

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KUE
JONGKONG**

Retno Isti Komah

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

(retno_istiqomah@rocketmail.com)

Dwi Kristiastuti

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

Abstrak

Kue jongkong adalah salah satu macam kue basah tradisional Indonesia yang berasal dari bahan baku berupa tepung beras, tepung tapioka, gula dan santan yang adonannya berwarna hijau diperoleh dari daun suji dan warna hitam diperoleh dari air daun klaras yang dimasak dengan cara dikukus yang berlapis-lapis, sehingga menghasilkan rasa yang manis dengan aroma pandan yang khas.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan kue jongkong yang meliputi warna, aroma, rasa dan kelenturan. Selain itu untuk mengetahui kandungan kalori, protein dan lemak dari kue jongkong yang paling disukai. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan satu faktor yaitu perlakuan substitusi tepung kacang hijau dengan lima tingkat yang berbeda adalah 10%, 20%, 30%, 40% dan 50%. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode observasi melalui uji kesukaan oleh panelis terlatih (Dosen Bidang Studi Tata Boga Unesa) sejumlah 10 orang dan panelis semi terlatih (Mahasiswa S1 Tata Boga Unesa) sejumlah 20 orang. Data hasil tingkat kesukaan dianalisis dengan uji anava tunggal untuk produk terbaik dilakukan dengan uji lanjut Duncan dan uji kimia untuk mengetahui kandungan kalori, protein dan lemak.

Hasil analisis menunjukkan substitusi tepung kacang hijau berpengaruh nyata terhadap kesukaan rasa dan kelenturan dan tidak berpengaruh terhadap kesukaan warna dan aroma. Produk kue jongkong paling disukai diperoleh dengan substitusi tepung kacang hijau 10% dari jumlah berat tepung beras dengan nilai warna 2,83, nilai aroma 2,80, nilai rasa 2,83 dan nilai kelenturan 2,83. Jumlah kandungan kalori dalam kue jongkong kacang hijau 258 kal/100 g, kandungan protein 7,82 % dan kandungan lemak 3,68 %.

Kata kunci : kue jongkong, tepung kacang hijau

**FLOUR SUBSTITUTION INFLUENCE GREEN BEAN TO INCREASE PARTIALITY FOR BULLION
CAKE**

Abstract

Bullion cake is one of kind traditional wet cake. Indigenous Indonesia raw material as flour of rice, flour starches, sugar and santan what does its dough green chromatic be gotten of suji's leaf and black color is gotten of banana leaf water is dry that cooked by steamed multilayer one, so results nice taste with typical screw pine aroma.

To the effect this research is subject to be know flour substitution influence green bean to increase partiality for bullion cake that covers color, aroma, taste and pliability. Besides to know calorie content, protein and fat of the most bullion cake is liked. This research constitute experiment research with one factor which is flour substitution conduct green bean with five zooms that variably is 10%, 20%, 30%, 40% and 50%. Data collecting is done by use of observation method via tests hobby by panelist be coached (Studi's Area lecturer Sets Boga Unesa) to amount to 10 person and half panelist are coached (S1's college student Sets Boga Unesa) to amount to 20 person. Level yielding data partiality for analysis by tests anava singles for product best did by Duncan's quiz and chemical quiz to know calorie content, protein and fat.

Analysis result point out significant green bean flour substitution to partiality for taste and pliability and not influential to partiality for color and aroma. Bullion cake product most preferred acquired with green bean flour substitution 10% of total rice flour weights with appreciative colour 2,83, aroma point 2,80, sensed point 2,83 and appreciative pliabilities 2,83. Total calorie content in green bean bullion cake 258 kal / 100 g, protein content 7,82 % and obstetric fat 3,68 %.

Key word: bullion cake, green bean flour

PENDAHULUAN

Kue jongkong adalah salah satu macam kue basah tradisional Indonesia yang berasal dari bahan baku berupa tepung beras, tepung tapioka, gula dan santan yang adonannya berwarna hijau diperoleh dari daun suji dan warna hitam diperoleh dari air daun klaras yang dimasak dengan cara dikukus yang berlapis-lapis, sehingga menghasilkan rasa yang manis dengan aroma pandan yang khas.

