

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemist*. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*.
- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Adisarwanto, T., dan Wudianto, R.. 2008. *Meningkatkan Hasil Panen Kedelai*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustiawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169.
- Alam, N., dan Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. *Jurnal Agroland* 15 (2) : 89 – 94
- Amanda, H., Irmayanti, I., dan Sunartaty, R. 2021. The Making of Cereal With Subtitution of Soybean Flour (*Glycine Max L. Merr*) and Pasta Fruit Bit (*Beta Vulgaris L*) As Natural Dyes. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 3(1).
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2000. *Methods of The Association Analytical Chemist*. Inc. Whashington Dc.
- Aminah, S., Santosa, dan Budi. 2014. *Komposisi Kimia Tepung Kecambah Jagung dan Tepung Kecambah Kedelai (Kejale) Tergranulasi*. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Amrun, M., Umiyah, dan Umayah, E. 2007. *Uji Ekstrak Metanol Beberapa Varian Buah Kenitu (*Chrysophyllum cainito L.*) dari daerah Jember*. Berk. Penel. Hayati, 13, 45-50.
- Anwar, E.D.J., Yanuar A. dan Bahtiar A. 2004. Pemanfaatan Maltodekstrin Pati Terigu Sebagai Eksiipien dalam Formula Sediaan Tablet dan Niosom. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. Vol. 1. No. 1: 34-46.
- Astarini, F. 2013. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Flakes Komposit Dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Skripsi : UNS*

- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Depok : Penebar Swadaya.
- Auliah, A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Chemica. Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*. 13:33-38. DOI: 10.35580/chemica.v13i2.624
- Badan Standardisasi Nasional. Syarat Mutu Sereal (SNI 01- 4270-1996). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. 2000.
- Bal itkabi. 2016. *Deskripsi Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi*. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Malang
- Bergman, C.J., dan Bao J. 2004. *The Functionality of Rice Starch*. di dalam A. Eliasson. *Starch in Food*. CRC Press. Wasington DC.
- Bressani, R. 1988. *Protein complementation of foods*. New York, Van Nostrand Reinhold Company. 3rd ed., p. 627-657.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, B., dan Anam, C. 2014. Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning *Cucurbita Moschata* (Durch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Cammerer B dan Kroh LW. 1995. *Investigation of the Influence of reaction Conditions on The Elementary Composition of Melanoidins*. *Food chem*. 53:55-59
- Dedin., Fardiaz, D., Apriyanto, A., dan Andarwulan, N. 2006. Isolasi dan karakterisasi melanoidin kecap manis dan peranannya sebagai antioksidan. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan Vol.XVII No.3*
- Estiasih, T., Harijono., Waziroh, E., dan Febrianto, K. 2018. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Fanzurnaa, C. O., dan Taufika, M. 2020. Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kilit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri Vol, 2(2)*.
- Fatkurahman, R., W. Atmaka, dan Basito. 2012. Karakteristik Sensori dan Sifat Fisiko Kimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1):49-57.
- Fauzi. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*), dan Kabu Kuning LA3 (*Cucurbita Moshcata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Vol: 16, No. 1 Hal: 31-43*
- Furqan, M., Suranto., dan Sugiyarto. 2018. Karakteristik Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi di Daerah Bima Nusa Tenggara Barat. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek III Hal : 136-141*

- Gaman, P., dan Sherrington, K.B. 1992. *Food science: Introduction to food science, nutrition and microbiology*.
- Gian A R, dan Munifatul I. 2012. Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Buletin Anatomi dan Fisiologi. Volume XX, Nomor 2, Hal : 32-39*
- Girsang, E.A. 2015. *Daya Terima dan Kandungan Gizi Sereal yang Disubstitusi dengan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan Tepung Jagung (*Zea mays*)*. *Jurnal Teknologi Pangan Hal 1-7*
- Halliwell, B., and Gutteridge, J., 2007. *The chemistry of free radical and related 'reactive species' In Free Radical in Biology and Medicine*. New York : Oxford University Press.
- Han, K.K., J.M. Soares Jr., M.A. Haidar, G.R. De Lima, and E.C. Baracat., 2002. Benefits of soy isoflavone therapeutic regimen on menopausal symptoms. *Journal Obstetrics & Gynecology* 99(3): 389-394.
- Hanawati, R. F. 2011. *Flakes Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu. Skripsi*. Tidak dipublikasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Handajani, 2002. *Potensi Koro Sebagai Sumber Gizi dan Makanan Fungsional*. Surakarta: UNS Press.
- Hariadi, H., Tensiska, T., dan Sumanti, D. M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Phaseolus radiatus* L.) Pada Tepung Campuran Bonggol Pisang Batu (*Musa braccycarph*) Dan Tepung Jagung Terhadap Beberapa Karakteristik Cookies. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal of Agrotech)*, 2(2).
- Harijono, Susanto, W.H. dan Ismet, F. 2001. Studi penggunaan proporsi tepung (sorghum ketan dengan beras ketan) dan tingkat kepekatan santan yang berbeda terhadap kualitas kue semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), pp. 1-11.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan warna pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press : banjarmasin.
- Indonesia, P.A.G. (2017). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo.
- Indrawan, I., Seveline, S., dan Ningrum, R. I. K. 2018. Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2).
- Jariyah, J. J., Basuki, E. K., dan Pertiwi, Y. A. 2017. Evaluasi sifat fisikokimia food bar dari tepung komposit (pedada, talas dan kedelai) sebagai alternatif pangan darurat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1).

