

## DAFTAR PUSTAKA

- Adzkiya, M. A. Z. (2011). Kajian Potensi Antioksidan Beras Merah dan Pemanfaatannya pada Minuman Beras Kencur. *Skripsi*, 1–106.
- Afandi, F. A. (2023). Hubungan Antara Panjang Rantai Amilopektin Dan Indeks Glikemik Pangan Karbohidrat: Review. *Journal of Food Science and Technology*, 3(December), 165–180. <https://doi.org/10.33830/fsj.v3i2.6503.2023>
- Agustin, D. S. (2019). *Sifat Kimia, Fisik, Dan Sensori Purple Sweet Potato Bars Dengan Penambahan Pisang Ambon Dan Kacang Hijau*. Universitas Lampung.
- Aisyah, W. N. (2015). Pengaruh Imbangan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dengan Tepung Terigu (*Triticum vulgare*) terhadap Kualitas Sifat Organoleptik Cookies Gembili. In *Politeknik Kesehatan Bandung*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung.
- Amalia, R. (2011). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*. Universitas Sebelas Maret.
- Angraeni, V. J., Ramdanawati, L., & Ayuantika, W. (2019). Optimization of Total Anthocyanin Extraction from Brown Rice (*Oryza nivara*). *Journal of Physics: Conference Series*, 1338(1), 6–11.
- Arham. (2017). *Nilai pH, Aktivitas Antioksidan dan Nilai Tba (Thiobarbituric-Acid) Nugget Dangke Dengan Penambahan Tepung Beras Merah dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda* (Vol. 1, Issue 2). Universitas Hasanuddin.
- Arnisa, A. (2017). *Pembuatan Serat Makanan dari Limbah Kulit Pisang (Musa paradisiaca Var. Raja) dengan Menggunakan Berbagai Variasi Konsentrasi Asam Asetat*. UIN Alauddin Makassar.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Purwiyatno Hariyadi, & Agustia, F. C. (2014). Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai dan Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 54–59.
- Astuti, S., S., S. A., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 232. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1440>
- Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., & Brand-Miller, J. C. (2008). International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values. *Diabetes Care*, 31(12), 2281–

2283.

Basuki, W. W., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2012). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*, 1(1), 41–48.

BPOM. (2011). *Pengawasan Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*.

Chatsudthipong, V., & Muanprasat, C. (2009). Stevioside and related compounds: Therapeutic benefits beyond sweetness. *Pharmacology and Therapeutics*, 121(1), 41–54.

Christian, M. (2011). *Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Institut Pertanian Bogor.

Debora, F., Susilawati, Nurainy, F., & 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.

Desma, Y. (2022). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Bumbu Spekuk Terhadap Karakteristik Cookies dari Blondo Virgin Coconut Oil (VCO) dan Tepung Sagu*. Universitas Andalas.

Djamil Ratna, & Anelia Tria. (2009). Penapisan Fitokimia, Uji BSLT, dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol beberapa Spesies Papilionaceae. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 7(2), 65–71.

Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max (L)merrill*): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25.

Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yustif, L. (2008). *Patiseri* (Jilid 3). Direktorat Pembinaan sekolah Menengah Kejuruan.

Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 49–57.

Febriana, A., Rachmawanti A, S. T., & Anam, I. C. (2014). Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, dan Sifat Sensoris Sala Lauak dengan Variasi Tepung Beras sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 28–38. [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)

Firmansyah, F. R. (2022). *Pengaruh Penambahan Bubuk Cassia Vera (Cinnamomum Burmannii) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Universitas Andalas.

