

DAFTAR PUSTAKA

- Adiandri, R. S., Hidayah, N., & Rahayu, E. (2014). Efek Pengolahan Terhadap Kandungan Oligosakarida Dan Sifat Fisikokimia Tepung Kedelai Dan Kacang Hijau. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 941.
- Agustin, A. R., Widanti, Y. A., & Karyantina, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mochi Bit (*Beta Vulgaris* L.) Dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Tepung Ketan. *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, 7(1), 40–48.
- Amelia, I. N. (2013). *Hubungan Antara Asupan Energi Dan Aktivitas Fisik Dengan Persen Lemak Tubuh Pada Wanita Peserta Senam Aerobik*.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur (Jtech)*, 4(1), 19–23.
- Asiza, N. (2021). *Studi Pembuatan Flakes Berbasis Kelapa (Cocos Nucifera) Dan Tepung Mocaf*. Universitas Hasanuddin.
- Atika, R., Bayu, E. S., & Kardhinata, E. H. (2018). Respons Pertumbuhan Dan Produksi Beberapa Varietas Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Dengan Pemberian Giberelin Di Lahan Salin. *Jurnal Pertanian Tropik*, 5(3), 384–390.
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(1), 45–61.
- Bait, Y., & Ahmad, L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal Of Food Technology*, 4(2), 185–197.
- Balogun, M. A., Kolawole, F. L., Joseph, J. K., Adebisi, T. T., & Ogunleye, O. T. (2016). Effect Of Fortification Of Fresh Cow Milk With Coconut Milk On The Proximate Composition And Yield Of Warankashi, A Traditional Cheese. *Croatian Journal Of Food Science And Technology*, 8(1), 10–14.
- Damat, D., Marsono, M., Haryadi, H., & Cahyanto, C. (2008). Efek Hipokolesterolemik Dan Hipoglikemik Patigarut Butirat Pada Tikus Sprague Dawley. *Majalah Farmasi Indonesia*, 19(3), 109–116.
- Dewardari, D., Basito, B., & Anam, C. (2014). Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Fisikokimia Pada Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Dewardari, K. T., Yuliani, S., & Yasni, S. (2013). *Ekstraksi Dan Karakterisasi Nanopartikel Ekstrak Sirih Merah (Piper Crocatum)*.

- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat The Utilization Of Beans As Protein Source For Emergency Food. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134–145.
- El Husna, N., Novita, M., Rohaya Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, S., Pertanian, F., Syiah Kuala, U., Tgk Hasan Krueng Kalee No, J., & Aceh, B. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya Anthocyanins Content And Antioxidant Activity Of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato And Selected Products. In *Agritech* (Vol. 33, Issue 3).
- Elisabet, I. S., & Lubis, Z. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Kacang Hijau, Dengan Tepung Terigu Dan Penambahan Cmc Terhadap Mutu Food Bar. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 6(4), 671–679.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 95–105.
- Farida, S., Kusumawardani, N. D., Hariyani, N., & Purwanti, G. A. (2022). Karakteristik Kimia Dan Aktifitas Antioksidan Tepung Ubi Jalar Ungu Varietas Antin 2 Dan Varietas Antin 3. *Jurnal Green House*, 1(1), 7–18.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Sebagai Bahan Pewarna Alternatif Untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium Sp.* Dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal Of Biology And Applied Biology*, 2(1), 1–7.
- Fathonah, S., Rosidah, R., & Karsinah, K. (2018). Teknologi Penepungan Kacang Hijau Dan Terapannya Pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12–21.
- Fauzi, M. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Dan Labu Kuning La3 (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* | Volume, 16(1), 31–43.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45–52.
- Fitria, E. A., Budaraga, I. K., & Zebua, S. (2022). Pengujian Asam Lemak Bebas Pada Wajik Yang Dilapisi Edible Film Khitosan-Pva. *Sagu Journal–Agri. Sci. Tech*, 22(1), 38–42.
- Hamid, N. (2017). Analisis Mutu Minuman Serbuk Kacang Hijau (*Vigna Radiate*) Dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Skripsi. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep*.

