, F. 2022. Urgensi Diet *Gluten Free Casein Free* pada Hiperaktivitas Individu Autisme dan ADHD. *Journal of Inovation Research and Knowledge*, 1(10): pp.1399–1404.
- Binalopa, T., Amir, B. & Julyaningsih, A.H. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1): pp.94–102.
- Biwillatifah, A. & Gawarti. 2023. Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Kulit Pie. *Journal HomeEc*, 18(1): pp.1907–5081.
- Christa, A., Rahmiati, R., Yuniati, Y. & Rahajoe, E.S. 2024. Kajian Substitusi Tepung Kacang Merah pada Brownies *Cookies* Terhadap Uji Kadar Karbohidrat, Kadar Air, Kadar Serat serta Tingkat Kesukaan. *Jurnal Agrosience*, 14(2): pp.130–140.
- Damayanti, L., Wardani, Y.T. & Putra, C.A. 2022. Respon Penerimaan Gula Stevia Sebagai Pengganti Gula Tebu dan Gula Jawa Pada Proses Pengolahan Jamu Tradisional Kunyit Asam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*: p.32. Available at: <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>.
- Damayanti, S. 2021. Studi Literatur Modifikasi Jaringan Gluten pada Adonan Roti Secara Enzimatis. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Destiana, I.D. & Mukminah, N. 2021. *Teknologi Lemak Minyak*. Cetakan Pertama. Penerbit POLSUB PRESS. Subang.

- Fahmi, A. 2022. *Bahan Ajar Analisis Makanan dan Minuman*. Bandung: Penerbit Widina Media Utama.
- Fauziyah, A. & Indrawati, V. 2017. Pengaruh Jumlah Tepung Sagu (*Metroxylon Sago rotti*) dan Jumlah Bayam (*Amaranthus Spp*) terhadap Sifat Organoleptik Bakso Ikan Gabus Bayam. *e-journal Boga*, 5(3): pp.1–10.
- Febyan, Wijaya, S.H., Ho, S. & Hudyono, J. 2016. Berbagai Pemeriksaan Penunjang Terkini untuk Diagnosis Intoleransi Laktosa. *Jurnal Kedokt Meditek*, 22(60): pp.48–58.
- Ferdina, F. 2015. Hubungan Tingkat Kepatuhan Diet *Gluten Free Casein Free* (GFCF) dengan Tingkat Gejala Autis di Pusat Layanan Autis Malang. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Gefalro, K., Widyasanti, A. & Nanda, M.A., 2023. Pengaruh Proses Pembekuan Daging Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Terhadap Karakteristik Produk Kelapa Parut Kering. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 11(2): pp.168–175. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2023.011.02.06>.
- Gharjito, M. 2017. *Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Gobel, M., *et al.* 2022. Profil Asam Lemak, Rasio Asam Lemak Jenuh: Asam Lemak Tidak Jenuh Rantai Jamak pada Nugget Ayam yang Diformulasi dengan Minyak Kedelai. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1): pp.26–32.
- Gozali, T., Nurminabari, I.S., Ikrawan, Y. & Zifani, S. 2022. Karakteristik Produk *Foodbar* Berbasis Tepung Jagung Nikstamal (*Zea mays. L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris Sp.*) dengan Lama Pemanggangan yang Berbeda. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(2): p.62.
- Heryani, S. & Silitonga, R.F. 2016. Penggunaan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat. *International Journal of Agronomy*, <https://doi.org/10.1155/2016/8319542>.
- Irawan, R. 2019. *Gangguan Metabolik Otak dan Terapi Zat Gizi pada Anak Autisme*. Pusat Penerbitan dan Percetakan Universitas Airlangga. Surabaya.
- KBV (Knowledge Based Value) Research. 2021. *Asia Pacific Gluten Free Baking Mixes by Product (Cookies, Cakes % Pastreis, Bread, Pizza and Others), Growth Potential, COVID-19 Impact Analysis Report and Forecast, 2021-2027*.
- Keller, A., *et al.* 2021. The Effect of a Combined Gluten- and Casein-Free Diet on Children and Adolescents with Autism Spectrum Disorders: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Nutrients*, 13(2), pp.1–18. <https://doi.org/10.3390/nu13020470>.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017 (TKPI)*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2019. *Angka Kecukupan Gizi*.
- Laily, M.A., Wibowotomo, B. & Hidayati, L., 2021. Pengaruh Substitusi Kelapa Parut (*Cocos nucifera*) dalam Pembuatan Kue Sagon Kabocha (*Cucurbita maxima. L*) sebagai Inovasi Kuliner Magetan. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik*, 1(2): pp.131–136. <https://doi.org/10.17977/um068v1n2p131-136>.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): pp.9–15.
- Lirizka, S.P. 2021. Pengembangan Produk Pempek Berbahan Dasar Belalang Kayu sebagai Pangan Selingan untuk Ibu Hamil. *Thesis*. IPB University. Bogor.
- Makmur, S.A. 2018. Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Agriculture Technology Journal*, 1(1): pp.1–9.
- Mansuridin, L.Z., Pertiwi, S.R.R. & Fitrilia, T. 2024. Karakteristik Kimia dan Sensori Berbahan Baku Mocaf dan Tepung Pisang (*Musa acuminata*). *Jurnal Agbribisains*, Vol. 3(No. 10), pp.12008–12020.
- Manurung, M.S. 2025. Karakteristik Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) dari Tiga Tingkat Kematangan Buah Kelapa Dalam. *Skripsi*. Universitas Jambi. Jambi.
- Medical Wellnes, 2025. *9 Tren Makanan Sehat yang Bakal Curi Perhatian di 2025*.
- Mitakasia, D.S., Basuki, E. & Rahayu, T.I. 2025. Pengaruh Rasio Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus L*) dan Tepung Ketan terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik *Cookies Sagon*. *Jurnal Edufood*, 3(2): pp.1–13.
- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Mustikaningrum, F., Carella, H. % Wulandari, A. 2021. Kadar Antosianin, Amilosa dan Organoleptik *Snack Bar* Kacang Merah Pratanak dan Ubi Ungu Sebagai Alternatif Makanan bagi Penyandang Diabetes Mellitus. *Jurnal Gipas*, 5(2): pp.35–47. Available at: <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>.
- Nasria, Tellu, A.T. & Nurdin, M. 2024. Analisis Proksimat Umbut Rotan Noko (*Daemonorops Robusta*). *Jurnal Inovasi Global*, 2(3): pp.445–452. <https://doi.org/10.58344/jig.v2i3.73>.

