

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Fatima, S. and Suriani (2021) 'Uji Organoleptik Minyak Kelapa dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo citratus* L.) pada Konsentrasi Berbeda', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), pp. 15–19.
- Abriana, A. *et al.* (2020) 'Organoleptic Quality of Corn Flour (*Zea mays* l.) by Oven Method', *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 3(1), pp. 26–33.
- Adawiyah, D., Wefiani, F. and Patricia, K. (2021) 'Karakterisasi Serat Pangan, Kapasitas Pengikatan Air, dan Kemampuan Emulsifikasi Biji Selasih dan Chia', *Jurnal Mutu Pangan*, 8(2), pp. 63–69.
- Afidah, N. and Mardiana (2021) 'Potensi Nagasari Formulasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Kudapan PMT-P Balita Stunting', *Sport and Nutrition Journal*, 3(2), pp. 39–50.
- Afifah, D. *et al.* (2020) 'Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Daya Terima Cookies Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Termodifikasi Enzimatis dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*)', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), pp. 101–107.
- Afkar, M., Nisah, K. and Sa'diah, H. (2020) 'Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal', *Amina*, 1(3), pp. 108–113.
- Agustina, R. *et al.* (2020) 'Pemanfaatan abu pelapah kelapa sebagai pengawet alami ikan kembung', *JURNAL BIOLOGICA SAMUDRA*, 2(2), pp. 137–144.
- Agustyn, G., Tetelepta, G. and Abraham, I. (2019) 'Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya', *Agritekno*, 8(2), pp. 58–63.
- Alsuhendra and Ridawati (2017) 'Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis pada Tutor Pendidikan Anak Usia Dini di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur', *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), pp. 100–107.
- Anisa, S. *et al.* (2023) 'Isolasi Amilopektin dari Pati Jagung (*Zea Mays* L) yang Berpotensi Sebagai Film Coated Pada Tablet', *Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*, 3(1), pp. 51–57.
- Anissa, D. and Dewi, R. (2021) 'Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan

Relevansi Dengan Al-Qur'an', *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), pp. 427–435.

Anwar, C., Aprita, I. and Irmayanti (2019) 'Kajian Penggunaan Jenis Ikan dan Tepung Terigu Pada Kualitas Kimia, Fisik, dan Organoleptik Kamaboko', *Journal of Fisheries and Marine Research*, 3(3), pp. 288–300.

[AOAC], A. of O.A.C. (2005) *Official Methods of Analysis*. 18th edn. Maryland, USA: AOAC International.

Ardini, D., Winarti, S. and Sarofa, U. (2023) 'Pisang Raja Overripe sebagai Sumber Karbon pada Pertumbuhan Mikroalga Thraustochytrids Penghasil DHA', *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 5(1), pp. 120–130.

Asfi, W.M., Harun, N. and Zalfiatri, Y. (2017) 'Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers', *JOM Faperta*, 4(1), pp. 1–12.

Asriani, A. (2019) *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Termodifikasi Melalui Proses Prigelatinisasi Dilanjutkan Fermentasi dari Kultur Campuran Aspergillus Sp. dan Lactobacillus Fabifermentans Terhadap Kualitas Roti Manis*. Tesis. Makassar: Universitas Negeri Makassar.

Astawan, M. (2008) *Khasiat Warna-warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama.

Astuti (2021) *Studi Pembuatan Flakes Berbasis Tepung Jagung Pulut (*Zeamays Ceratina* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L)*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.

Astuti, S., Suharyono and Anayuka, A. (2019) 'Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong', *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), pp. 1–12.

Astuti, S.D. *et al.* (2014) 'Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 54–59.

Atma, Y. and Djuardi, E. (2019) *Analisis Bahan dan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Trilogi.

Aulia, I. *et al.* (2021) 'Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza glaberrima*) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering', *Jurnal Tata Boga*, 1(1), pp. 44–55.

Azizah, Y.N., Rachmawanti, D. and Rahadian, D. (2014) 'The Formulation and Characteristic Study of Instant Corn-Rice (*Zea mays* L) Which Was Substituted Of Mung Bean Flour (*Phaseolus radiatus*)', *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), pp. 84–95.