- Handayani, D. I. W., & Kartikawati, D. (2015). Stiklele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias Sp*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Serat Acitya*, 4(1), 109.
- Hariadi, H. (2017). Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik “Cookies” Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Brokoli (*Brassica Oleracea L*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(2), 98–105.
- Hassmy, N. P. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *Pharmacon*, 6(4).
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 7–14.
- Idayati, E. (2009). Kandungan Gizi Makanan Sapihan Bayi Dari Ubi Jalar Dengan Kombinasi Kacang Hijau Dan Pisang Ambon. *Partner*, 16(1), 82–88.
- Indrawan, I., Seveline, S., & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2).
- Irawan, C., Awalia, T. N., & Wph, S. U. (2013). Pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) Dan Warna Dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran Serabut Kelapa Dan Sekam Padi. *Konversi*, 2(2), 28–32.
- Iriyanti, Y. (2012). *Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat Dan Cake Bread Proyek Akhir Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Isyanti, M. I. (2021). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Sebagai Sumber Protein Pada Pembuatan Opak Ketan Khas Tasikmalaya, Jawa Barat. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, Snppm2021st-200.
- Kania, W., Andriani, M. A. M., & Siswanti, S. (2015). Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Granul Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab Purpureus (L.) Sweet*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(3).
- Khairunnisa, K., Harun, N., & Rahmayuni, R. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan *Flakes*. *Sagu*, 17(1), 19–28.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi. L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601.

- Komala, A., Rahmayuni Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, D., Teknologi Pertanian, J., & Pertanian, F. (2017). Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun Dan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan *Flakes* [Study Utilization Of Breadfruit Flour And Flour Coconut Pulp In Making *Flakes*]. *Sagu Sagu Sagu Sagu Sagu*, 16(2), 1–9.
- Komala, A., Yusmarini, Y., & Rahmayuni, R. (2017). Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun Dan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan *Flakes*. *Sagu*, 16(2), 1–9.
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah, A. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20–34.
- Lola, A. (2021). *Pengaruh Perbandingan Pencampuran Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Flakes*. Universitas Andalas.
- Lubis, Z. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. *Universitas Sumatera Utara*.
- Luntungan, H. T. (2008). Pelestarian Sumber Daya Genetik Kelapa Sebagai Komoditas Unggulan Dalam Pengembangan Lahan Rawa Pasang Surut Dan Lebak. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 1(4), 243–258.
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2019). Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas Pada Berbagai Jenis Minyak Goreng Nabati. *Jurnal Tedc*, 11(1), 53–59.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [In Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Moehji, S. (2009). *Ilmu Gizi 2: Penanggulangan Gizi Buruk*. Papas Sinar Sinanti.
- Muchtadi, T. R., & Ayutaningwarno, F. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung (Id): Alfabeta.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Dan Produk Olahannya. *Agritech*, 31(4).
- Nintami, A. , L. (2012). *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe*.
- Nisa, R. C., & Mariani, M. (2023). Pengaruh Penambahan Puree Daun Katuk (*Sauropus Androgynus (L.)*) Pada Pembuatan Taro *Flakes* Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 3(8), 873–892.

- Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., & Narsih, N. (2017). *Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes*.
- Palungkun, R. (2004). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya.
- Papunas, M. E., Djarkasi, G. S. S., & Moningga, J. C. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Flakes* Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea Mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*, Sp) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*). *Cocos*, 3(5).
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Mikrotik: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29–42.
- Prasetyo, H. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Komposit Umbi Jalar Ungu Dan Tepung Talas Sebagai Substitusi Parsial Tepung Terigu Untuk Pembuatan Cake. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri Prima (Juriti Prima)*, 2(2), 1–9.
- Purwono, & Hartono, R. (2012). *Kacang Hijau : Teknik Budidaya Di Berbagai Kondisi Lahan Dan Musim* (3rd Ed.). Penebar Swadaya.
- Putri, E. S. (2021). *Kualitas Nutrisi Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L.) Yang Difermentasi Dengan Aspergillus Niger Pada Level Yang Berbeda*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Putri, M. F. (2010). Tepung Ampas Kelapa Pada Umur Panen 11-12 Bulan Sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 1(2).
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).
- Puung, F. V. (2013). Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* (L) Var. Ayamurasaki) Termodifikasi Proses Perendaman Dan Heat Moisture Treatment (Hmt). *Skripsi. Ub. Malang*.
- Rahmawati, A. N., Maryanto, M., & Nurhayati, N. (2019). Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange Dan Ungu Dengan Penambahan Minyak Nabati (Minyak Sawit, Minyak Kelapa, Dan Margarin). *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 85–91.
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan Dari Berbagai Sumber Buah-Buahan Di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal Of Agrotech)*, 2(1).
- Ratnasari, D., Yuniarta, Y., & Maligan, J. M. (2015). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4).

