

DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] United State Department Of Agriculture. 2015. *Phaseolus Vulgaris* ,L. *Redbean*. <https://plants.usda.gov/home/classification/81861> diakses pada 6 Februari 2023
- Agustina, K. K., Cahya. I. M., Widyantara. G. M., Swacita., I. B., Dharmayudha. A. A., Rudyanto. M. D. 2017. Nilai Gizi dan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali Berdasarkan Jenis Kelamin dan Umur. *Veteriner Udayana*, 9 (2): 156-163
- Agustina, L., Susi, dan Rahmi, A. 2014. Potensi Abon Jantung Pisang Sebagai Salah Satu Pengembangan Agroindustri Skala Kecil. *Agroscientiae UNLAM*, 21(1), 32–36.
- Aisah, S., Saragih, B., dan Yuliani, Y. 2021. Pengaruh Formula Jantung Pisang Kepok dan Daging Ikan Pati terhadap Nilai Gizi Abon. *Journal Of Tropical Agrifood*, 2(2), 72.
- Akbar, A., dan Gusnita, W. 2020. Kualitas Rendang Daging dengan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 111.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Amalia, W. D. 2019. *Randang Bundo*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Annisaa' L.F, A., dan Afifah, D. N. 2015. Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal Of Nutrition College*, 4(4), 365–371.
- Arlinda, Y. A., Mazarina, D., Laili, H., 2021. Analisis Perbedaan Hidangan Rendang Khas Nasi Padang dan Rendang Khas Nasi Kandar Terhadap *Kadar Proksimat*. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 16(1)
- Asfi, W. M., Noviar. H., Yelmira, Z., 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. *JOM Faperta UR*, 4(1), 1–12.
- Azima, F., Novelina, dan Rini. 2016. Chemical Characteristic and Fatty Acid Profile In Rendang Minangkabau. *International Journal On Advance Science Engineering Information Technology*, 6(4), 465–468.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Minyak Kelapa Virgin Sni : 7381-2008*. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta
- _____. Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Rendang Daging Sapi. Sni 7474 - 2009*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta
- _____. Badan Standardisasi Nasional. (2020). *Rendang Daging Sap Dalam Kemasan. Sni 7474 - 2020*. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta

- Buana, R. C. 2018. Pengaruh Perbedaan Formulasi Bakso Daging Analog Berbahan Dasar Kacang Merah dan Jantung Pisang terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. [Skripsi]. Universitas Semarang.
- Cheung, P. C dan Mehta, B. M. 2015. *Handbook Of Food Chemistry (Vol. 11)*. Springer Reference.
- Cheung, T. 2017. *Your Pick: World's 50 Best Foods*. <https://rb.gy/bpp3c> 1 diakses pada 9 Februari 2023
- Dara, W., Dan Fanyalita, A. 2018. Pengaruh Substitusi Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa Acuminata* *balbisianacolla*). *Journal Of Saintek*, 9(1): 1-7.
- Debora, F., Susilawati, Nurainy, F., dan Astuti, S. 2023. Formulasi Tepung Kacang Merah Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Bakso Analog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 10–22.
- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. 2014. *Jantung Pisang Kaya Serat Dan Manfaat*. <Http://Dishut.Jabarprov.Go.Id/?Mod=Detilberita&Idmenukiri=&I> diakses pada 6 Februari 2023
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat dan Direktorat Gizi Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta
- Edriana, N. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Daun Kunyit (*Curcuma domestica* val) dengan Menggunakan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). [Skripsi]. UIN Syarif Hidayatullah : Jakarta
- Elistia, R. 2019. Karakterisasi Proses Pengolahan dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir dan Ayam Afkir). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang
- Fajri, P. Y. 2014. Evaluasi Nilai Gizi Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. [Thesis]. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Faridah, H and Rahmi, H. 2021. Evaluation of Nutritional Content of Beef Rendang Using Wet and Dry Seasonings. *Sriwijaya International Conference on Earth Science and Environmental Issue*.
- Fauzi, A. Z. 2022. Karakteristik Rendang Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Perbedaan Waktu Pencampuran Jamur Tiram Goreng ke Dalam Masakan Rendang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang
- Fauziyah, A., Marliyati, S. A., dan Kustiyah, L. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152.