- Bakar, A., Hidayati, P. and Kustyorini, T. (2017) 'Pengaruh Pemberian Tepung Biji Durian sebagai Bahan Pengisi Bakso Daging Itik Petelur Afkir Terhadap Daya Susut Masak dan Uji Organoleptik', *Jurnal Sains Peternakan*, 5(1), pp. 57–67.
- BPS (2023) *Produksi Tanaman Buah-buahan - Tabel Statistik*. Available at: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html> (Accessed: 9 January 2024).
- Bristhi *et al.* (2017) 'Evaluation of the functional properties of mung bean protein isolate for development of textured vegetable protein', *International Food Research Journal*, 24(4), pp. 1595–1605.
- Chandra, L., Marsono, Y. and Sutedja, A.M. (2014) 'Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake Beras Merah Dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), pp. 57–68.
- Daud, A., Suriati, S. and Nuzulyanti (2019) 'Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri', *Lutjanus*, 24(2), pp. 11–16.
- David, W. and David, F. (2020) *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Dewi, Y. *et al.* (2023) 'Utilization of kepok banana flour and tempeh flour in making flakes', *Agrointek*, 17(4), pp. 768–777.
- Edy (2022) *Pengantar Teknologi Budidaya Tanaman Serealia Jagung dan Padi*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Eva, D., Harun, N. and Yusmarini (2018) 'Kombinasi Tepung Kacang Hijau dan Buah Nanas dalam Pembuatan Snack Bars', *JOM UR*, 5(2), pp. 1–13.
- Fatima, A., Djali, M. and Andoyo, R. (2019) 'Pengaruh Imbangan Tepung Ubi Jalar Putih dan Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik Flakes Komposit', *Pasundan Food Technology Journal*, 6(3), pp. 148–153.
- Fauzi, M. *et al.* (2019) 'Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays* L.), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) dan Labu Kuning La3 (*Cucurbita moschata*)', *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), pp. 31–43.
- Febrianti, K. *et al.* (2015) 'Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi : Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Flake', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 824–834.

- Fertiasari, R. (2021) 'Analisis Carbohydrat By Different dari Teh Kulit Buah Naga', *Jurnal Agrotek Lestari*, 7(1), pp. 1–6.
- Firdausy, N., Rosida, D.F. and Winarti, S. (2023) 'Karakteristik Kimia Flakes dengan Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Tunggak yang Diperkaya dengan Minyak Biji Bunga Matahari', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(1), pp. 21–29.
- Fitri, A. and Fitriana, Y. (2020) 'Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat', *Sainteks*, 17(1), pp. 45–52.
- Fitria, S. and Prameswari, G. (2022) 'Analisis Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Cookies Tepung Lentil (*Lens Culinaris*) sebagai PMT Ibu Hamil', *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(1), pp. 122–131.
- Fitriani, R.S. and Taryono (2021) 'Pengembangan Kacang Hijau Organik Sebagai Komoditas Pangan Indonesia', *Agrotechnology Innovation (Agrinova)*, 4(2), pp. 7–15.
- Fitriani, V., Setiaboma, W. and Permana, L. (2021) 'Karakterisasi Sifat Fisikokimia Serpihan Sereal Beras Menir dengan Penambahan Tepung Pisang', *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), pp. 179–190.
- Fitriyah, D. *et al.* (2022) 'Kandungan Nutrisi dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Beras Merah', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), pp. 30–36.
- Gloria, J., Wisaniyasa, N. and Yusa, N. (2022) 'Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Flakes', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2), pp. 350–361.
- Gozali, T., Wijaya, W. and Rengganis, I. (2020) 'Pengaruh Konsentrasi CMC dan Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Packaging Kopi Instan dari Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.)', *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1), pp. 1–9.
- Hadi, N., Yusmarini and Efendi, R. (2017) 'Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Flakes', *Jom FAPERTA*, 4(2), pp. 1–12.
- Hapsari, N., Yudhistira, B. and Utami, R. (2023) 'Karakteristik hard candy minyak atsiri daun kemangi dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*)', *Agrointek*, 17(1), pp. 159–168.
- Indra, D. (2019) *Panen Untung dari Budi Daya Tanaman Buah*. Jakarta: Laksana.
- Indrayanti, R. *et al.* (2021) 'Pembuatan Tepung Pisang (*Musa* Spp) dengan Mudah dan Praktis sebagai Bahan Baku Pangan Olahan', *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 2(3), pp. 211–219.