Kue jongkong yang banyak dijual dipasaran dan konsumsi masyarakat pada umumnya menggunakan bahan dasar tepung beras. Besarnya konsumsi masyarakat Indonesia menjadikan beras sebagai salah satu komoditas utama bahan makanan pokok. Namun produksi beras yang tidak stabil dari tahun ke tahun menyebabkan beras yang tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia, maka untuk mengimbanginya diperlukan bahan pangan lainnya sebagai alternatif pengganti beras (Tahura, 2008). Untuk mengubah pola konsumsi masyarakat yang seperti ini, maka peneliti ingin mensubstitusikan dengan bahan yang lain dalam pembuatan kue jongkong. Bahan yang dipilih dalam pembuatan kue jongkong ini adalah kacang hijau yang diolah menjadi tepung.

Tepung kacang hijau menurut SNI 01-3728-1995 adalah bahan makanan yang diperoleh dari biji tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) yang sudah dihilangkan kulit arinya dan diolah menjadi tepung, sedangkan tepung kacang hijau menurut (Anonim, 2010) merupakan butiran-butiran halus yang berasal dari kacang hijau kering yang digiling dalam bentuk tepung dan akan memudahkan penggunaannya untuk bahan baku industri makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan kue jongkong yang meliputi warna, aroma, rasa dan kelenturan dan untuk mengetahui kandungan zat gizi (kalori, protein dan lemak) terhadap produk kue jongkong yang paling disukai. Penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam menambah variasi produk *kue jongkong* berbahan dasar tepung kacang hijau sebagai penganeekaragaman pangan.

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen dengan desain pola faktor tunggal yang terdiri dari variabel bebas yaitu K1 (10%), K2(20%), K3(30%), K4(40%) dan K5(50%). Variabel terikat yaitu uji tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan kelenturan.

Adapun Desain Eksperimen untuk pengambilan data tersaji sebagai berikut :

K1= penggantian tepung beras 10% dengan menggunakan tepung kacang hijau yang dihitung dari berat tepung beras yang digunakan.

K2= penggantian tepung beras 20% dengan menggunakan tepung kacang hijau yang dihitung dari total berat tepung beras yang digunakan.

K3=penggantian tepung beras 30% dengan menggunakan tepung kacang hijau yang dihitung dari berat tepung beras yang digunakan.

K4=penggantian tepung beras 40% dengan menggunakan tepung kacang hijau yang dihitung dari berat tepung beras yang digunakan.

K5=penggantian tepung beras 50% dengan menggunakan tepung kacang hijau yang dihitung dari berat tepung beras yang digunakan.

Pengumpulan data dilakukan dengan metode uji tingkat kesukaan dengan instrumen lembar observasi. Sampel dinilai oleh panelis terlatih yaitu dosen Prodi Tata Boga PKK-FT-UNESA sebanyak 10 orang, dan panelis semi terlatih yaitu mahasiswa Tata Boga PKK-FT-UNESA sebanyak 20 orang. Data hasil uji tingkat kesukaan dianalisis dengan uji *Anova one way*, serta untuk uji lanjut menggunakan *Duncan Test*. Untuk produk yang paling disukai dilakukan uji kimia di Balai Penelitian guna mengetahui kandungan kalori, protein, dan lemak pada *kue jongkong*.

Analisis data yang sesuai untuk dilakukan terhadap data penilaian tingkat kesukaan kue jongkong adalah uji *Anova One Way*. dengan bantuan statistik SPSS dan apabila terdapat hasil yang signifikan atau hasil dari uji *Anova One Way* menunjukkan angka dibawah 0,05 maka diperlukan uji lanjut *Duncan Test*. Sedangkan uji kimiawi *kue jongkong* dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri Jl. Ketintang Baru XVII No. 14 Surabaya yang meliputi kalori, protein, dan lemak.