- Richana, N. (2013). *Menggali Potensi Ubi Kayu Dan Ubi Jalar : Botani, Budidaya, Teknologi Proses Dan Teknologi Pascapanen* (W. Waridah, Ed.; 2nd Ed.). Nuansa Cendekia.
- Rindengan, B., Kembuan, H., & Lay, A. (1997). Pemanfaatan Ampas Kelapa Untuk Bahan Makanan Rendah Kalori. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 3(2), 56–63.
- Rukmana, R. (2006). *Kacang Hijau Budi Daya & Pasca Panen* (8th Ed.). Kanisius.
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. (2016). *Untung Berlipat Dari Budi Daya Kelapa : Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher.
- 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.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35–40.
- Setiaji, B., Nurminabari, I. S., & Widianara, T. (2012). *Pengaruh Lama Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Soy Flakes Limbah (Glycine Max L)*. Universitas Pasundan.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. Pt Penerbit Ipb Press.
- Siahaan, E. P. A. (2019). *Pengaruh Metode Sterilisasi Terhadap Keberhasilan Kultur Tunas Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L. Poir)*.
- Siamtuti, W. S., Aftiarani, R., Wardhani, Z. K., Alfianto, N., & Hartoko, I. V. (2017). Potensi Tannin Pada Ramuan Nginang Sebagai Insektisida Nabati Yang Ramah Lingkungan. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 3(2), 83–93.
- Silvia, D., & Widodo, S. (2018). Mutu Tepung Ampas Kelapa Berdasarkan Waktu Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1, 317–321.
- 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, M. S., Tbn, I. S., Rusmarilin, H., & Ardilla, D. (2023). Studi Pembuatan Minuman Serat Alami Yang Kaya B-Karoten. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(1), 8–15.
- Suryanto, A. (2019). *Teknologi Produksi Tanaman Budi Daya* (1st Ed.). Ub Press.

- Susilowati, T., & Manggarani, D. A. (2018). Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu, Tepung Ampas Kelapa Dan Penambahan Kuning Telur). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Triastuti, D. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Sensori Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Scientific Timeline*, 1(2), 70–85.
- Tuhumury, H. C. D., Ega, L., & Keliobas, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 30–35.
- Wahyono, S. A., & Tobing, L. C. G. L. (2023). Substitusi Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Bolu Pandan Kukus. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 4(1), 12–32.
- Wahyu, E., & Estiasih, T. (2014). Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. Ayamurasaki) Dengan Kopigmen Na-Kasein Dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–127.
- Waisnawi, P. A. G., Yusasrini, N. L. A., & Ina, P. T. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 48–56.
- Walneg, Z. F., & Marliyati, S. A. (2022). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Sumber Serat Dan Antioksidan Pada Flaky Crackers Untuk Remaja. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 127–134.
- Wesnes, K. A., Pincock, C., Richardson, D., Helm, G., & Hails, S. (2003). Breakfast Reduces Declines In Attention And Memory Over The Morning In Schoolchildren. *Appetite*, 41(3), 329–331.
- Winardi, R. R., & Prasetyo, H. A. (2020). Perubahan Komposisi Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Agrica Ekstensi*, 14(1).
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yanti, S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Tambora*, 3(3), 1–10.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. *Andalas University Press, Padang, Hal*, 4, 39.

- Yulvianti, M., Ernayati, W., & Tarsono, T. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2).
- Yumarnis. (2022). *Karakteristik Tepung Siap Olah Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki), Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Dan Tepung Jagung (Zea Mays)*. Universitas Andalas.

