

## DAFTAR RUJUKAN

- Anonim. *Kacang gude*. Tersedia pada [Http://id.m.wikipedia.org/wiki/](http://id.m.wikipedia.org/wiki/), (diakses tanggal 18 jumi 2019).
- Anonim. “*Pengertian Tepung*”. Tersedia pada [Http://id.m.wikipedia.org/wiki/tepung](http://id.m.wikipedia.org/wiki/tepung), (diakses tanggal 18 jumi 2019).
- Anonim. *Gula Merah*. Tersedia pada [Http://id.m.wikipedia.org/wiki/tepung](http://id.m.wikipedia.org/wiki/tepung), (diakses tanggal 18 jumi 2019).
- Anonim. Tinjauan Pustaka Kacang Gude. Tersedia pada [Http://Sinta.unud.ac.id](http://Sinta.unud.ac.id). (diakses pada 15 mei 2019).
- Al-lawi, Muhammad Umar Syarifudin. 2011. *Kapasitas Antioksidan Dan Stabilitas Ekstrak Pigmen Antosianin Kulit Kacang Gude Hitam (Cajanun Cajan) Dengan Variasi Pelarut*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Bungin, B. 2006. *Metodologi Penelitian Kuantitatif* edisi kedua. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Devi Salvina. 2018. “Analisis Komponen Gizi dan Sensoris *Flakes* dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Gude” jurnal ilmu dan teknologi pangan (halmn 3-15). Tersedia di [Http://eprints.urnam.ac.id](http://eprints.urnam.ac.id). (diakses pada 19 juni 2019).
- Gelora H. Agustyn. 2017. “*Analisa kandungan gizi tepung kacang gude hitam (cajanus cajan) dengan beberapa perlakuan pendahulua*” jurnal teknologi pertanian, vol. 6, nomer 1, (halmn 27-32). Tersedia di [Http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno](http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno). (diakses pada 13 mei 2019).
- Harnani,F. 2003. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengan Kejuruan.
- Khasanah, Uswatun. 2016. “*Karakteristik Fisiko-Kimia Bolu Kukus Tepung Umbi Garut Yang Diperkaya Tepung Kacang Gude (Cajanus Cajan)*” Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Halmn 3-17). Tersedia Di [Http://Eprints.Umm.Ac.Id/Id/Eprints/35858](http://Eprints.Umm.Ac.Id/Id/Eprints/35858). (Diakses Pada 26 November 2020)

- Krissetiana, Henny. 2015. *Uji Organoleptik Bahan Pangan*. Yogyakarta : Citra Aji Parama.
- Koyan. 2011. *Asesmen Dalam Pendidikan*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha
- SuharsinI, A. 2009. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Pt. Bumi Aksara.
- Suharjito, Y. 2005. *Patiseri Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI Press
- Maintang. 2014. Potensi Kacang Gude Sebagai Komponen Diversifikasi Pangan. Jurnal teknologi pertanian (halmn 917-924) tersedia di [Http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id) (diakses pada 14 mei 2019).
- Widiarta, Wayan Rai. 2012. *Pangan tradisional bali, jaja kajian aspek sosial-budaya, pengolahan, gizi dan keamanan*: Universitas Udayana.
- Widiyastuti. 2019. *Pengaruh rasio campuran beras ketan dan kacang lebul terhadap kadar antosianin dan sifat sensoris keripik jaje tujak, jajanan tradisional lombok*. Jurnal ilmu dan teknologi pangan (halamn 469-478). Tersedia di <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood> (diakses pada 01 Desember 2020).

