

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F.C., Subardjo, Y.P., Ramadhan, G.R. & Betaditya, D. 2019. Formulasi Flake Mohiro dari Mocaf-Beras Hitam dengan Penambahan Kacang Koro Pedang sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein dan Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4): 130–136.
- Agustin, A.T., Safitri, A. & Fatchiyah, F. 2021. Java Red Rice (*Oryza sativa* L.) Nutritional Value and Anthocyanin Profiles and Its Potential Role as Antioxidant and Anti-Diabetic. *Indonesian Journal of Chemistry*, 21(4): 968–978.
- Aini, N., Hariyadi, P., Muchtadi, T.R. & Andarwulan, N. 2010. Relationship between Fermentation Time of Corn Grits and Gelatinization Properties of White Corn Flour Influenced by Particle. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1): 18–18.
- Almoraie, N.M. 2019. The Effect of Walnut Flour on the Physical and Sensory Characteristics of Wheat Bread. *International Journal of Food Science*, 2019: e5676205.
- Amanda, C.C. 2024. *Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Kenari Bubuk (Cannarium indicum L) pada Berbagai Konsentrasi Maltodekstrin dengan Metode Spray Drying*. Thesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Anil, M. 2007. Using of hazelnut testa as a source of dietary fiber in breadmaking. *Journal of Food Engineering*, 80: 61–67.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC: AOAC International.
- Arinto. 1988. *Studi Taksonomi Jenis-Jenis Pisang (Musa sp) yang Terdapat di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Thesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Astarini, F., Amanto, B.S. & Praseptiangga, D. 2014. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Flakes Komposit Dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 143396.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Depok: Niaga Swadaya.
- Augustyn, G.H., Tuhumury, H.C.D. & Dahoklory, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2): 52–58.

- Barreca, D., Nabavi, S.M., Sureda, A., Rasekhian, M., Raciti, R., Silva, A.S., Annunziata, G., Arnone, A., Tenore, G.C., Süntar, İ. & Mandalari, G. 2020. Almonds (*Prunus Dulcis* Mill. D. A. Webb): A Source of Nutrients and Health-Promoting Compounds. *Nutrients*, 12(3): 672.
- Bedier, D., Salem, R., Almashad, A. & Barakat, E. 2021. Quality assurance of functional biscuits produced from red kidney beans flour. *Archives of Agriculture Sciences Journal*, 0(0): 251–264.
- Biduski, B., Silva, W.M.F. da, Colussi, R., Halal, S.L. de M.E., Lim, L.-T., Dias, Á.R.G. & Zavareze, E. da R. 2018. Starch hydrogels: The influence of the amylose content and gelatinization method. *International Journal of Biological Macromolecules*, 113: 443–449.
- Caldwell, E., McKeehen, J. & Kadan, R. 2016. Cereals: Breakfast Cereals. *Encyclopedia of Food Grains*, 1: 201–205.
- Chang, L., Yang, M., Zhao, N., Xie, F., Zheng, P., Simbo, J., Yu, X. & Du, S. 2022. Structural, physicochemical, antioxidant and in vitro digestibility properties of banana flours from different banana varieties (*Musa* spp.). *Food Bioscience*, 47: 101624.
- Chen, H., Zhang, B., Ge, Y., Shi, H., Song, S., Xue, W., Li, J., Fu, K., Chen, X., Teng, W. & Tian, L. 2020. Association between skipping breakfast and risk of cardiovascular disease and all cause mortality: A meta-analysis. *Clinical Nutrition*, 39(10): 2982–2988.
- Culbertson, J.D. 2004. Grain, Cereal: Ready-to-Eat Breakfast Cereals. In *Food Processing*. Iowa: John Wiley & Sons, Ltd: 239–248. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/9780470290118.ch12> 14 January 2024.
- Czaja, T., Sobota, A. & Szostak, R. 2020. Quantification of Ash and Moisture in Wheat Flour by Raman Spectroscopy. *Foods*, 9(3): 280.
- Damanik, M., Rosmiati, R., Permatasari, T., Surbakti, T.A. & Ayuni, S. 2023. Ash, Protein And Salinity Analysis Of Integrated Formulation Of Herbs And Spices In Typical Simalungun “Tinuktuk” North Sumatera-Indonesia. *International Journal of Health and Pharmaceutical (IJHP)*, 3(3): 545–549.
- Danialaz. 2021. *Budidaya Kacang Hijau dan Peluang Bisnisnya*. Elementa Media.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Eissa, H. 2007. Rheological Properties and Quality Evaluation of Egyptian Balady Bread and Biscuits Supplemented With Flours of Ungerminated and

Germinated Legume Seeds or Mushroom. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 57: 487–496.