- Fusté-Forné, F., and Wolf, E. (Eds.). 2023. *Contemporary Advances In Food Tourism Management and Marketing*. Routledge : London
- Ginting, F. K. Y., Mahyunis dan Mahadi, B. 2017. Teknologi Proses Pembuatan Alat Pengupas Kulit Kacang Merah dengan Dual Roll Pengupas. *Jurnal Ilmiah "Mekanik" Teknik Mesin Itm*, 3(2), 62–68.
- Gusnita, W dan Filda, D. 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 31–43.
- Hansang, D. I. C., Tooy, D dan Ludong, D. P. M. 2022. Kajian Proses Produksi Minyak Kelapa dengan Menggunakan Alat dan Mesin Pengolahan Kelapa Skala Industri Kecil. *Cocos*, 1(1), 9.
- Hayati, R. 2010. Profil Asam Lemak dan Triasilgliserol Berantai Sedang (Mcf) dalam Kelapa Segar dan Santan (*Cocos nucifera L.*). *Jurnal Agrista*, 14(3), 82–86.
- Husain, F., Elok, E. R., Widagdo, S. N. 2021. Estimasi Kadar Air Daging Sapi Berdasarkan Luas Area Jejak Air Daging. *Jurnal Sains Veteriner*, 39(2). 178-184.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R and Darmajana, D. A. 2013. The Effect Of Canna Starch, Tapioca, and Mocaf as Substitution Ingredients on Physical Characteristics Of Corn Instant Noodle. *Agritech*, 33(4), 391–398.
- Joshi, V and Kumar, S. 2015. Meat Analogues: Plant Based Alternatives To Meat Products- A Review. *Intl. J. Food. Ferment. Technol*, 5(2), 107–119.
- Kasmini, Y. 2018. Analisis Mutu Abon Jantung Pisang (*Musa sp*) dengan Penambahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). [Skripsi]. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N dan Ramani, A. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pada Bakso Jantung Pisang. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485–491.
- Kuswardhani, D. S. 2016. *Sehat Tanpa Obat Dengan Bawang Merah Bawang Putih* (A. Sahala (Ed.)). Rapha Publishing : Yogyakarta
- Mardiana. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang.
- Mentari, R., Anandito, R. B. K., & Basito. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3).
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. and Suyatma, N. E. (2018). Antimicrobial Of Garlic Extract. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.

- Mustika, A., Ali, A dan Ayu, D. 2018. Evaluasi Mutu Sosis Analog Jantung Pisang dan Tempe. *Sagu*, 17(1), 1–9.
- Nadhiroh, U dan Susanto, H. 2017. Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamame Shape on Product Characteristics Of Fried Edamame With Vacuum Frying Method. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 26–37.
- Nazir, N., Anggraini, T and Rahayu, L. 2018. Principal Component Analysis For Sensory Profiling of Rendang From Various Region in West Sumatra. *International Journal On Advanced Science, Engineering And Information Technology*, 8(2), 596–603.
- Norihsan, M dan Megantara, S. 2018. Review: Uji Aktivitas dan Efek Farmakologi Daun Salam (*Eugenia polyantha*). *Farmaka*, 16(3), 44–54.
- Novitasari, A., Ambarwati, A., Lusia, A., Purnamasari, D., Hapsari, E dan Ardiyani, N. D. 2013. Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa spp.*). *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 4(2), 97–99.
- Nuraidah. 2013. Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*. L). [*Skripsi*]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin : Makassar
- Nurhartadi, E., Anam, C., Ishartani, D., Parnanto, N. H., Laily, R. A. dan Suminar, N. 2014. Meat Analog Dari Protein Curd Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan Tepung Biji Kecap (*Psophocarpus tetragonolobus*) sebagai Bahan Pengisi : Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1).
- Nurhasnawati, H., Supriningrum, R dan Caesariana, N. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Jl. A.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25.
- Nurmala, I., Rachmawan, O and Suryaningsih, L. 2014. The Effect Of Cooking Method On Chemical. *Journal Of Animal Science*, 10.
- Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R and Leonardi, K. 2017. Rendang: The Treasure of Minangkabau. *Journal Of Ethnic Foods*, 4(4), 232–235.
- Paramita, O., 2013. Pengaruh Jenis Air Perendam terhadap Kandungan Vitamin C, Serat, dan Protein Tepung Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 2(1): 24-30
- Piñuel, L., Vilcacundo, E., Boeri, P., Barrio, D. A., Morales, D., Pinto, A., Moran, R., Samaniego, I and Carrillo, W. 2019. Extraction Of Protein Concentrate From Red Bean: Antioxidant Activity And Inhibition Of Lipid Peroxidation. *Journal Of Applied Pharmaceutical Science*, 9(9), 045–058.
- Purwantiningsih, T. I., Rusae, A dan Freitas, Z. 2019. Uji In Vitro Antibakteri Ekstrak Bawang Putih sebagai Bahan Alami Untuk Menghambat Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Sains Peternakan*, 17(1), 1–4.

