

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2022. *Peternakan Dalam Angka Tahun 2022*. <https://www.bps.go.id/publication/> (Diakses: 20 November 2022)
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. Bahan Tambahan Makanan. www.bsn.go.id (Diakses: 15 Maret 2023)
- _____. 2015. *Sosis daging*. www.bsn.go.id (Diakses: 07 November 2022)
- _____. 2015. *Tempe kedelai*. www.bsn.go.id (Diakses: 14 Oktober 2022)
- Agustina, Y. E. 2011. Substitusi Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya akan Serat. [Skripsi]. Program Studi Teknik Boga. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Ambari, D. P., Anwar, F., & Damayanthi, E. 2014. Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tempe Dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat Pangan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 9(1), 65–72.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi). Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Anggraini, L. & Andriani, 2020. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Gabus Melalui Penambahan Tepung Kacang Merah. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 2(1), 11-18.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. *JOM Faperta UR*, 4(1), 1-12.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya: Bogor.
- _____. 2013. *Jangan Takut Makan Enak: Sehat Dengan Makanan Tradisional* (Jilid 2). PT Kompas Media Nusantara: Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T. & Maknun, L., 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. 1 ed. PT Penerbit IPB Press: Bogor.
- Astuti, S., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Agustia, F. 2014. Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 54-59.
- Ayu, Y. A., Herdiana, N., Sartika, D. & Hidayati, S., 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori pada Kerupuk Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 294-305.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara: Bandung.
- Cahyani, K. D. 2011. Kajian Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Sebagai Bahan Pengikat Dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Choung, M. G., Choi, B. R., An, Y. N., Chu, Y. H., & Cho, Y. S. 2003. *Anthocyanin Profile of Korean Cultivated Kidney Bean (Phaseolus vulgaris L.)*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51(24), 7040–7043. <https://doi.org/10.1021/jf0304021> (Diakses: 20 Januari 2023)

- Chrestella, O. Y., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2020. Kualitas Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Sumber Serat. *J.Gipas*, 4(2), 131-150.
- Dewantari, I. G. N. C., Wisaniyasa, N. W. & Suter, I. K., 2017. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 6(1), 19-29.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI: Jakarta.
- Dotulong, V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio spp.*) Berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah*. Vol. 1(4), 506-509.
- Erni, N., Kadirman & Fadilah, R., 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4, 95-105.
- Fadhila, R., & Darmawati, S. 2017. Profil Protein Daging Kambing, Kerbau Dan Sapi Yang Direndam Larutan Jahe Berbasis SDS-Page. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang. Retrieved from <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/3109> (Diakses: 18 oktober 2023)
- 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.
- Hapsari, A. P., dan N. Purwaidiani. 2018. Pengaruh proporsi bahan utama (uree kacang merah dan tepung terigu) dengan puree ubi madu terhadap sifat organoleptik kue lumpur. *Jurnal Mahasiswa Unesa*. 7(2): 1–10
- Hidayat, A., Wahab, D., & Sadimantara, M. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan Dan Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Keripik Bonggol Pisang Kepok. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 1(2), 159-166.
- Hunterlab, Catherine A. And R. E. Wrolstad. 2008. *Color Quality of Fresh and Processed Foods*. ACS Symposium Series 983. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society, Washington, DC.
- Horwitz, William. 2006. *Official methods of analysis of AOAC International*. AOAC International. United States of America.
- Isnawaty, M., Herawati, N., & Johan, V. S. 2022. Analisis Mutu Kimia Dan Organoleptik Sosis Analog Kacang Merah Dan Rebung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1), 1–13.
- Istiqomah, I., Nurrahman & Nurhidajah, 2019. Perubahan Sifat Kimia Tempe Kedelai Hitam dengan Variasi Penambahan Kecambah dan Lama Inkubasi. *Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), 1-13.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. 2017. *Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits*. *Food and*

Nutrition Research. Vol. 61(1). <https://doi.org/10.1080/16546628.2017.1361779> (Diakses: 8 Februari 2023)

