

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. 2010. Kacang Merah Turunkan Kolestrol dan Gula Darah. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor.
- Aini, Nur. (2013). Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- 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.
- Andarwulan, Nuri., Feri Kusnandar., Dian Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ambarsari, I. 2015. *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jawa Tengah. 39 Halaman
- Amiruddin, C. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus Carrota L*) Dengan Variasi Suhu Pengereng,
- Asih, L. D., & Widyastiti, M. (2016). Meminimumkan jumlah kalori di dalam tubuh dengan memperhitungkan asupan makanan dan aktivitas menggunakan linear programming. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 16(1), 38-44.
- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: Dian Rakyat
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Pertanian dan Pertambangan*.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186.
- Driyani. 2007. *Cake Cracker Substitusi Ampas Tahu*. [Skripsi]. FT Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Berlian Nur, dan Hartuti, 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Busono, G.S. 2013. Kajian Sifat Fisik Kimiawi dan Sensori Mi Instan dengan Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah dan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Effendi, R. D. C., Tamrin, T., & Amin, M. (2022). Pengaruh Suhu Pengerengan dan Tingkat Ketebalan Irisan Wortel Terhadap Mutu Tepung Wortel. *Jurnal Agricultural Biosstem Engineering*, 1(4), 488-495.
- Fauzi. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*), dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita Moshcata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol: 16, No. 1 Hal: 31-43
- 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).
- Hariko, M. (2013). Pengaruh Substitusi Wortel Terhadap Organoleptik Mie Basah. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Padang, Padang.
- Indrawati, Y. (2018). Uji Kinerja Pengontrol Suhu Pengereng Mekanis Tipe Rak (*Tray dryer*) Sebagai Alat Penunjang Di Laboratorium *Performance Test of Temperature Controller Tray Dryer As Laboratory Support*. 1(2), pp. 56-61.
- Indonesia, P.A.G. (2017). Tabel komposisi pangan Indonesia. Elex Media Komputindo.
- Istiqamah., Annisa dan Rustanti. 2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, Volume 4, Nomor 2.
- Karisma, V. W. (2014). Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam, dan Fermentasi Terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*).

- Khalisa., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, VI(4), 594-601.
- Khaq, K. N., & Dewi, L. (2016). Deteksi cemaran bakteri Koliform dan Salmonella sp. pada tempe yang dikemas daun pisang di daerah salatiga. *Agric*, 28(1), 79-86.
- Kristianingrum, S. 2010. Berbagai Macam Senyawa Silika: Sintesis, Karakterisasi dan Pemanfaatan. Skripsi.Universitas Negri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Bumi Aksara
- Lapui, A. R., Nopriani, U., & Mongi, H. (2021). Analisis Kandungan Nutrisi Tepung Jagung (*Zea mays Lam*) dari Desa Uedele Kecamatan Tojo Kabupaten Tojo Una-Una untuk Pakan Ternak. *Agropet*, 18(2), 42-46.
- Malasari. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*). [skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor
- Moliner, L. 2017. *Group of Cereals Isolated Over White Background Free Photo*.
- Muchtadi, T.R, dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Nadila, H., & Sofyan, A. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Wortel Terhadap Kadar Protein, Beta Karoten dan Daya Terima *Cookies* Kacang Hijau. *J. Kesehat.*, 15, 51-9.
- Naurah, 2013. Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2002; Vol. 13 (3). 51-56.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S.A., Narsih. 2017. Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes.*Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 8 (2): 163-170.
- Nurung, S. H. H. (2016). Penentuan Kadar Total Fenolik, Flavonoid, dan Karotenoid Ekstrak Etanol Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. UIN Alauddin Makassar, 80.
- Pangastuti, H. A., D. R. Affandi dan D. Ishartani. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, volume 2 (1) : 20-29.
- Pertiwi, I., & Sandjaja, S. (2016). Hubungan Sarapan, Kecukupan Energi, dan Protein terhadap Status Gizi Remaja Usia 16–18 Tahun di Provinsi Lampung (Analisa Data Sekunder RISKESDAS 2010).
- Permana, R. A., & Putri, W. D. R. (2015). pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia flakes [in press april 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Pramudita, M. 2009. Pemanfaatan Tepung Wortel (*Daucus carota L*) Sebagai Sumber beta-karoten pada Produk Mie Instan. [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. IPB.
- Prasetyo, A. S., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Rahmawati, Nur Avinda. 2019. Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange Dan Ungu Dengan Penambahan Variasi Minyak Nabati. Skripsi. Universitas Jember. Jember
- Rakhmawati, N. (2013). 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*).
- Ramadhani, R. S., Muhariati, M., & Cahyana, C. 2016. Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) pada Pembuatan Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen
- Ratna, et al. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi” : Banjarbaru

- Riwandi, Handajaningsih, M., dan Hasanuddin. 2014. Teknik Budidaya Jagung dengan Sistem Organik di Lahan Marjinal. UNIB Press : Universitas Bengkulu
- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan *Flakes Cereal* (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155-164.
- Samson, E., Apituley, E. T., & Wakano, D. (2013). Analisa Lama Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Karotenoid Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) Ukuran Panjang. *Prosiding FMIPA Universitas Pattimura*, 81-87.
- Serlahwaty, D., 2007. Kajian Isolasi Karotenoid dari Minyak Sawit Kasar dengan Metode Adsorpsi Menggunakan Penjerap Bahan Pemucat (Tesis). Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sianturi, R. P., Aritonang, S. N., & Juliyarsi, I. (2018). Potensi Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(1), 63-71
- Simbolon, M. W., Rusmarilin, H., & Julianti, E. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Flakes Dari Bekatul Beras, Tepung Kacang Hijau, Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Penambahan Kuning Telur. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(2), 310-317.
- Siregar, L. N. S., Harun, N., & Rahmayuni, R. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Salak Padang Sidimpuan (*Salacca Sumatrana* R.) Dalam Pembuatan Snack Bar (Doctoral dissertation, Riau University).
- Styawan, A. A., Hidayati, N., & Susanti, P. (2019). Penetapan Kadar β -Karoten pada Wortel (*Daucus carota*, L) Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 5(1), 7-13.
- Suarni, S. & Widowati. (2007). Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung. hlm. 410 - 426. Dalam Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Suarni, M. Yasin. 2011. Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 6(1): 41 – 56.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2)
- Subekti, N.A., Syafruddin, R. Efendi, dan S. Sunarti. 2007. Morfologi tanaman dan fase pertumbuhan jagung. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*. Maros
- Suharyono, A. S., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225-235.
- 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.
- Sunarti T.C., Riyani, N.A. Permatasari, N. Richana, F Kasim. 2009. *Characteristic of six Indonesia Corn Grains and Their Flour*. *Proceedings Internasional Symposium Agriculture*.
- Susanti, R. 2017. Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar β -Karoten *Nugget* Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Karya Tulis Ilmiah. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang.
- 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*. Padang. 67 Halaman

- [USDA] *United States Departement of Agriculture*. 2007. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*
- [USDA] *United States Department Of Agriculture*. 2019. *USDA Natiomal Nutrient Database for Standart References*
- Verawati, V., Ruaida, R., & Syarif, W. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah terhadap Kualitas Kulit Pie. *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1).
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta
- Winarno F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi terbaru*. Bogor.
- Winarsih, S., Wachid, M., & Saati, E. A. (2017). Karakteristik Kimia Tepung Wortel dan Stick Wortel Hasil Kreasi Pengolahan Berbasis Wortel oleh Kelompok PKK Desa Tawangsari.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 Halaman