ALAT DAN BAHAN

Tabel 1. Alat-alat dalam Pembuatan *kue jongkong* kacang hijau

No	Nama alat	Spesifikasi	Jumlah
1.	Timbangan	Stainless stell	1
2.	Dandang kukusan	Stainless stell	1
3.	Panci	Stainless stell	1
4.	Baskom	Plastik	6
5.	Gelas ukur	Plastik	1
6.	Pisau	Stainless stell	1
7.	Blender	Kaca	1
8.	Tray	Plastik	2
9.	Sendok makan	Stainless stell	2
10.	Loyang	Stainless stell	4
11.	Kompore portable gas	Stainless stell	1

BAHAN

Tabel 2. Bahan Pembuatan *kue jongkong* kacang hijau

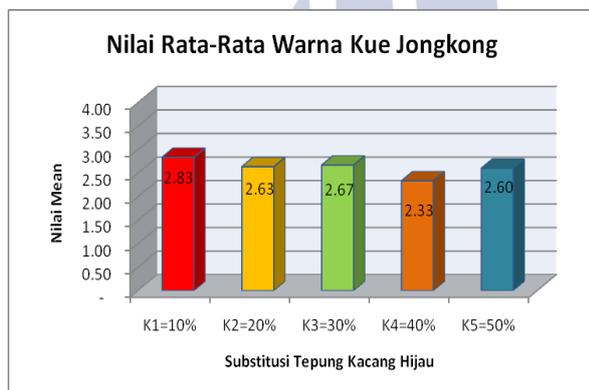
No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung beras	225 g
2.	Tepung tapioka	50 g
3.	Tepung kacang hijau	25 g
4.	Gula pasir	200 g
5.	Garam	10 g
6.	Santan	700 cc
7.	Air daun suji	100 cc
8.	Daun pandan	1 helai
9.	Air daun klaras	100 cc

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Uji Tingkat Kesukaan

1. Warna

Nilai rata-rata tingkat kesukaan warna *kue jongkong* kacang hijau tersaji pada Gambar 1.



Tabel 3. Hasil Uji *Anova* Tunggal Terhadap tingkat kesukaan Warna *kue jongkong* kacang hijau

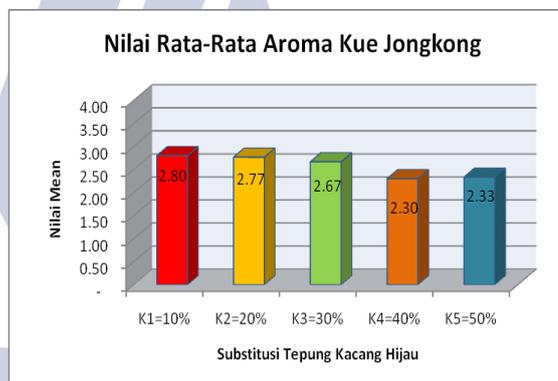
ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.907	4	.977	1.291	.276
Within Groups	109.667	145	.756		
Total	113.573	149			

Hasil uji anava tunggal diatas, nilai F_{hitung} substitusi tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan warna *kue jongkong* kacang hijau diperoleh nilai sebesar 1,291 dengan taraf signifikan 0,276 (lebih dari 0,05) yang berarti substitusi tepung kacang hijau tidak berpengaruh nyata (tidak signifikan) terhadap kesukaan warna *kue jongkong* kacang hijau.

Hipotesis yang menyatakan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kesukaan warna *kue jongkong* kacang hijau tidak dapat diterima. Hal ini disebabkan substitusi tepung kacang hijau meskipun digantikan 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% menghasilkan warna yang sama, karena warna pada tepung kacang hijau dengan tepung beras meskipun berbeda tetapi perbedaannya tidak terlalu menonjol dan pada pembuatan *kue jongkong* tertutupi oleh perwana yang digunakan yang masing-masing perlakuan jumlahnya sama dan menghasilkan *kue jongkong* yang berlapis-lapis warna hijau diperoleh dari daun suji dan warna hitam diperoleh dari air daun klaras, sehingga adonan *kue jongkong* warnanya tetap sama berlapis-lapis berwarna hijau dan hitam dan panelis lebih menyukai hasil jadi *kue jongkong* yang diperoleh dari substitusi tepung kacang hijau 10%.