Environmental Protection Agency. 1995. Cereal Breakfast Food. In *Emission Factor Documentation for AP-42*. New York: Emission Factor and Inventory Group.

Fauzi, M., Giyarto, G., Lindriati, T. & Paramashinta, H. 2020. 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: 34.

Febrianto, A., Basito, B. & Anam, C. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3): 144955.

Firdausy, N., Rosida, D.F. & 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). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/935> 1 November 2023.

Gardjito, M., Djuwardi, A. & Harmayani, E. 2018. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Prenada Media.

Hulu, A. & Handoko, Y.A. 2022. Studi Karakteristik Flakes Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* var. *Formatipyca*) Dengan Substitusi Tepung Sagu. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 29(1): 50–63.

Indriyani, F., Nurhidajah & Suyanto, A. 2013. Karakteristik Fisik, Kimis, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8): 27–34.

Johnson, J. & Schuette, J. 2019. 10 - Breakfast cereals. In C. Beeren, K. Groves, & P. M. Titoria, eds. *Reducing Salt in Foods (Second Edition)*. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Woodhead Publishing: 231–253.

Junpatiw, A., Lertrat, K., Lomthaisong, K. & Tangwongchai, R. 2013. Effects of Steaming, Boiling and Frozen Storage on Carotenoid Contents of Various Sweet Corn Cultivars. *International Food Research Journal*, 20(5): 2219–2225.

Karima, H.A. 2017. *Identifikasi Kandungan Mineral Dan Antioksidan Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk*. Thesis. Universitas Gadjah Mada.

- Kartika, B.P., Hastuti & Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kemp, S., Hollowood, T. & Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Kouamé, K.J.E.-P., Bora, A.F.M., Li, X., Liu, L., Coulibaly, I., Sun, Y. & Hussain, M. 2023. New insights into functional cereal foods as an alternative for dairy products: A review. *Food Bioscience*, 55: 102840.
- Kuntarsih, S. 2012. *Pedoman Penanganan Pascapanen Pisang*. Jakarta: Direktorat Budidaya dan Pascapanen Buah.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusnandar, F., Wicaksono, A.T., Firleyanti, A.S. & Purnomo, E.H. 2020. Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dalam Bentuk Tempe Bermutu. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1): 1–9.
- Li, X., Hu, H., Xu, F., Liu, Z., Zhang, L. & Zhang, H. 2019. Effects of aleurone-rich fraction on the hydration and rheological properties attributes of wheat dough. *International Journal of Food Science & Technology*, 54(5): 1777–1786.
- Lubis, E.R. 2021. *Untung Berlimpah Budi Daya Pisang*. Bhuana Ilmu Populer.
- Maharani, S. 2020. Stabilitas Antosianin Nasi Merah Instan Akibat Pengaruh Varietas Beras Merah (*Oryza nivara* L) dan Teknik Pemasakan Menggunakan Metode Beku. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 7(3): 107–115.
- Mawaddah, Purwoko, B.S., Dewi, I.S. & Wirnas, dan D. 2018. Karakterisasi Sifat Agronomi Tanaman Padi Beras Merah Dihaploid Berpotensi Hasil Tinggi Diperoleh melalui Kultur Antera Antera. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 46(2): 126–132.
- Minantyo, H., Winarno, P.S. & Sondak, M.R. 2018. Rekayasa Pisang Barlin Menjadi Tepung Sebagai Pengganti Jenis Tepung Untuk Pembuatan Kue.
- Mulyana, L. & Farida, E. 2023. Optimasi Formula Flakes Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.) sebagai Pangan Sarapan Berenergi Tinggi. *agriTECH*, 43(1): 21–31.
- Nair, R.M., Yang, R.-Y., Easdown, W.J., Thavarajah, D., Thavarajah, P., Hughes, J. d'A & Keatinge, J. (Dyno). 2013. Biofortification of mungbean (*Vigna*

radiata) as a whole food to enhance human health. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(8): 1805–1813.