- Fitriawati, D. R. (2014). *Pola Konsumsi Sayur Dan Buah Serta Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Pada Mahasiswi Baru Jurusan Gizi Perantauan Di Kota Malang*. Universitas Brawijaya.
- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete, M. J., Sánchez-Zapata, E., & Pérez-Álvarez, J. A. (2010). Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*, 43(4), 931–942.
- Gama, A. P., & Adhikari, K. (2019). Sensory Characterization of Dominant Malawi Peanut Varieties After Roasting. *Journal of Food Science*, 84(6), 1554–1562. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14641>
- Ginola, E. U. (2019). Analisis Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Diabetisi. *Skrripsi*.
- Hall, C. (2010). *Phenolic Compound*. <http://beaninstitute.com/beans-101/health-promoting-bioactives/>
- Hanastiti, W. R. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Dan Daya Terima Cake*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hapsari, A. P., & Niken, P. (2018). Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah dan Tepung Terigu), dengan Puree Ubi Madu terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Journal Mahasiswa Unesa.Ac.Id*, 7(2), 2.
- Hustiany, R. (2011). Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa pada Produk Pangan. In *Humaniora Journal* (Vol. 1, Issue 1).
- Indah, D., Fitriana, N., & Setiadi, Y. (2015). Analisis Kadar Serat Pada Snack Bar Dengan Berbagai Komposisi Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Riset Gizi*, 5(1), 1–7.
- Indrasari, S. D., & Adnyana, M. O. (2007). Preferensi Konsumen terhadap Beras Merah sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 2(2), 227–241.
- Indrayati, N. (2018). *Biokimia Berorientasi pada Analisis Pangan Fungsional*. Bitread Publishing.
- Indriyani, F., Suyanto, A., & Nurhidajah. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan Physical , Chemical and Organoleptic Characteristics of Brown Rice Flour Based on the Variation of Drying Time. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 27–34.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. (2015). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan

- Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, 4, 620–627.
- Kalaminasih, D. (2013). Pengaruh proporsi kacang koro sayur (*Phaseolus lunatus*) dan kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap mutu organoleptik tempe koro. *E-Journal Boga*, 2(3), 104–113.
- Kemenkes RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, & Zuidar, A. S. (2023). Kekerasan dan Sifat Sensori Snack Bar pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 75–85.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Kusharto, C. M. (2007). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45.
- Kusnandar, F. (2020). *Kima Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Kusumah, S. H., Andoyo, R., & Rialita, T. (2020). Isolation and Characterization of Red Bean and Green Bean Protein using the Extraction Method and Isoelectric pH. *SciMedicine Journal*, 2(2), 77–85. <https://doi.org/10.28991/scimedj-2020-0202-5>
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Laila, F. N., & Savitri, E. S. (2014). Produksi Metabolit Sekunder Steviosida Pada Kultur Kalus Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bert. M.) Dengan Penambahan Zpt 2,4-D Dan Peg (*Polyethylene Glykol*) 6000 Pada Media Ms (Murashige & Skoog). *El-Hayah*, 4(2), 57.
- Laila, I. P. (2018). *Inovasi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Red Bean Cheese Tart (Rencheeta)*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lalel, H. J. D., Abidin, Z., & Jutomo, L. (2009). Sifat Fisiko Kimia Beras Merah Gogo Lokal Ende [The Physico-Chemical Properties Of Local Ende High Land Brown Rice]. *Hasil Penelitian J. Teknol. Dan Industri Pangan*, XX(2).
- Lomboan, N. . (2002). *Tiga Primadona Padi Beras Merah* (Tahunan). Nurmala.
- Mafruddin, M., Handono, S. D., Mustofa, M., Mujianto, E., & Saputra, R. (2022). Kinerja bom kalorimeter sebagai alat ukur nilai kalor bahan bakar. *Turbo : Jurnal Program Studi Teknik Mesin*, 11(1), 125–134. <https://doi.org/10.24127/trb.v11i1.2048>