- Indriyani, F., Nurhidajah and Suyanto, A. (2014) ‘Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan’, *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).
- Irmayanti, W., Hermanto and Asyik, N. (2017) ‘Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L)’, *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2), pp. 413–424.
- Isnaini, S.N. (2021) *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Mie Beras Merah dengan Penambahan Bayam Merah. Skripsi*. MEDAN: FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA.
- Ispitasari, R. and Haryanti (2022) ‘Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi’, *INDONESIAN JOURNAL OF LABORATORY*, 5(1), pp. 39–43.
- Iswara, J., Julianti, E. and Nurminah, M. (2019) ‘Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu’, 7(4), pp. 12–21.
- Jumanah, Maryanto and Windrati, W. (2017) ‘Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*)’, *Jurnal Agroteknologi*, 11(2), pp. 128–138.
- Kemenkes (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kristiani, S., Toekidjo and Purwanti, S. (2014) ‘Kualitas Benih Tiga Aksesori Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) pada Tiga Umur Panen’, *Vegetalika*, 3(3), pp. 63–77.
- Kurnianto, B., Lestari, M. and Dewi, E. (2023) ‘Metode Pemasaran Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L) Menjadi Olahan Nugget Melalui Media Online’, *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), pp. 30–36.
- Kusnandar, F. *et al.* (2020) ‘Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dalam Bentuk Tempe Bermutu’, *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1), pp. 1–9.
- Maharani, S., Taufik, Y. and Ikrawan, Y. (2020) ‘Stabilitas Antosianin Nasi Merah Instan Akibat Pengaruh Varietas Beras Merah (*Oryza nivara* L) dan Teknik Pemasakan Menggunakan Metode Pengeringan Beku (Freeze Drying)’, *Pasundan Food Technology Journal*, 7(3), pp. 107–115.

- Mahmudah, N., Amanto, B. and Widowati, E. (2017) 'Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (Musa paradisiaca balbisiana) dengan Substitusi Pati Garut', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), pp. 32–40.
- Malinda, A.P. *et al.* (2013) 'Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Flake', *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), pp. 39–48.
- Mammasse, N. and Schlich, P. (2014) 'Adequate number of consumers in a liking test. Insights from resampling in seven studies', *Food Quality and Preference*, 31, pp. 124–128.
- Maris, I. and Radiansyah, M. (2021) 'Kajian Pemanfaatan Susu Nabati Sebagai Pengganti Susu Hewani', *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 1(2), pp. 103–116.
- Mawardani, D., Fauzah, N. and Wijanarkan, A. (2013) 'Variasi Campuran Pisang Raja Bandung (Musa Paradisiaca L. forma. typica) pada Pembuatan Getuk Pisang Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat, dan Food Cost', *Jurnal Nutrisia*, 15(2), pp. 132–136.
- Meilgaard, M., Civille, G. and Carr, T. (2007) *Sensory Evaluation Techniques*. 4th edn. Boca Raton: CRC Press.
- Meiyani, D.N.A.T., Riyadi, P.H. and Anggo, A.D. (2014) 'Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (Penaeus merguensis) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin', *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), pp. 67–74.
- Mishartina, Ansarullah and Asyik, N. (2018) 'Pengaruh Formulasi Breakfast Flakes Berbahan Baku Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L) dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia', *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 1221–1236.
- Mufidah, F., Leo, G. and Februadi, A. (2022) 'Intensi Pembelian terhadap Makanan Berbasis Nabati: Pengaruh Nilai Konsumsi dan Risiko.', *Prosiding The 13th Industrial Research Workshop and National Seminar*, pp. 1179–1185.
- Mulyanita *et al.* (2023) 'Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Formulasi Flakes Tepung Umbi Kribang, Kacang Hijau dan Kulit Pisang', *PONTIANAK NUTRITION JOURNAL*, 6(2), pp. 406–419.
- Munira, M., Aimanah, U. and Nuraeni, N. (2020) 'Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Mung Bean Flour) Terhadap Pembuatan "Coconut Flakes"', *Jurnal Agrisistem*, 16(2), pp. 66–74.