2. Aroma

Nilai rata-rata tingkat kesukaan aroma *kue jongkong* kacang hijau tersaji pada Gambar 2.



Tabel 4. Hasil Uji *Anova* Tunggal Terhadap tingkat kesukaan Aroma *kue jongkong* kacang hijau

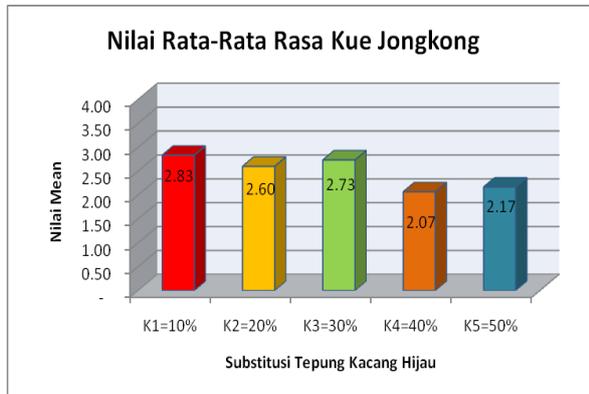
ANOVA					
Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.893	4	1.723	2.318	.060
Within Groups	107.800	145	.743		
Total	114.693	149			

Hasil uji anava tunggal diatas, nilai F_{hitung} substitusi tepung kacang hijau terhadap tingkat aroma *kue jongkong* kacang hijau diperoleh nilai sebesar 2,318 dengan taraf signifikan 0,060 (lebih dari 0,05) yang berarti substitusi tepung kacang hijau tidak berpengaruh nyata (tidak signifikan) terhadap kesukaan aroma *kue jongkong* kacang hijau. Hipotesis yang menyatakan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap aroma

kue jongkong kacang hijau tidak dapat diterima. Hal ini disebabkan substitusi tepung kacang hijau meskipun digantikan 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% menghasilkan aroma yang sama, karena kacang hijau memiliki kandungan enzim lipokgenase sehingga menimbulkan aroma yang khas pada jongkong dan penerimaan panelis juga sama.

3. Rasa

Nilai rata-rata tingkat kesukaan rasa *kue jongkong* kacang hijau tersaji pada Gambar 3.



Tabel 5. Hasil Uji *Anova* Tunggal Terhadap tingkat kesukaan Rasa *kue jongkong* kacang hijau

ANOVA					
Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	14.173	4	3.543	5.888	.000
Within Groups	87.267	145	.602		
Total	101.440	149			

Hasil uji anava tunggal diatas, nilai F_{hitung} substitusi tepung kacang hijau terhadap tingkat rasa *kue jongkong* kacang hijau diperoleh nilai sebesar 5,888 dengan taraf signifikan 0,00 (kurang dari 0,05) yang berarti substitusi tepung kacang hijau berpengaruh nyata (signifikan) terhadap kesukaan rasa *kue jongkong* kacang hijau. Hipotesis yang menyatakan ada pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap rasa *kue jongkong* kacang hijau dapat diterima. Hal ini disebabkan substitusi tepung kacang hijau meskipun digantikan 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% tetap berpengaruh terhadap rasa, karena kacang hijau memiliki kandungan enzim lipokgenase, sehingga menimbulkan rasa yang khas pada *kue jongkong*. Semakin banyak tepung kacang hijau yang disubstitusikan, maka rasa khas *kue jongkong* standar semakin

berkurang, sehingga panelis lebih menyukai *kue jongkong* substitusi tepung kacang hijau 10% yang menggunakan tepung kacang hijau lebih sedikit.