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. Ebookpangan.Com. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/upload/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf> (Diakses: 20 Juni 2022)
- Kusharto, C. M. 2006. Serat Makanan Dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45–54.
- Lindriati, T., Masahid, A. D., & Daroini, I. K. 2020. Aplikasi Daging Analog Berbahan Dasar Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dan Isolat Protein Kedelai Pada Pembuatan Sosis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1), 7–16.
- Lingga, L. 2012. *The Healing Power of Antioxidant*. Kelompok Gramedia: Jakarta.
- 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.
- Mayasari, S. 2010. Kajian Karakteristik Kimia dan Sensoris Sosis Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dengan Bahan Biji Berkulit dan Tanpa Kulit. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- 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), 31-41.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta: Bogor.
- Mustika, A., Ali, A., & Ayu, D. F. 2018. Evaluasi Mutu Sosis Analog Jantung Pisang Dan Tempe. *Sagu*, 17(1), 1–9.
- Nasrullah, Husain, H. & Syahrir, M., 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Jurnal Chemica*, 21(2), pp. 150-162.
- Nguju, A. L., Kale, P., & Sabtu, B. 2018. Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
- Nomer, N. M. G. R., Duniaji, A. S. & Nocianitri, K. A., 2019. Kandungan Senyawa Flavonoid dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Serta Aktivitas Antibakteri terhadap *Vibrio cholerae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 216-225.
- Nugroho, G. D., Setiawan, A., Rinto & Herpandi, 2023. Karakteristik Kimia Bekasam Ikan Nila (Kajian Penambahan *Lactobacillus Acidophilus* dengan Variasi Waktu Pengukusan). *Jurnal Fishtech*, 12(1), 29-36.
- Nuraidah. 2013. Studi Pembuatan Daging Tiruan Dari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*. L). [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin: Makassar.

- Pasaribu, W. A. 2022. Pengaruh Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Susu Nabati Terhadap Mutu Yogurt. [Skripsi].
- Permatasari, P. K., & Rahayuni, A. 2013. Nugget Tempe Dengan Substitusi Ikan Mujair Sebagai Alternatif Makanan Sumber Protein, Serat, Dan Rendah Lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 1–9.
- Priska, M. , P. N. , C. L. & N. Y. D. 2018. Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia*, 6(2), 79–97.
- Rahardjo, S. 2003. Kajian Proses dan Formulasi Pembuatan Sosis Nabati dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Rakhmawati, N., Amanto, B., & 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), 63-73.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra No. 75 Th. XXIII*, 35–40.
- Saparinto, C. 2011. Fishpreneurship : Variasi olahan Produk Perikanan Skala Industri dan Rumah Tangga. Lily Publisher: Yogyakarta.
- 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 Itepa*, 9(3), 282-290.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Siswoyo, T. A. dan A. Tri. 2009. Aktivitas dan Stabilitas Radical Scavening l-askorbil palmitat Hasil Sintesis secara Enzimatik. *J.Tekno Dan Industri Pangan*, XX(2).
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Soeparyo, M. K. , R. Dekie. , & A. 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*, 9(2), 43–55.
- Sudarmadji, S. , H. dan S. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa: Bandung.
- Suryanti, E. 2010. Perbedaan Rerata Kadar Kolesterol Antara Penderita Angina Pektoris Tidak Stabil, Infark Miokard Tanpa St-Elevasi, Dan Infark Miokard Dengan St-Elevasi Pada Serangan Akut. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Suyutma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*.

- Tilohe, R. S., Lasindrang, M. & Ahmad, L., 2020. Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (*Waffle*) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1), 1-12.
- Tonutare, T., Moor, U., & Szajdak, L. 2014. Strawberry Anthocyanin Determination by pH Differential Spectroscopic Method - How To Get True Results? *Acta Sci. Pol., Hortorum Cultus*, 13(3), 35-47.
- Wahyudi, Y. 2020. Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kedelai Selama Perendaman Kedelai Kupas Kering Terhadap Mutu Tempe Kedelai. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press: Padang.