Nairfana, I. & Rizaldi, L.H. 2022. Sifat Fisikokimia Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) yang Ditanam di Lokasi Berbeda di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1): 44–52.

Naufalin, R., Wati, E.K., Haryanto, T.A.D., Riyanto, A. & Putri, C.A. 2023. Study of Physicochemical and Sensory Properties of Cereal Drink for Pregnant Women Based on Protani Rice Flour. In 3rd International Conference on Sustainable Agriculture for Rural Development (ICSARD 2022). Atlantis Press: 307–315.

Nelly, N. 2022. *Hama Utama Pada Tanaman Jagung dan Eksplorasi Beberapa Teknik Pengendalian*. Nas Media Pustaka.

Ngampeerapong, C. & Chavasit, V. 2019. Nutritional and Bioactive Compounds in Coconut Meat of Different Sources: Thailand, Indonesia and Vietnam. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 18(4).

Ningtyas, K.R. 2018. Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2): 27–32.

Nugraha, R.A. 2019. *Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Crispy Cookies sebagai Snack Sumber Serat dan Rendah Natrium*. bachelor. Universitas Muhammadiyah Prof Dr. Hamka. <http://repository.uhamka.ac.id/id/eprint/16957/> 1 November 2023.

Oktarini, W.D., Anjarwati, D., Setiawan, A., Ulhaq, N.D. & Putri, D.N. 2023. Physical Properties and Consumer Acceptance of White Bread with The Substitution of Coconut Dregs and Avocado Seed Flour. *agriTECH*, 43(3): 278–287.

Olusola, R., Chika, N. & Anuge, B. 2018. Mineral and Proximate Composition of Soya Bean. *Asian Journal of Physical and Chemical Sciences*, 4: 1–6.

Permana, R.A. & 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).

Praptiningrum, W. 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu*. Thesis. Universitas Negeri Semarang. <https://lib.unnes.ac.id/22872/> 19 December 2023.

Pratama, M.A. 2016. *Pengaruh Varietas Pisang terhadap Kadar Pati Resisten (RS) serta Efek Hipoglikemik Tepung Pisang Tinggi RS pada Tikus Diabetes*

Induksi Streptozotocin-Nicotinamide (STZ-NA). Thesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Purwono. 2005. *Kacang Hijau*. Niaga Swadaya.

Pycia, K. & Ivanišová, E. 2020. Physicochemical and Antioxidant Properties of Wheat Bread Enriched with Hazelnuts and Walnuts. *Foods*, 9(8): 1081.

Qur'ani, F. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Perbedaan Suhu Pemanggangan terhadap Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Kimia Flakes Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.)*. Thesis. Universitas Gadjah Mada.

Rahman, H., Anggadiredja, K., Gusdinar, T., Sitompul, J. & Ryadin, A.R. 2019. Kajian Komposisi Kimia, Nilai Nutrisi, dan Etnofarmakologis Tanaman Genus Kenari. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1): 325–333.

Rahman, H., Sitompul, J.P., Anggadiredja, K., Lee, H.W. & Gusdinar, T. 2016. The stereospecific analysis of *Canarium indicum* oil-fatty acid based in triglycerides using high-performance liquid chromatography. *Int J Pharm Clin Res*, 8: 403–406.

Rahmawati, S. 2024. *Pengaruh Perbedaan Formulasi Tepung Jagung dan Tepung Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Flakes Multigrain*. Thesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Rashad, M.M., Mahmoud, A.E., Abdou, H.M. & Nooman, M.U. 2011. Improvement of nutritional quality and antioxidant activities of yeast fermented soybean curd residue. *African Journal of Biotechnology*, 10(28): 5504–5513.

Refdi, C.W., Ismed, Rasdiana, F.Z., Dewi, R.K., Rahmadoni, J., Suryani, I.P., Ramadhani, A., Monica, D. & Rahmadani, O. 2023. Comparison Effect of Cisokan Rice Flour and Cornstarch on Quality Characteristics of Snack Foods Extrudate with Protein Sources of Bilih Fish (*Mystacoleucus padangensis*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1182(1): 012067.

Reyhan, A. 2020. *Pengaruh Pengeringan dengan Pengering Kabinet Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Ampas Tahu Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.)*. Thesis. Universitas Gadjah Mada.