Dari hasil diatas maka dilakukan uji Duncan untuk mengetahui rasa tertinggi *kue jongkong* kacang hijau hasilnya dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut :

Tabel 6. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan pada Rasa *Kue Jongkong Kacang Hijau*

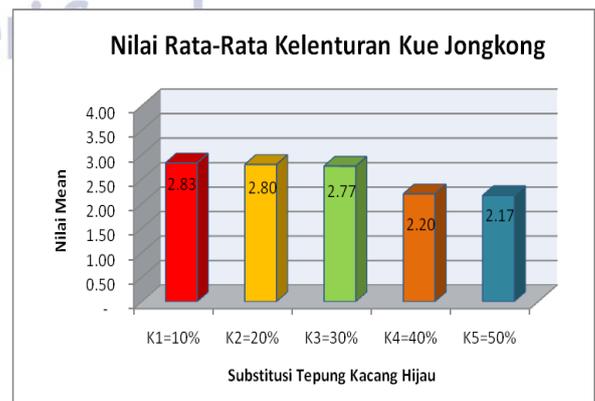
Rasa Duncan ^a			
Substitusi Tepung kacang Hijau	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
K4=40%	30	2.0667	
K5=50%	30	2.1667	
dimensi on1 K2=20%	30		2.6000
K3=30%	30		2.7333
K1=10%	30		2.8333
Sig.		.618	.276

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Berdasarkan uji lanjut Duncan dapat diketahui bahwa substitusi tepung kacang hijau berbeda nyata terhadap tingkat kesukaan *kue jongkong*. Pada penilaian panelis terhadap substitusi tepung kacang hijau 40% dengan nilai 2,0667 dan 50% dengan nilai 2,1667 memberikan tingkat kesukaan yang sama, sedangkan substitusi tepung kacang hijau 20% dengan nilai 2,6000, 20% dengan nilai 2,7333 dan 10% dengan nilai 2,8333 tidak memberikan tingkat kesukaan yang sama dengan substitusi tepung kacang hijau 40% dengan nilai 2,0667 dan 50% dengan nilai 2,1667 dan perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis adalah substitusi tepung kacang hijau 10%.

4. Kelenturan

Nilai rata-rata tingkat kesukaan kelenturan *kue jongkong* kacang hijau tersaji pada Gambar 4.



Tabel 7. Hasil Uji *Anova* Tunggal Terhadap tingkat kesukaan Kelenturan *kue jongkong* kacang hijau

ANOVA					
Kelenturan					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13.773	4	3.443	5.591	.000
Within Groups	89.300	145	.616		
Total	103.073	149			

Hasil uji anava tunggal diatas, nilai F_{hitung} substitusi tepung kacang hijau terhadap tingkat kelenturan kue jongkong kacang hijau diperoleh nilai sebesar 5,591 dengan taraf signifikan 0,00 (kurang dari 0,05) yang berarti substitusi tepung kacang hijau berpengaruh nyata (signifikan) terhadap kesukaan kelenturan kue jongkong kacang hijau. Hipotesis yang menyatakan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kelenturan kue jongkong kacang hijau dapat diterima. Hal ini disebabkan substitusi tepung kacang hijau meskipun digantikan 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% tetap berpengaruh terhadap kelenturan kue jongkong, karena adanya pengaruh dari amilopektin dan amilosa yang terkandung dalam tepung beras sebagai bahan baku dalam pembuatan kue jongkong ini, sehingga ketika adonan dikukus menghasilkan kelenturan. Semakin banyak substitusi tepung kacang hijau maka semakin sedikit lentur. Substitusi tepung kacang hijau 10% menghasilkan nilai tertinggi dikarenakan pada perlakuan K1 hasilnya kue jongkong lebih lentur tidak patah ketika digerakkan secara melambai dibandingkan perlakuan K2, K3, K4 dan K5 yang hasilnya meskipun lentur tetapi lembek tidak seelastis perlakuan K1.