- Jumanah, J., Windrati, W. S., dan Maryanto, M. 2018. Karakterisasi sifat fisik, kimia dan sensoris bahun berbahan tepung komposit ganyong (*Canna edulis*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 128-138.
- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sugu baru (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(01), 74-81.
- Kanchana. 2016. Glicine Max (L.) Merr. (Soybean). *Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science* 5(1): 356-371
- Kanetro, B. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Yogyakarta : Plantasia
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., dan Mohamad, F. P. 2018. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41-48.
- Kosasih, E., dan Setiabudi, T., 2004. *Peran Antioksidan pada Lanjut Usia*. Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. Produksi eBookPangan. com.
- Kurniawan, C. 2012. Kajian Penurunan Beta Karoten Selama Pembuatan Flakes Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas Lam*) Dalam Berbagai Suhu Pemanggangan. *Jurnal. FTP IPB. Bogor*.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Bumi Aksara
- Lawalata., Kdise., dan Tetelepta. 2019. Kajian sifat kimia dan organoleptik flakes tepung pisang tongka langit (*Musa troglodytarum L*) dan tepung jagung (*Zea mays*). *Agritekno* 7: 9-15. DOI: 10.30598/jagritekno.2018.7.1.9.
- Lestari, T.I., Nurhidajah, N., dan Yusuf, M. 2018. Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 53-63.
- Montes, H. And L. Eguiarte. 2002. Genetic Structure and Indirect Estimates of Gene Flow in Three Taxa of Cucurbita (Cucurbitaceae) in Western Mexico. *American Journal of Botany* 89: 1156-1163.
- Muchtadi, T.R, dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Permana, R. A., dan Putri, W. D. R. 2014. pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).

- Polnaya, F. J., Breemer, R., Augustyn, G. H., dan Tuhumury, H. C. 2015. Karakteristik sifat-sifat fisikokimia pati ubi jalar, ubi kayu, keladi dan sagu. *Agrinimal*, 5(1), 37-42.
- Pratama, S. H., dan Ayustaningwarno, F. 2015. Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4(3), 252-258.
- Prayitno, A. H., Miskiyah, F., Rachmawati, A. V., dan Baghaskoro, T. M. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Buletin Peternakan Vol*, 33(2), 111-118.
- Priyono, E., Ninsix, R., dan Apriyanto, M. 2018. Studi Pencampuran Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 7 No. 1 Hal : 8-20*
- Purawisastra, S., Slamet, D. S., dan Soetrisno, U. S. 2012. Perubahan kandungan protein dan komposisi asam amino kedelai pada waktu pembuatan tempe dan tahu. *Penelitian Gizi dan Makanan*.
- Purnamasari I., Umi P. dan Supriyanto. 2012. Optimasi Penggunaan Labu Kuning dan Gum Arab pada Pembuatan Cup Cake. *Artikel dalam Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi*. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Madura.
- Purnamasari., dan Putri, 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 3 No 4 P.1375- 1385, September 2015*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. Malang
- Puspita, D., Harini, N., dan Winarsih, S. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 52-65.
- Ratna, et al. 2014. *Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi” : Banjarbaru
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. 2019. Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. (Characterization of Composite Flour Based on Mocaf and Beans Flour as Ingredient for Weaning Food). *Biopropal Industri*, 10(2), 65-81.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit : ANDI, Yogyakarta
- Rayburn AL, Kushad M., and Wannarat, W. 2008. *Intraspecific Genome Size Variation in Pumpkin (*Cucurbita pepo subsp pepo*)*. *Hort. Science* 43 (3):949-951.