- Namarubessy, C. and Awan, A. (2016) 'Analisis Kadar Lemak Biji Hotong (*Sertica Italica* (L.) Beauv) dengan Lama Waktu Penyimpanan di Kabupaten Buru Selatan', *Biopendix*, 2(2), pp. 101–105.
- Ngatimin, S.N.A. *et al.* (2019) *Teknologi Perlindungan Tanaman Palawija Secara Ramah Lingkungan*. Penerbit LeutikaPrio.
- Ningtyas, K.R. (2018) 'Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang dengan Penambahan Labu Kuning', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2), pp. 27–32.
- Nufus, T., Arpi, N. and Purwanto, E. (2023) 'Warna Seduhan Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) Dengan Variasi Derajat Penyangraian dan Metode Penyeduhan', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), pp. 371–375.
- Nugraha, R. (2019) 'Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat dan Rendah Natrium', 4(2), pp. 94–106.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. and Narsih (2017) 'Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes', *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), pp. 163–170.
- Octavia, R. and Indriastuti, A. (2023) *Pembuatan Flakes dari Pangan Tepung Beras Merah*. Banyumas: Omera Pustaka.
- Pangaribuan, S., Titin, N. and Suprpto, A. (2016) 'Sifat Fisik dan Mekanik Serta Pengaruh Penyosohan terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Biji Sorgum Varietas KD 4', *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, pp. 81–86.
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R. and Ishartani, D. (2013) 'Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan', *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), pp. 20–29.
- Papunas, M.E., Djarkasi, G.S.S. and Moningga, J.C. (2013) 'Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*)', *Cocos*, 3(5), pp. 1–10.
- Pehulisa, A., Pato, U. and Rossi, E. (2016) 'Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Flakes', *JOM Faperta*, 3(1), pp. 1–10.
- Permana, R.A. and Putri, W.D.R. (2015) 'Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), pp. 734–742.

- Pertiwi, R.P., Larasati, A. and Hidayati, L. (2018) 'Pengaruh Teknik Sangrai dan Panggang Dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.) Terhadap Mutu Katetong', *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, dan Pengajarannya*, 41(1), pp. 89–100.
- Pramesti, H., Siadi, K. and Cahyono, E. (2015) 'Analisis Rasio Kadar Amilosa/Amilopektin Dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi', *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1), pp. 26–30.
- Purnamasari, I. and Putri, W. (2015) 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp. 1375–1385.
- Purwono and Hartono, R. (2005a) *Bertanam Jagung Unggul*. Seri Agribisnis. Bogor: Penebar Swadaya.
- Purwono and Hartono, R. (2005b) *Kacang Hijau*. Seri Agribisnis. Bogor: Penebar Swadaya.
- Raghuvanshi, R. *et al.* (2017) 'Qualitative Characteristics of Red Rice and White Rice Procured from Local Market of Uttarakhand: A Comparative Study', *Journal of Rice Research*, 10(1), pp. 49–53.
- Rahmah, A., Hamzah, F. and Rahmayuni (2017) 'Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar', *JOM Faperta*, 4(1), pp. 1–14.
- Rakhmawati, N., Amanto, B.S. and Praseptiangga, D. (2014) 'Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*)', *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), pp. 63–73.
- Ratnasari, D. *et al.* (2021) 'Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degeneratif', *Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(2), pp. 90–96.
- Raya, A., Ghoneem, G. and Blasim, H., A. (2022) 'Effect of Addition Corn Flour on Chemical, Physical, Rheological and Sensory Properties of Iraq Bread', *Journal of Food and Dairy Sciences*, 13(6), pp. 95–100.
- Riansyah, A., Supriadi, A. and Nopianti, R. (2013) 'Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven', *Fishtech*, 2(1), pp. 53–68.
- Rosaini, H., Rasyid, R. and Hagramida, V. (2015) 'Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* prime.) dari Danau Singkarak', *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), pp. 120–127.