- Putri, I., Iswendi, Iryani, Amelia, F.2022. Pengaruh Penambahan Rempah Ketumbar (Coriandrum Sativum L.) terhadap Cita Rasa Pada rendang Daging Sapi dengan Uji Hedonik. *Periodic*. 11(3): 79-82
- Putri, M dan Herryani, H. 2019. Uji Kesukaan Dendeng Jantung Pisang. *Culinaria*, 1(2).
- Putri, S. 2020. Pengaruh Suplementasi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) pada Mie Basah terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi sebagai Pangan Alternatif Cemilan Sehat. [Skripsi]. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis : Padang
- Rini, Azima, F., Sayuti, K and Novelina. 2016. The Evaluation Of Nutritional Value Of Rendang Minangkabau. *Agriculture And Agricultural Science Procedia*, 9, 335–341.
- Rollando, R. 2018. Penelusuran Potensi Aktifitas Antioksidan Jantung Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.). *JIFFK : Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 15(01), 37.
- Ruben E, Ni Wayan W, I Desak P. 2016. Studi Sifat Fisik Kimia dan Fungsional Tepung Kacang Merah dan Tepung Tempe Kacang Merah (phaseolus vulgaris L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Pertanian*, 4(2): 1-9.
- Safitri, A. R. 2019. Studi Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin. [Skripsi]. Universitas Lampung.
- Salam, F., Liputo, S. A dan Une, S. 2021. Pengaruh Penambahan Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix D.C) terhadap Kerusakan Abon Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Selama Penyimpanan. *Jambura Journal Of Food Technology (Jjft)*, 3(2), 27–37.
- Sari, A. N. 2016. Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Elkawnie : Journal Of Islamic Science And Technology*, 2(2), 203.
- Sari, D., & Nasuha, A. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (Zingiber officinale Rosc.). *Tropical Bioscience: Journal Of Biological Science*, 1(2), P 11-18.
- Sari, D. R. 2022. Kajian Formulasi Pembuatan Nugget Analog Tinggi Serat Berbasis Jantung Pisang Klutuk (Musa Balbisiana Colla) dan Tempe dengan Penambahan Tepung Kentang. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah : Malang
- Sari, N. M., Wisaniyasa, N. W dan Wiaddnyani, A. 2020. Studi Kadar Gizi, Serat dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) *Jurnal Itepa*, 9(3), 282–290.
- Sari, Y. I dan Yuliana. 2021. Standarisasi Resep Randang Darek dan Randang Pasiswa Sebagai Makanan Tradisional di Sumatera Barat. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(1), 20–25.

- Shiddiiqah, A. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Dan Jumlah Mikrobia pada Mi Basah dari Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tapioka. [*Skripsi*]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Silalahi, M. 2017. Essensial Oil pada *Alpinia Galanga* (L.) Willd. dan Pemanfaatannya. *Jurnal Pro-Life*, 4(1), 287–296.
- Simamora, F. M. 2016. Kajian Konsentrasi Tepung Kacang Merah dan Tepung Tempe Terhadap Kualitas Daging Analog. [*Skripsi*]. Universitas Pasundan : Bandung
- Simanullang, I., Susanti, L., Hidayat, L. 2021. Pengaruh Konsentrasi Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *NATURALIS: Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*. 10(1): 229-240
- Simbolon, M. V. T., Pato, U dan Restuhadi, F. 2016. Kajian Pembuatan Nugget dari Jantung Pisang dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 3(1), 1–15.
- Sinaga, N. 2019. Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cheese Stick [*Skripsi*]. Politeknik Kesehatan Medan.
- Siregar, M. S., Tambunan, D. A dan Siregar, S. N. 2022. Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Jantung Pisang (*Musa acuminata*). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(1), 55.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D dan Assa, J. R. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon* Sp.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian Volume*, 9(2), 58–66.
- Sundari, D., Almasyhuri and Lamid, A. 2015. Effect Of Cooking Process of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- Suparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press : Yogyakarta
- Supriyatin dan Hery, P. 2020. Kajian Kualitas Kimia Daging Sapi Tenderloin dan Sirloin Di RPH Tradisional Di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Health Sains*, 1(3)
- Suradi, K., Gumilar, J., Yohana, G. H. R dan Hidayatulloh, A. 2018. Kemampuan Serbuk Serai (*Cymbopogon citratus*) Menekan Peningkatan Total Bakteri Dan Keasaman (Ph) Dendeng Domba Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 17(2), 106.
- Suroso, A. S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau Dari Bilangan Peroksida , Bilangan Asam Dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*,

Vol 3(2), 77–88.

- Susanty, A., Yustini, P. E dan Nurlina, S. 2019. Ppengaruh Metode Penggorengan Dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus streatus*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus Indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 80.
- Sutrisno. 2018. Ketersediaan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Dalam Menopang Ketahanan Pangan Di Kabupaten Pati. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan Iptek*, 11(1), 38–45.
- Suyanti, dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang (Budi Daya, Pengolahan Dan Prospek Pasar)*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)*. Andalas University Press : Padang
- Tarwendah, I., P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73
- Wellyalina. 2016. Penentuan Senyawa Fitokimia Dan Aktifitas Antimikroba Bumbu Rendang. [*Tesis*]. Universitas Andalas : Padang
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, A. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) pada Pembuatan Rendang Jamur terhadap Daya Terima Konsumen. [*Skripsi*]. Universitas Negeri Jakarta : Jakarta
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press : Padang
- Zeb, A. 2019. *Food Frying : Chemistry, Biochemistry And Safety*. (J. W. And and S. Ltd (Eds.)), John Wiley & Sons, Inc., Hoboken : New Jersey