Dari hasil diatas maka dilakukan uji Duncan untuk mengetahui kelenturan tertinggi kue jongkong kacang hijau hasilnya dapat dilihat pada Tabel 7 sebagai berikut :

Tabel 8. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan pada Kelenturan Kue Jongkong Kacang Hijau

Kelenturan			
Duncan ^a			
Substitusi Tepung kacang Hijau	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
K5=50%	30	2.1667	
K4=40%	30	2.2000	
dimensi on1 K3=30%	30		2.7667
K2=20%	30		2.8000
K1=10%	30		2.8333
Sig.		.870	.759

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Berdasarkan uji lanjut Duncan dapat diketahui bahwa substitusi tepung kacang hijau berbeda nyata terhadap tingkat kesukaan kue jongkong. Pada penilaian panelis terhadap substitusi tepung kacang hijau 50% dengan nilai 2,1667 dan 40% dengan nilai 2,2000 memberikan tingkat kesukaan yang sama, sedangkan substitusi tepung kacang hijau 30% dengan nilai 2,7667, 20% dengan nilai 2,800 dan 30% dengan nilai 2,8333 tidak memberikan tingkat kesukaan yang sama dengan substitusi tepung kacang hijau 50% dengan nilai 2,1667 dan 40% dengan nilai 2,2000 dan perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis adalah substitusi tepung kacang hijau 10%.

B. Hasil Uji Kandungan Gizi Kue Jongkong Kacang Hijau.

Berdasarkan uji lanjut *Duncan^a Test* diketahui bahwa *kue jongkong* terbaik dari substitusi (K1) 10% *kue jongkong* terbaik dilakukan uji laboratorium dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri Laboratrium (BPKI) Surabaya. Seperti tersaji pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah Kandungan Kalori, Protein, dan Lemak.

No	Jenis Analisis	Kue Jongkong Kacang Hijau
1.	Kalori	258 kal/100 g
2.	Protein	7,82 %
3.	Lemak	3,68 %

Berdasarkan Tabel 9 diketahui hasil *kue jongkong* terbaik dengan substitusi (K1) 40% mengandung : kalori 258 kal/100 g, protein 7,82 %, dan lemak 3,68 %.

PENUTUP**A. Simpulan**

1. Substitusi tepung kacang hijau berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan kue jongkong kacang hijau yang meliputi rasa dan kelenturan diperoleh dari sampel K1 (10%), sedangkan substitusi tepung kacang hijau tidak berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan kue jongkong kacang hijau meliputi warna dan aroma diperoleh dari sampel K1 (10%). Produk terbaik dari tingkat kesukaan kue jongkong kacang hijau dengan uji anava tunggal diperoleh dari sampel K1 substitusi tepung kacang hijau 10% dari jumlah berat tepung beras.
2. Kandungan substitusi tepung kacang hijau mengalami kenaikan dibandingkan kue jongkong standar. Hasil uji laboratorium dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri Laboratorium (BPKI) diketahui jumlah kandungan kalori dalam kue jongkong kacang hijau terbaik sebesar 258 kal/100 g dan kandungan kalori pada kue jongkong standar 238,5 kal/100 g. Pada kandungan protein kue jongkong kacang hijau sebesar 7,82% lebih banyak daripada jumlah kandungan protein pada kue jongkong standar 5,82% , sedangkan kandungan lemak pada kue jongkong kacang hijau 3,68% dan kandungan lemak pada kue jongkong standar lemak 4,22%. Jadi dengan substitusi tepung kacang hijau 10% dapat meningkatkan kandungan kalori dan protein pada kue jongkong, tetapi pada kandungan lemaknya mengalami penurunan.

B. Saran

Saran yang dapat disampaikan penulis setelah melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Kue jongkong sebagai bahan makanan selingan memiliki kandungan gizi protein lebih baik sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.
2. Pada penelitian ini masih belum diteliti lebih lanjut mengenai daya simpan dan pengemasan, sebagai saran perlu diteliti lebih lanjut mengenai daya simpan, pengemasan dan penghitungan penjualan dari kue jongkong kacang hijau ini.
3. Mengingat protein bukan dari kacang hijau saja, sehingga dapat memanfaatkan bahan makanan lain yang tinggi protein untuk dijadikan sebagai pangan alternatif.

DAFTAR PUSTAKA

Adrias, S dan Suradi, S. 1996. *Pengetahuan Bahan Makanan jilid 1*. Jakarta: Obor.