- Negara, J.K., *et al.* 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2): pp.286–290.
- Oktadiana, H., Abdullah, M., Renaldi, K. & Dyah, N. 2017. Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celiac. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 4(3): pp.157–165. <https://doi.org/10.7454/jpdi.v4i3.131>.
- Pargiyanti, 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2): pp.29–35.
- Pertiwi, A.D., Widanti, Y.A. & Mustofa, A., 2016. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(1): p.67.
- Pramudhita, F.L. 2024. Inovasi Pembuatan Cookies Sehat Dengan Penggunaan Stevia Pengganti Gula Dan Bubuk Daun Kelor, Bubuk *Beetroot* Serta Bubuk Bunga Telang Sebagai Pewarnanya. *Jurnal Manajemen dan Ekonomi Kreatif*, 2(2): pp.67–73. <https://doi.org/10.59024/jumek.v2i2.347>.
- Putri, W.A.E., Yusa, N.M. & Sugitha, I.M., 2023. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) terhadap karakteristik Ku Semprit. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2): pp.396–407.
- Rahmawati, A., Putranto, K. & Tristianne, A. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon sagu R*) pada Terigu terhadap Karakteristik Kue Kering. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 4(1): pp.1–10. <https://doi.org/10.32627>.
- Rahmawati, A.S. & Erina, R. 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1): p.54. <https://doi.org/https://doi.org/10.37478/optika.v4il.333>.
- Rahmawati, S., Wahyuni, S. & Khaeruni, A., 2019. Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Kimia Tepung Sagu Termodifikasi: Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2): pp.2096–2103.
- Ramadan, Y.T., Augustyn, G.H. & Mailoa, M. 2023. Formulasi Tepung Sagu Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Pembuatan Kukis. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2): pp.260–268. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2023.2.2.260>.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R. & Desnilasari, D. 2019. Karakteristik Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *Jurnal Bioporal Industri*, 10(2): pp.65–81.
- Reissmann, A., Hauser, J., Stollberg, E. & Lange, K.W. 2020. Gluten Free and Casein Free Diets in the Management of Autism Spectrum Disorder: A