- Maghfira, A. A. (2019). *Benar Nggak Sih Snack Bar Seperti Soyjoy Itu Cemilan Ampuh Buat Diet? Frase Gizi Unnes*. <https://adniasyifa66.blogspot.com/2019/04/benar-nggak-sih-snack-bar-seperti.html>
- Mauliddani, R. U. (2018). *Pengaruh Tingkat Perbandingan Parutan Bengkuang ( Pachyrizus erosus , L.) Dan Tepung Beras Merah ( Oryza nivara ) Terhadap Karakteristik Snack Bar*. Universitas Andalas.
- Mayasari, R. (2015). *Tepung Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Universitas Pasundan.
- Mayasya, H. (2022). *Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (Artocarpus altilis) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Food Bar* [Universitas Andalas]. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i02.p01>
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakar Journal of Science and Technology*, 50(June 2003), 211–219.
- Ningrum, M. R. B. N. (2012). Pengembangan Produk Cake Dengan Subtitusi Tepung Kacang Merah. *UNY Journal*, 77–78.
- Palupi, N., Zakaria, F., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul E-Learning ENBP, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan- Feteta-IPB*, 8, 1–14.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan Physical And Chemical Properties Characterization Of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris L.*) Flour By Some Processing Treatment. *Jurnal Teknosains Pangan Januari Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 2302–2733.
- Paran, S. (2008). *Diabetes Cookies*. Kawan Pustaka.
- Pengkumsri, N., Chaiyasut, C., Saenjum, C., Sirilun, S., Peerajan, S., Suwannalert, P., Sirisattha, S., & Sivamaruthi, B. S. (2015). Physicochemical and antioxidative properties of black, brown and red rice varieties of northern Thailand. *Food Science and Technology (Brazil)*, 35(2), 331–338. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.6573>
- Pontang, G. S., & Wening, D. K. (2021). Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College*, 10(3), 218–226.
- Praptiningrum, W. (2015). Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. In *Universitas Negeri Semarang*. Universitas

Negeri Semarang.

- Purnama, R. A. (2019). Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kwetiau. In *California: The Regents of the University of California Agriculture and Natural Resources*. Universitas Pasundan.
- Putri, E. N., Wisaniyasa, N. W., & Puspawati, G. A. K. D. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 165–176.
- Putri, N. N. Y. (2019). *Analisis Kandungan Serat Dan Daya Terima Pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah (Oryza nivara L.) Dan Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L)*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Holistik.
- Putri, S. (2020). *Pengaruh Suplementasi Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Pada Mie Basah Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungna Gizi Sebagai Pagan Alternatif Cemilan Sehat*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis.
- Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2017). Potensi yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) ditinjau dari sifat organoleptik, kandungan protein, lemak dan flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 37–43.
- Rahman, M., & Mardesci, H. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dan Tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18–28. <https://doi.org/10.32520/jtp.v4i1.76>
- Reza, M. (2012). *Evaluasi Kandungan Amilosa, Antosianin dan Serat Beberapa Genotipe Padi Beras Merah Lokal (Oryza sativa L.)*. Universitas Andalas.
- Rimbawan, A. (2004). *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya.
- Rohimah, I. (2018). *Analisis Energi Dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning Dan Ikan Lele* (Vol. 1, Issue 3). Universitas Sumatera Barat.
- Sabuluntika, N. (2013). *Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. 1–35.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2005). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Journal of Ethnopharmacology*.
- Santika, A. (2010). *Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan Dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo*. 1, 1–5.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Unwidha Klaten.

- Santoso, U. (2016). *Antioksidan Pangan*. Gadjah Mada University Press.
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30.
- Sasanam, S., Paseephol, T., & Moongngarm, A. (2011). Comparison of proximate compositions, resistant starch content, and pasting properties of different colored cowpeas (*Vigna unguiculata*) and red kidney bean (*Phaseolus vulgaris*). *World Academy of Science, Engineering and Technology*, 81(September), 525–529.
- Seema, T. (2010). *Stevia rebaudiana*: A medicinal and nutraceutical plant and sweet gold for diabetic patients. *International Journal of Pharmacy & Life Sciences*, 1(8), 451–457.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sumaryono, & Sinta, M. M. (2016). *Petunjuk Teknis Budidaya Tanaman Stevia*. 0–10.
- Suryani, A. (2007). *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tambunan, B. Y., Ginting, S., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(2), 258–266.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- U.S.D.A. (2016). 2015-2016 Food and Nutrient Database for Dietary Studies. U.S. Department of Agriculture Agricultural Research Service- FoodData Central.
- Wahjuningsih, S. B., Septiani, A. R., & Haslina, H. (2018). Organoleptik Cereal dari Tepung beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* Linn.). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 131–142. <https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v16i2.758>
- Wijayanti, I. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. *Universitas Negeri Semarang*, 1–142.
- Wirawanni, Y., & Fitri R., I. (2014). Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Diponegoro*

*Journal of Nutrition and Health*, 2(3), 1–27.

Witdyawati, N. S. (2018). *Formulasi Cookies Berbahan Dasar Pangan Lokal Sebagai Alternatif Snack Bagi Ibu Hamil* (Vol. 6, Issue 1).

Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>