Riantiningtyas, R.R. & Sri, A.M. 2017. Formulation of Flakes with Red Kidney Bean and Red Palm Oil as a Potential Instant Breakfast for Type 2 Diabetes. *Jurnal Sains Kesehatan Malaysia*, 15(02): 91–96.

Rochani, S. 2007. *Bercocok Tanam Jagung*. Jakarta: Ganeca Exact.

- Rukua, D.W., Picauly, P. & Mailoa, M. 2022. Formulasi Kenari untuk Pembuatan Crackers Pisang Tongka Langit. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1): 41–47.
- Saeleaw, M. & Schleining, G. 2011. Effect of frying parameters on crispiness and sound emission of cassava crackers. *Journal of Food Engineering*, 103(3): 229–236.
- Sani, F.I. 2015. *Identifikasi Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, Asam Amino, Dan Asam Lemak, Serta Estimasi Umur Simpan Berdasarkan Sifat Fisik Pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, Dan Tepung Pisang Tanduk*. Thesis. Universitas Gadjah Mada.
- Sari, N.M.R.E., Wisaniyasa, N.W. & Wiadnyani, A.A.I.S. 2020. Studi Kadar Gizi, Serat, dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3): 282–290.
- Sarno, I., Wulandari, Y. & Suhartatik, N. 2018. Karakteristik Snack Bars Dengan Variasi Suhu Pemanggangan Dan Perbandingan Tepung Milet Kuning (*Panicum Sp*) Dengan Tepung Pisang Raja Bandung (*Musa Paradisiaca* L). *Jurnal Teknologi Pangan*, 12.
- Şensoy, E. & Tarakçi, Z. 2023. Effect of Almond Pulp Addition on Physical, Chemical and Functional Properties of Tarhana. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 20(3): 620–630.
- Shabayek, D., Rimbawan, R. & Budijanto, S. 2022. The potential of red kidney beans and brown rice-based flakes for breakfast to reduce obesity. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 10(1).
- Soekarta, T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Suryandari, K.C. 2023. *Olahan Jagung*. Bumi Aksara.
- Susi, S., Agustina, L. & Udiantoro, D. 2019. Formulasi Produk Flake Sereal Menggunakan Tepung Kacang Nagara Termodifikasi *Lactobacillus Plantarum*, Tepung Beras Hitam dan Tepung Pisang: Variasi Proporsi Tepung Komposit dan Lama Steaming. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 29(2).
- Syafutri, M.I., Syaiful, F., Lidiasari, E. & Saputra, J.M. 2021. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Tortilla dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 9(2021): 771–781.
- Szczesniak, A.S. 2002. Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*, 13: 215–225.

- Tambo Tene, S., Klang, J.M., Ndomou Houketchang, S.C., Teboukeu Bouno, G. & Womeni, H.M. 2019. Characterization of corn, cassava, and commercial flours: Use of amylase-rich flours of germinated corn and sweet potato in the reduction of the consistency of the gruels made from these flours—Influence on the nutritional and energy value. *Food Science & Nutrition*, 7(4): 1190–1206.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Thomson, L.A.J. & Evans, B. 2006. *Canarium indicum* var. *indicum* and *C. harveyi* (*Canarium* nut). In *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*. Holualua: Permanent Agriculture Resources.
- Tong, T., Rangan, A. & Gemming, L. 2018. Evaluating the Nutritional Content of Children’s Breakfast Cereals in Australia. *Children*, 5(7): 84.
- Waewkum, P. & Singthong, J. 2021. Functional properties and bioactive compounds of pigmented brown rice flour. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 26: 100289.
- Winarno, F.G. & Felicia, K. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Bogor: M-Biopress.
- Wu, X., Guo, T. & Lin, Q. 2023. Brown rice: a missing nutrient-rich health food. *Food Science and Human Wellness*, 12(5): 1458–1470.
- Yani, I.E., Ischak, N.I., Rofiqoh, Rosnah, Nasution, E., Dewi, Z., Lestari, D., Aryatika, K., Laiya, R., Julianti, E.D., Hariati, N.W., Pebrianti, S.A. & Gani, K. 2023. *Bahan Makanan Bersumber Dari Kacang-Kacangan*. Global Eksekutif Teknologi.