

## DAFTAR RUJUKAN

- Agung, A. A. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan. Pengantar Ringkas*. Singaraja: Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan Singaraja.
- Aminah, Siti. (2019). *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (Coix lacryma jobi L) dan Kacang Bogor (Vigna Subterranea (L.) Verdcourt)*. Jurnal Agro Industri Halal, Vol.5, No.2, 212-219.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT.Rineka Cipta.
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Bugin, B. (2005). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif: Komunikasi, Ekonimi, dan Kebijakan Publik serta Ilmu-ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta: Kencana.
- Diniyah, N. (2015). *Sifat Fungsional Tepung Kara Kratok Hitam, Merah, dan Putih (Phaseolus lunatus L.) Dengan Perlakuan Lama Perendaman*. Jurnal Hasil Penelitian Industri, Vol.28, No. 2, 70 - 77
- Direktorat Gizi Depkes RI. (2000). *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Faridah, A. (2008). *Pateseri Jilid 2*.
- Hidayah, T. (2005). *Pengaruh Suhu Proses Ekstrusu dan Campuran Ubi Jalar Merah dengan Kacang Bogor Terhadap Beberapa Karakteristik Fisik Ekstrudat*. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 6, NO. 5, 121 - 130.
- Ismawati, R., Sulandjari, S., & Astuti, N. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oliefera) Dan Jumlah Gula Terhadap Sifat Organoleptik Kue Satu*. Vol. 10, No. 1, 157–165.
- Januarta, Oka. (2019). *Pengolahan Tepung Biji Keluwih Menjadi Kue Kering*. Jurnal BOSAPARIS: Pendidika Kesejahteraan Keluarga, VOL.9, No.2, 120-129. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v9i2.22134>
- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta.

- Khotimah, K. (2014). *Uji Kualitas Kue Kering (Kue Satu) Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis (L) DC) dengan Teknik Pengolahan Dijemur dan Dioven*. Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja.
- Koyan, I W. (2007). *Assesment Dalam Pendidikan*. Singaraja : Universitas Pendidikan Ganesha Press.
- Kurniawan, S. (2021). *Profil Pasting dan Mutu Fisik Tepung Kacang Bambara Bogor Berdasarkan Warna Kulit Ari*. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 15, No. 1, 45 – 55.
- Kusumawati, Melisa. (2017). *Garam*. Tersedia pada <http://www.kerjanya.net/Garam> (diakses pada tanggal 13 januari 2021)
- Kusumawati, Melisa. (2017). *Gula Halus*. Tersedia pada <http://www.kerjanya.net/s/Gula+halus> (diakses pada tanggal 13 januari 2021)
- Luthfiah. (2010). *Pertumbuhan dan Hasil Kacang Bogor (Vigna subterranea (L) Verdcourt) Asal Afrika Pada Lingkungan Tumbuh Tropis (Study Kasus Bududaya Di Kabupaten Bojonegoro, Jatim Indonesia)*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 4–8.
- Nurani, D. K.-K. (2013). *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori*. Purwokerto: PS Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Nurchayani, E. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Moccaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Kacang Bogor (Vigna Subterranea) Terhadap Daya Terima Cookies*. Jakarta Barat: Universitas Esa Unggul.
- Prabawati, D., Kuswanto, & Ardiarini, R. N. (2017). *Evaluasi Ketahanan Bebebrapa Galur Kacang Bogor (Vigna subterranea(L.)Verdc.) Terhadap Cekaman Kekeringan*. *Jurnal Produksi Tanaman*, Vol.5, No. 6, 895 - 903.
- Ramadhani, kurnia A., & Soleh, W. (2017). *Pertumbuhan dan hasil kacang bogor [Vigna subterranea (L.) Verdc.] varietas lokal Lembang di Kalimantan Selatan*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, Vol. 53, No.9, 1689–1699.
- Redjeki, E. S. (2015). *Kacang Bogor Dengan Analisis Mikrosatelit*. *Jurnal Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tentang Aneka Kacang Dan Umbi*. Vol. 1, 845–851.
- Rega, Ivo., & Damanhuri. (2014). *Keragaman dan Kekerabatan Pada Proses Penggaluran Kacang Bogor (Vigna Subterranea L. Verdcourt) Jenis Lokal*. *Produksi Tanaman*, Vol.2, No. 1, 73 - 79.

- Rosniar, M. (2016). *Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Tepung Sorgum Yang Disosoh dan Tidak Disosoh*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- RI, D. G. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Rukmana, H. R. (2000). *Kacang Bogor. Budidaya dan Prospek Usahatani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sidik, Lukman Hakim. (2011). *Kue Satu Khas Betawi*. Tersedia pada <http://lhakimsidik.blogspot.co.id/2011/12/bismillah.html?m=1>. (diakses pada tanggal 27 oktober 2020).
- Silvianur. (2015). *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Daya Pengeringan Oven Gelombang Mikro Terhadap Karakteristik Tepung Kacang Bogor (Vigna subterranea (L.)Verdcourt)*. Jatinangor: Universitas Padjajaran.
- Simanungkalit, L.P. (2018). *Uji Penerimaan Produk Cokies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam*. Jurnal Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner. Vol. 7, No. 2, 32 – 43.
- Sugiono. (2006). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryastini, E. (2019). *Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok*. Jurnal BOSAPARIS, Vol.10, No.2, 126-135.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syahnash, S. (2016). *Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Eclair dan Kue Satu Tepung Pisang*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Talithamaliaa. (2019, februari 12). *Semakin Jarang Ditemui: Kue Satu Khas Betawi*. Retrieved juni 02, 2020, from Budaya Indonesia.org: <https://budaya-indonesia.org/Semakin-Jarang-Ditemui-Kue-Satu-Khas-Betawi-DaftarSB19/>.
- Titik, N. (2005). *Kajian Pengaruh Proses Ekstrudat Campuran Ubi Jalar Merah dan Kacang Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Widyasanti, A., Silvianur, S., & Zain, S. (2019). *Pengaruh Perlakuan Blanching Dan Level Daya Pengeringan Microwave Terhadap Karakteristik Tepung Kacang Bogor (Vigna subterranea (L.) Verdcourt)*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, Vol. 23, No. 1 , 80 – 90 .  
<https://doi.org/10.25077/jtpa.23.1.80-90.2019>
- Winartha, I Made. (2006). *Metode Penelitian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta. Andi Offset.

Yusuf, M. (2017). *Teknologi Pengolahan Kue Satru Dari Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Jember: Universitas Jember.