- Riwandi, Handajaningsih, M., dan Hasanuddin. 2014. *Teknik Budidaya Jagung dengan Sistem Organik di Lahan Marjinal*. UNIB Press : Universitas Bengkulu
- Rulaningtyas, R., Suksmono, A. B., Mengko, T. L. dan Saptawati, G. P. 2015. Segmentasi Citra Berwarna dengan Menggunakan Metode Clustering Berbasis Patch untuk Identifikasi Mycobacterium tuberculosis. *Jurnal Biosains Pascasarjana* 17(1):19-25.
- Rusmono, M. 2011. Kimia Bahan Makanan. Modul 1-6 ISBN 9789790116313
- Salgado, J.M. and C.M. Donado-Pestana 2011. *Soy as a Functional Food*. pp.21-44. Hany A. El-Shemy (ed.). In Soybean and Nutrition. InTech. Croatia.
- Santosa BAS, Narta, dan Damardjati DS. 1998. Pembuatan Brondong dari Berbagai Beras. *AgriTech. Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 18(1):24-28
- Santoso, E. B. 2013. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*. Skripsi. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Shahidi, F. 1998. *Flavor of meat, meat products and seafoods*. Canada : Blackie Academic and Professional
- Sibarani, S. 2021. *Analisis Kandungan Gizi dan Uji Daya Terima Biskuit tepung Bekatul (Rice Polish) Sebagai Alternatif Makanan Fungsional*. Skripsi : Universitas Sumatra Utara
- Situmorang, C. 2017. Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat dan Tinggi Protein sebagai Sarapan Sehat. Jakarta : Universitas Esa Unggul
- Sloan, A.E. 2002. The top 10 functional food trends the next generation. *Food Technology*, 56(4):32.
- Suarni dan Firmansyah I.U. 2005. Beras Jagung; Processing dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional. 393-398.
- Suarni, F. I. 2005. Beras Jagung: Prosesing dan Kandungan Nutrisi sebagai Bahan Pangan Pokok. In *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar* (pp. 393-398).
- Suarni. 2009. *Potensi Kandungan Senyawa β -Karoten Beberapa Komoditi Sebagai Sumber Vitamin A*. Pros. Jakarta : Seminar Nasional Pengembangan Inovasi Pertanian Lahan Marginal.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2)
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(2): 63-71.

- Sukria, H.A. 2015. Kualitas protein dan komposisi asam amino ampas sagu hasil fermentasi *Aspergillus niger* dengan penambahan urea dan zeolit. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(2), 124-130.
- Sumarno, S. N. 2002. Estimasi Kadar Protein dalam Bahan Pangan Melalui Analisis Nitrogen Total dan Analisis Asam Amino: Estimation of protein concentration in food by total nitrogen and amino acid analyses. *Majalah Farmasi Indonesia*, 13(2002).
- Sunarti. 2007. *Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung Pati Jagung Varietas Unggul Nasional dan Sifat Penerimaannya terhadap Enzim dan Asam*. Departemen Teknologi Industri Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Suparmi, S., Sumarto, S., Sari, N. I., dan Hidayat, T. 2021. Pengaruh Kombinasi Tepung Sagu dan Tepung Udang Rebon terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Makaroni. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 218-226.
- Suwarni, dan Yasin. 2015. Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 6, No. 1 Hal : 41-56
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press
- Tanuwijaya., Nawangsasi., Umami., dan Rahana. 2016. Potensi Berbasis Pangan Lokal Surabaya. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Vol.3 No.1 Suplemen : 71 – 79.
- Tarigan, E., Masytah, D., dan Gultom, T. 2018. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek III*. Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya : Universitas Negeri Medan
- Thomas. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glicine max L*). Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata L*). *Jurnal Cocos Vol.1, No.7*
- Utama., Wisaniyasa, N. W., dan Widarta. 2019. Pengaruh perbandingan terigu dengan tepung kecambah jagung (*Zea mays L.*) terhadap karakteristik flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 140-149.
- Valenzuela, N.J., Morales, and Infanze. 2011. Chemical and Physicochemical Characterization of Winter Squash (*Cucurbitamoschata D.*). *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici* 39(1): 34-40.
- Widowati, S. 2016. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian : Bogor
- Widowati, S., Santosa. dan Suarni. 2005. *Mutu Gizi dan Sifat Fungsional Jagung*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Makassar, 29-30 September 2005. Hal : 343-350

- Widyasitoesmi, H.S. 2010. *Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (Sorghum bicolor L.) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)* (Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Widyastuti, E.S., Manab, A., dan Puspitasari, R. A. 2008. Pengaruh penambahan mentega dan perlakuan pH terhadap karakteristik kimia edible film gluten. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3, 24-34.
- Williams. 2014. The Benefits of Breakfast Cereal Consumption: A Systematic Review of the Evidence Base. *American Society for Nutrition. Adv. Nutr.* 5: 636S–673S
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi terbaru*. Bogor ; Mbrion Press
- Wiranata., Puspaningrum., dan Kusumawati. 2017. Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(2), 133-139.
- Zaheer, K. and M.H. Akhtar. 2015. An updated review of dietary isoflavones: nutrition, processing, bioavailability and impacts on human health. *Critical reviews in food science and nutrition*, (just-accepted), pp.00-00.

