

DAFTAR PUSTAKA

- Ardianto L.C. (2019). Laju pengeringan kayu lapis menggunakan inverter (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Nasional Malang).
- Asia N. 2015. Analisis mutu minuman sari kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) dengan berbagai jenis dan konsentrasi bahan penstabil. Skripsi. Program Studi Agroindustri Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Balqis K.P, H Hower, A Hayati. (2018). Pengaruh metode pengeringan dan rehidrasi terhadap karakteristik fisik tekwan (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Duda R, Y Bait, L Ahmad. (2023). Substitusi tepung kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) dalam upaya peningkatan nilai gizi produk wafli (WAFFLE). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(1):73-86
- Fadhilah N. (2018). Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) terhadap daya terima kue kering (modifikasi kue nastar) (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Fahlefi R. (2019). Respon pertumbuhan dan produksi kacang hijau (*Vigna radiata* L.) terhadap pemberian POC kulit pisang dan pupuk TSP (Doctoral dissertation).
- Fitriani N.P.I.O, N.L Yulianti, I.B.P Gunadnya. (2020). Pengaruh Variasi Suhu dan Ketebalan Irisan Kunyit pada Proses Pengeringan terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. 8(2):266-271.
- Fitriani A, Y Yenitta, A Ruyani. (2014). Pengaruh pemberian pupuk cair limbah organik terhadap pertumbuhan tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Bengkulu.
- Lestari E, M Kiptiah, A Apifah. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20-34.
- Manfaati R, Baskoro H, M.M Rifai. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer. *Fluida*, 12(2):43-49.
- Novikasari N.A.M, I Muflihati, U.H.A Hasbullah, R.M Dwi. 2023. Uji anti Uji kandungan gizi dan perbandingan sifat sensoris beras analog dari tepung cassava dengan penambahan tepung kacang hijau. *Agrointek*, 17(2): 306-316

- Nurhidajah W & N Wulandari. (2010). Kajian teknologi pembuatan tepung kacang hijau instan dan sifat fisik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(01).
- Paramashinta H. 2018. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *flake* beberapa tepung jagung (*Zea mais* L.) tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan labu kunig LA3 (*cucurbita moschata*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Pasaribu S.F, H Herviana, W Lestari. 2023. Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen dan sensoris tepung kecambah kacang hijau (*Vigna radiata* L). *Darussalam Nutrition Journal*, 7(1):1-8.
- Purnamasari I. (2019). Prototype alat pengering traydryer ditinjau dari pengaruh temperatur dan waktu terhadap proses pengeringan mie kering. *Kinetika*, 10(3):25-28.
- Putro M.R. (2016). Uji kinerja alat pengering mekanis tipe rak untuk mengeringkan stick singkong.
- Ramadhia M, Kumalaningsih S, Santoso I. Pembuatan tepung lidah buaya (*Aloe vera* L.) dengan metode foammat drying method. *Jurnal teknologi pertanian*. 2012; 13 (2): 125-137.
- Ratna W.O, Hermanto, M.S Sadimantara. 2022. Pengaruh formulasi tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi cookies. *Journal of Agricultural Sciences*, 02(03):189-196
- Sukasih E, K.S Sasmitaloka, S Widowati. 2020. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kacang hijau instan dengan teknologi pembekuan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1): 37-47
- Syafutri IM, Pratama F, Syaiful F, Faizal A. Effects of varieties and cooking methods on physical and chemical characteristics of cooked rice. *Rice Science*. 2016; 23(5): 282-286