- Rosania, S., Sukardi and Winarsih, S. (2022) 'Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies', *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), pp. 186–205.
- Safitri, E., Anggo, A. and Rianingsih, L. (2023) 'Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Kualitas dan Daya Terima Fish Flakes', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1), pp. 52–61.
- Santosa (2023) *Teknologi Agroindustri Pisang*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Sari, N., Wisaniyasa, N. and Wiadnyani, A. (2020) 'Studi Kadar Gizi, Serat dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)', *Jurnal Itepa*, 9(3), pp. 282–290.
- Setiawati, D. (2015) *Perubahan Karakteristik Mie Mojang (Mocaf:Jagung) yang Dibuat dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Peningkat*. Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Siregar, L.N.S., Harun, N. and Rahmayuni (2017) 'Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Salak Padang Sidimpuan (*Salacca sumatrana* R.) dalam Pembuatan Snack Bar', *JOM Faperta UR*, 4(1), pp. 1–14.
- Situmeang, Y.P. (2020) *Biochar Bambu Perbaiki Kualitas Tanah dan Hasil Jagung*. Scopindo Media Pustaka.
- Sofyan *et al.* (2020) 'Perbandingan Metode Analisis Lemak Kasar Metode Soxhlet Terpisah dan Metode Soxhlet Dalam Satu Ekstraktor pada Beberapa Bahan Pakan', *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*, 3(2), pp. 60–64.
- Soputan, D.D., Mamuaja, C.F. and Lolowang, T.F. (2016) 'Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan', *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), pp. 18–27.
- Suarni *et al.* (2023) *Hanjeli ; Teknologi Budidaya dan Pascapanen Menunjang Diversifikasi Pangan*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Susanti, I., Lubis, E.H. and Meilidayani, S. (2017) 'Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung', *Journal of Agro-based Industry*, 34(1), pp. 44–52.
- Syahbanu, F. *et al.* (2023) 'Struktur pati beras (*Oryza sativa* L.) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi', *Agrointek*, 17(4), pp. 755–767.

- Tarwendah, I. (2017) 'Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Torres, S., Pandey, A. and Castro, G. (2010) 'Banana flavor: Insights into isoamyl acetate production', in *Bananas: Nutrition, Diseases and Trade Issues*. La Plata: Nova Publishers, pp. 225–244.
- Ummah, R. *et al.* (2020) 'Komposisi Proksimat, Kandungan Kalsium dan Karakteristik Organoleptik Snack Bar Pisang Raja dan Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita', *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2), pp. 162–170.
- Umrah, A. and Dahlan, A. (2018) 'Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Sendana Kota Palopo', *JURNAL VOICE OF MIDWIFERY*, 8(1), pp. 688–695.
- Undang, Setyono and Anugrah, M. (2020) 'Karakterisasi Benih Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Sebagai Penyedia Varietas Unggul', *J. Agrosintesa*, 3(1), pp. 1–11.
- Waluyo *et al.* (2021) 'Peningkatan Pati Resisten dan Karakteristik Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pratanak Metode Kombinasi Pengukusan, Oven Microvawe, Autoclav dan Pendinginan', *Jurnal Nutrisia*, 23(1), pp. 32–43.
- Wenas, D. (2021) 'Kajian Potensi Ekstrak Beras Merah dan Aplikasinya dalam Perawatan Kulit', *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 14(2), pp. 121–126.
- Winarno, F. (2008) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, W., Bayu, E. and Damanik, R. (2018) 'Keragaan Morfologi dan Kandungan Antosianin Padi Beras Merah (*Oryza sativa* L.) di Kecamatan Munte dan Kecamatan Payung, Kabupaten Karo', *Jurnal Pertanian Tropik*, 5(3), pp. 391–403.
- Wulandari, R., Widyastuti, N. and Adiara, M. (2018) 'Perbedaan Pemberian Pisang Raja dan Pisang Ambon Terhadap VO2max Pada Remaja di Sekolah Sepak Bola', *Journal of Nutrition College*, 7(1), pp. 8–14.
- Zamhari (2023) *Khasiat Beras Merah untuk Mengurangi Risiko Kanker*. Jakarta Utara: Elementa Agro Lestari.