

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, R., & Wirajatma, S. (2012). Peran Protein dalam Mencegah dan Mengatasi Anemia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 15-20.
- Agustina, R. (2013). Sagu (*Metroxylon* sp) sebagai Sumber Karbohidrat dan Proses Pembuatannya. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 5(2), 45-50
- Apriliana, D. (2019). Cendol: Minuman Khas Indonesia yang Segar dan Bergizi. *Jurnal Kuliner Indonesia*, 7(1), 12-15
- Asnidar dan Asrida . 2017. Analisa Kelayakan Usaha Home Indutru Kerukup Orang Didesa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara . *jurnal pertanian* 1(1) :39-47
- Bintang, A. (2010). Karakteristik dan Fungsi Protein dalam Makhluk Hidup. *Jurnal Biokimia*, 3(2), 25-30.
- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press.
- Candra, R., & Rahmawati, D. (2018). *Analisis Kandungan Protein pada Produk Olahan Pangan sebagai Penentu Mutu Produk*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 45–52.
- Candraningsih, D. (2001). Cendol: Makanan Tradisional Indonesia dengan Tekstur Kenyal. *Jurnal Pangan dan Budaya*, 3(1), 25-30.
- Ekawati, L., & Sabrina, M. (2020). Pembuatan Cendol Dawet dari Ikan Patin: Analisis Kadar Protein dan Penerimaan Panelis. *Jurnal Ilmu Pangan*, 9(1), 15-22.
- Ergönül, B. (2013). *Instrumental textural properties of Egyptian pasta stored at different temperatures*. *International Journal of Food Properties*, 16(7), 1530–1533. <https://doi.org/10.1080/10942912.2011.599092>
- Fithria, N., dkk. (2022). Kualitas Mikrobiologis Cendol: Aspek Kesehatan dan Keamanan Pangan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 10(2), 40-45.
- Hanafiah, K. A. (2012). *Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Hanastiti, D. (2013). Pengolahan Tepung Kacang Merah: Meningkatkan Daya Guna dan Nilai Ekonomi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 30-35.
- Harper, J. (1981). Mekanisme Gelatinisasi Pati. *Jurnal Pangan dan Teknologi*, 2(1), 20-25.
- Huwaë, A. (2014). Kandungan Karbohidrat Pati Sagu dari Berbagai Jenis Sagu Asal Maluku. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 20-25.
- Koswara, A. (2012). Kandungan Gizi Kacang Merah dan Manfaatnya dalam Pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 4(3), 30-35.
- Kumalaningsih, S. (2022). *Metode Statistik untuk Penelitian Eksperimen*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

- Mahmud, M., dkk. (2008). Kandungan Makronutrien Kacang Merah Kering. *Jurnal Ilmu Pangan*, 4(3), 15-20.
- Makmur. (2018). Kandungan Gizi Tepung Sagu per 100 Gram. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(1), 10-12.
- Mayasari, R. (2015). Potensi Tepung Kacang Merah dalam Pangan: Aplikasi dan Karakteristik. *Jurnal Pangan dan Kesehatan*, 8(2), 45-50.
- Ningrum, A. (2012). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Merah dalam Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 25-30.
- Novianti, R., dkk. (2023). Pembuatan Cendol Dawet dengan Penambahan Daging Ikan Lele. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 20-25.
- Novitasari, D., & Mardesci, R. (2020). Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Sagu dengan Tepung Beras dan Tepung Jagung. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(1), 35-40.
- Ristanti, N., Handayani, T., & Purnomo, D. (2017). *Analisa kadar protein dan sifat fisik pada produk olahan berbasis tepung*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 45-52.
- Rungkat, E., dkk. (2001). Pengertian Pangan Tradisional dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Pangan Tradisional*, 5(1), 15-20.
- Setyabudi, R. (2013). Penggunaan Tepung Sagu dalam Berbagai Produk Pangan. *Jurnal Pangan Tradisional*, 6(1), 20-25.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Wikipedia Indonesia. (n.d.). Cendol. Diakses dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Cendol>
- Winarno, F. G. (1997). *Pengolahan Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, S., dkk. (2019). Cendol: Minuman Tradisional dengan Tekstur Lembut dan Nutrisi Tinggi. *Jurnal Tradisi dan Budaya*, 6(2), 55-60.
- Yanica, I. A. (2013). Tanaman Sagu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Pertanian Tropis*, 4(2), 15-20.