

## DAFTAR PUSTAKA

- Alifa, Islah, Normansyah, I. (2020). Pengaruh Sharia *Compliance*, *Good Corporate Governance* Dan Kompetensi amil zakat terhadap pengelolaan dana zakat (studi kasus pada baznas (basis) dki jakarta). 32–41. <http://repository.stei.ac.id/2118/>
- Amin, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2018). Studi perbandingan kacang merah dan rumput laut terhadap karakteristik permen jelly. *jurnal teknologi pertanian*, 7(1), 21–32.
- Angga, R. (2022). Pengaruh perendaman, fermentasi dan perkecambahan terhadap kandungan senyawa anti-gizi asam fitat pada tepung kacang gude (*cajanus cajan*) = *effect of different treatment : soaking, fermentation and germination on anti-nutrients compounds phytic acid comp.* <http://repository.unhas.ac.id/>. <http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/21523/>
- Anggraeni, R. (2018). Gude, tanaman yang kaya manfaat. <https://www.atmago.com/>. [https://www.atmago.com/berita-warga/gude-tanaman-yang-kaya-manfaat\\_87d252f3-31d5-49c7-a44f-5fa5f3424235](https://www.atmago.com/berita-warga/gude-tanaman-yang-kaya-manfaat_87d252f3-31d5-49c7-a44f-5fa5f3424235)
- Asropi, D., Panti, A. R., & Masdarini, L. (2023). Uji organoleptik modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa. *jurnal kuliner*, 3(1), 11–18.
- Azizah, R., Syarif, W., Gusnita, W., & Holinesti, R. (2023). Penambahan tepung bengkung terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *brownies* panggang. *jurnal pendidikan tambusai*, 7(2), 5971–5876. <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i2.7162>
- Derlean, S., Breemer, R., & Mailoa, M. (2024). Karakteristik organoleptik selai kacang merah (*phaseolus vulgaris l*) dengan variasi penambahan gula pasir. *jurnal agrosilvopasture-tech*, 3(1), 66–73. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2024.3.1.66>
- Dianah, M. S. (2020). Uji hedonik dan mutu hedonik es krim susu sapi dengan penambahan pasta ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*). skripsi, 16.
- Donno, D., Gabriella, M. M., Hassani, S., De Biaggi, M., Riondato, I., Gamba, G., Glacoma, C., & Loris, B. G. (2018). *Assessing nutritional traits and phytochemical composition of artisan jams produced in comoros islands: using indigenous fruits with high health-impact as an example of biodiversity integration and food security in rural development.* *molecules*, 23(10), 1–19. <https://doi.org/10.3390/molecules23102707>
- Faridah, R., Rahman, A., Khaeruddin, Hermawansyah, & Astuti, T. (2023). Sifat fisik dan organoleptik es krim dengan penambahan labu siam (*sechium edule*). *anoa: journal of animal husbandry*, 2(1), 23–33.

<https://doi.org/10.24252/anoa.v2i1.35438>

- Hafizah, N., Rusilanti, & Riska, N. (2024). Pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai coklat terhadap daya terima konsumen. *journal of comprehensive science*, 15(1), 37–48.
- Herawati, J., Tojibatus, S. T., Ernawati, Ari, S., & Yhogga. (2023). Uji hedonik instan jahe dengan substitusi pewarna bahan alami. *jurnal agroteknologi merdeka pasuruan*, 7(2), 54. <https://doi.org/10.51213/jamp.v7i2.90>
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2016). *The effect of canna starch, tapioca, and mocaf as substitution ingredients on physical characteristics of corn instant noodle*. *agritech*, 33(4), 391–398.
- Maulidina, K., Suriani, N. M., & Masdarini, L. (2021). Studi eksperimen pemanfaatan tepung kacang gude/undis (*cajanus cajan*) menjadi kue iwel khas bali. *jurnal kuliner*, 1(1), 25–36. <https://doi.org/10.23887/jk.v1i1.32824>
- Melani, A., Atikah, Robiah, R., & Khasanah, N. (2022). Kajian pengaruh variasi pelarut, kecepatan pengadukan dan waktu pada proses ekstraksi kalium dari abu kulit buah semangka (*citrullus lanatus*). *distilasi*, 7(2), 29–36.
- Mertasari, N. M. (2021). Pengujian instrumen penelitian kuantitatif. *rajawali pers*.
- Nuraeni, E. (2023). Selai kacang merah. [cookpad.com. https://cookpad.com/id/resep/17118867-selai-kacang-merah](https://cookpad.com/id/resep/17118867-selai-kacang-merah)
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan penambahan pektin, gula, dan asam sitrat dalam pembuatan selai dan marmalade buah-buahan. *journal of food technology and agroindustry*, 2(1), 27–32. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.924>
- Prawiyogi, A. G., Sadiyah, T. L., Purwanugraha, A., & Elisa, P. N. (2021). Penggunaan media *big book* untuk menumbuhkan minat membaca di sekolah dasar. *jurnal basicedu*, 5(1), 446–452. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i1.787>
- Setianingsih, I., Wilujeng, S., & Isrianto, P. L. (2024). Studi umur simpan selai buah pedada (*sonneratia caseolaris*) berdasarkan tempat penyimpanan. 11(1), 33–43.
- Sofwatillah, Risnita, Jailani, M. S., & Saksitha, D. A. (2024). Teknik analisis data kuantitatif dan kualitatif dalam penelitian ilmiah. *journal genta mulia*, 15(2), 79–91.

- Tanago, F. E., Pramudia, H., & Pramesti, D. S. (2023). Inovasi selai bunga marigold sebagai produk olahan selai. *inspire: journal of culinary, hospitality, digital & creative arts and event*, 1(2), 89–100.
- Utami, R., Widowati, E., & Wijayanti, P. Y. (2015). Karakterisasi kaldu nabati kedelai hitam (*glyscine soja*), kacang gude (*cajanus caja, mills*) dan biji saga (*adenanthera pavonina, linn*) melalui fermentasi koji moromi. *jurnal teknologi hasil pertanian*, viii(1), 30–36.
- Yenni, Andarias, S. H., & Slamet, A. (2020). Keanekaragaman legum lokal di buton selatan. *media agribisnis*, 4(2), 48–54. <https://doi.org/10.35326/agribisnis.v4i2.1171>
- Yudho, W. S., Pratama, Y., & Susanti, S. (2019). Pengaruh substitusi kacang tanah dengan biji ketapang (*terminalia cattapa*) terhadap sifat fisik dan organoleptik selai kacang. *jurnal teknologi pangan*, 3(1), 147–151. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23408>