- Systematic Literature Review. *Movement and Nutrition in Health and Disease*, 4, pp.21–38. <https://doi.org/10.5283/mnhd.9>.
- Rivera, A. 2024. *Understanding the Benefits of a Gluten-Free, Casein-Free Diet*. Strong Health.
- Rosaini, H., Rasyid, R. & Hagramida, V. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbicula moltkiana Prime*.) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): pp.120–127.
- Rosida, D.F., 2019. *Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu*. Cetakan Pertama. CV. Mitra Sumber Rejeki. Surabaya.
- Ruben, E., Wisaniyasa, N.W. & Pratiwi, I.D.P.K., 2016. Studi Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Kacang Merah dan Tepung Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1): p.1.
- Rukmana, D., Mariani & Artanti, G.D., 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu (*Glycine Max L. Merrill*) pada Pembuatan Pasta Kering Farfalle Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 5(1): pp.41–48. <https://doi.org/10.21009/jsb.005.1.05>.
- Samuel, R., Azni, I.N. & Giyatmi, 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 1(2): pp.113–121.
- Sari, N.M.R.E., Wisaniyasa, N.W. & Wiadnyani, A.A.I.S. 2020. Studi Kadar Gizi, Serat dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Itepa*, 9(3): pp.282–290.
- Septiana, N., Harna, H., Wahyuni, Y., Nadiyah, N. & Palupi, K.C. 2024. Hubungan Pengetahuan Ibu, Pola Asuh, Asupan Energi, Zat Gizi Makro, Diet *Gluten Free Casein Free* dengan Status Gizi Anak Autis. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 8(1): pp.74–80. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v8i1.638>.
- Siahaan, B., Koapaha, T. & Langi, T. 2019. Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Sifat Sensori Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2): pp.97–101.
- Siahaan, E.T.A., Sunardi & Widyowati, R.A. 2023. Pengaruh Substitusi Kelapa Parut dan *Red Palm Oil* (RPO) terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Agrofortech*, 1(1): pp.572–590.
- Sofwatillah, Risnita, Jailani, M.S. & Saksitha, D.A. 2024. Teknik Analisis Data Kuantitatif dan Kualitatif dalam Penelitian Ilmiah. *Jurnal Genta Mulia*, 15(2): pp.79–91.

- Sugiyono dan Puspandhani, M.E. 2020. *Metode Penelitian Kesehatan*. Cetakan Pertama. Alfabeta. Bandung.
- Syafutri, M.I., Syaiful, F., Lidasari, E. & Saputra, J.M. 2021. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Tortilla dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. In: *Sustainable Urban Farming Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Era Pandemi*. Palembang: Penerbit & Percetakan Universitas Sriwijaya (UNSRI). pp.365–375.
- Syaiful, F., Syafutri, M.I., Lidasari, E. & Astari, E.I. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(2): pp.39–45.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*. Andalas University Press. Padang.
- Tarigan, R.E., *et al.* 2024. *Analisis Makanan dan Minuman*. Eureka Media Aksara. Purbalingga.
- Tyas, M.S., Kurnia, P. & Sofyan, A. 2025. Analisis Kandungan Serat Pangan dan Daya Terima pada Cookies Formula Tepung Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Alternatif Snack Tinggi Serat. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 7(4): pp.2986–2992. <https://doi.org/10.38035/rj.v7i4>.
- Wibowowati, S.A., Karyantina, M. & Mustofa, A. 2024. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars Kombinasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Bekatul (*Rice Brand*) dengan Variasi Lama Pemanggangan. *Jurnal Agrobiotek*, 1(1): pp.29–41.
- Wulandari, S. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein dan Kadar Kalsium serta Daya Terima ‘Kue Pinukiuk’. *Skripsi*. Politenik Kementerian Kesehatan Padang. Padang.
- Yosephin, B. 2018. *Tuntunan Praktis Menghitung Kebutuhan Gizi*. Cetakan Pertama. Andi Offset. Yogyakarta.
- Yudianti, Riskayanti, Hapzah, Najdah & Nurbaya. 2024. Daya Terima Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(2): pp.518–524. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i2.1672>.
- Yuliantini, E., Sari, A.P. & Nur, E. 2015. Hubungan Asupan Energi, Lemak dan Serat dengan Rasio Kadar Kolesterol Total HDL. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 38(2): pp.139–148.
- Yusuf, Y.N., Wahyuni, F., Syamsul, M., Nurcahyani, I.D. & Masithah, S. 2023. Uji Daya Terima, Analisis Kadar Protein Dan Zat Besi Nugget Sayur Bayam

Dengan Substitusi Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 18(1): pp.2302–2531.

Zaqiyah, N.E. & Amiroh. 2022. Substitusi Ampas Kelapa dalam Pembuatan Cookies Sagon untuk Meningkatkan Kandungan Fe, serta Pengaruhnya terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Terima. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 10(21): pp.31–35.