Alviana yeri. 2008. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Penambahan Pure Wortel Terhadap Sifat Organoleptik Pancake*. Skripsi Yang Tidak Dipublikasikan. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

Anonim.Manfaat Kacang Hijau.
<http://tipsku.info/manfaat-kacang-hijau/>.
Tanggal Akses 17 Oktober 2011. Makassar.

Anonim. 2004. Manfaat Asam Amino. www.google.com.
Diakses 5 Mei 2011

Anonim. 2012.<file:///C:/Mengolah-Kue-Indonesia.html>.
Tanggal akses 26 juli 2012.

Anonim. 2010. <file:///C:/Jongkong-Surabaya.html>.
Tanggal akses Oktober 2012.

Antarini. 2007. <file:///C:/tepung kacang hijau.htm>.
Tanggal akses 21 Februari 2011.

Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : rineka cipta.

Astawan, Made. 2004. *Kacang Hijau Baik Bagi Diet Dan Kesehatan*. Kompas Cybermedia-GIZI-Jum'at, 9 April 2004 diakses melalui <http://www.gizi.net/egibin/berita/fullnews.egi?newsid1081742482,7169>

Badan penelitian dan pengembangan pertanian. 2008. Terigu Mahal, tepung kasava sebagai alternative potensial. Diakses 2011

Fatmaningrum, Dewi. 2009. *Tepung Tapioka..* Diakses melalui <http://masukdapur.blogdetik.com/2010/10/page/2/>. pada tanggal 22 Juni 2012 pukul 13. WIB.

Kaulan, *et.al.*, 2008. Kacang-kacangan. www.scribd.com/doc/52811297/Makalah-Kacang-Kacangan. Diakses tanggal [16 Maret 2012]

Kristiastuti Dwi dan Choirul Anna. 2009. *Modul Kue dan Minuman Nusantara*. Surabaya. UNESA Universitas Press

Medikasari dan Setyani. 2008. <file:///C:/Tepung Kacang Hijau.htm>. Tanggal akses 21 Februari 2011.

Marzuki, H.A. Rasyid. 2007. *Bertanam Kacang-kacangan*. Penebar Swadaya: Depok

Permanik, Ratna. 2005. *Pembuatan Bumbu Instant Kering*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Purwono dan Rudi Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya: Yogyakarta.

Rena. 2003. <file:///C:/Tepung Kacang Hijau.htm>. Tanggal akses 21 Februari 2011.

Sondakh.1997. *Mengolah Kue Indonesia*, Universitas Pendidikan Indonesia.

- Sumarno. 1992. Arti Ekonomis dan Kegunaan Kacang Hijau. Dalam Adisarwanto, Sugiono, Sunardi dan A.Winarto (penyunting). Monograf Balai Penelitian Pangan Malang No.9:1-11
- Susanto. *Beberapa Aspek Dalam Biji-Bijian Pangan*. www.Google.com. diakses 22 juni 2011
- Syaiful. 2012. *Pengelolaan Tepung Tapioka*. PKM. diakses .melalui <http://kemahasiswaan.um.ac.id/wp-content/uploads/2010/04/PKM-AI-10-UM-Syaiful-Pengolahan-Tepung-Tapioka-.pdf>. pada tanggal 16 Febuari 2012 pukul 09.00 WIB
- Tim penyusun. 2006. *Panduan penulisan dan Penilaian Skripsi Universitas Negeri Surabaya*. Surabaya. UNESA Universitas Press
- Winarno.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Wijaya Lusiana dan S.Rina Tofani. 2010. 1001 Resep masakan lengkap dengan aneka ragam kue serta minuman segar. Apollo Lestari : Surabaya.
- Wisnu. 2010. [file:///H:/Mengais Rezeki dengan Kue Jongkong Wisnu AJ.htm](file:///H:/Mengais%20Rezeki%20dengan%20Kue%20Jongkong%20Wisnu%20AJ.htm). Tanggal akses 12 Agustus 2012
- Yasa boga. 1997. *Kue-Kue Nusantara*. Jakarta : PT. Gramedia pustaka utama.

