

DAFTAR PUSTAKA

- Afni, S. N., Juita, N. R., & Sayekti, A. A. S. (2017). Analisis Usahatani Alpukat di Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat. *JURNAL MASEPI*, 2(1).
- Alfora, D., Saori, E., & Fajriah, L. N. (2023). Pengaruh konsumsi makanan cepat saji terhadap gizi remaja. *FLORONA: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 43-49.
- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., dan Kusumo, D. T. (2016). Kajian Karakteristik Sensoris Dan Kimia Bubur Instan Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Miliceum L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 17–23.
- Anwar, D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Gula Aren Dan Gula Pasir Dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3).
- Asmira, S., Nova, M., & Hanum, D. (2019). Pengaruh substitusi alpukat (*Persea americana mill*) dan tepung ikan lele (*Clarias gariepinus burchell*) terhadap mutu organoleptik dan kadar protein pada biskuit MP-ASI. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 8-13.
- Astawan, I. M. (2009). Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Niaga Swadaya.
- Aventi, A. (2016). Penelitian pengukuran kadar air buah. In *Prosiding Seminar Nasional Cendekiawan*.
- Azmah, U. N., Makeri, M. U., Bagirei, S. Y., & Shehu, A. B. (2023). Compositional characterization of starch, proteins and lipids of long bean, dwarf long bean, mung bean and French bean seed flours. *Measurement: Food*, 12, 100111.
- Azni, I. N. (2019). Formulasi Bahan Makanan Campuran Berbahan Dasar Kedelai, Beras Merah, Dan Pisang Kepok Untuk Makanan Pendamping-Asi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(1), 1-7.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. (2019). Peraturan BPOM Nomor 34 Tentang Kategori Pangan : BPOM RI.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2021-2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik

Badan Standarisasi Nasional (1995). SNI 01-3782-1995. Tepung Kacang Hijau. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional (2005). SNI 01-7111.4-2005. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Bawole, M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Karakteristik sifat fisikokimia bubur bayi instan Berbahan dasar tepung komposit labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dan Tempe. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02), 217-229.

Berlianti, N. A., & Nikmah, T. F. K. (2023). Kandungan Karbohidrat Buah Alpukat Cipedak Berdasarkan Nilai Absorbansi Dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia*, 2(2), 257-263.

Bhore, S. J., Ochoa, D. S., Al Houssari, A., Zelaya, A. L., Yang, R., Chen, Z., & Eltantawy, E. (2021). The Avocado (*Persea americana* Mill.): A Review and Sustainability Perspectives. Preprints.

Chaudhary, P., Khamar, J., & Sen, D. J. (2015). Avocado: The Holistic Source As A Natural Doctor. *World Journal of Pharmaceutical Research*, 4(8).

Dahlan, D. N. A. (2020). Analisis Kandungan Serat Kasar dalam Selai Cempedak yang Diperam Secara Tradisional dengan Diperam Menggunakan Karbid. *Jurnal Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Borneo*, 1(2), 63-71.

Dieny, F. F., Rahadiyanti, A., & Widyastuti, N. (2019) Modul Gizi dan Kesehatan Lansia. Yogyakarta: Penerbit K-Media.

Diana, N., Slamet, A., & Kanetro, B. (2023). Sifat Fisik Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan dengan Variasi Rasio Mocaf, Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), dan Tempe serta Suhu Pengeringan. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 126-139.

Desiyana, L. S. (2020). Penentuan Karakteristik Minyak Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) Bener Meriah dengan Perbandingan Metode Ekstraksi Sokletasi dan Pengepresan. *Bungong Jeumpa Journal of Pharmaceutical Science*, 1(1).

Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2023). Laporan tahunan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Tahun 2023. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

Dreher, M. L., & Davenport, A. J. (2013). Hass avocado composition and potential health effects. *Critical reviews in food science and nutrition*, 53(7), 738-750.

- Evita. (2007). Pengaruh Beberapa Dosis Kompos Sampah ota Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau. *Jurnal Agronomi*, 13(2).
- Fathonah, S., Rosidah, R., & Karsinah, K. (2018). Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12-21.
- Fatimah, F. Y., Haryati, S., & Aditia, R. P. (2024). Pembuatan Isolat Protein Ikan Payus (*Elops hawaiiensis*) dengan Metode pH yang Berbeda. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 17(1), 278-292.
- 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*, 16(1), 31-43.
- FAO. (2006). Avocado Post Harvest Operation Chapter. <https://www.fao.org/in-action/inpho/en/> (diakses pada tanggal 22 Mei 2024).
- Fera, T., Ferdiansyah, M. K., Affandi, A. R., & Umiyati, R. (2021). Perbandingan karakteristik bulk density dan serat kasar pada tepung sukun serta tepung terigu. In *Proceeding Science and Engineering National Seminar*, 6(1), 1-4.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hanizar, E. (2023). Pengaruh Konsumsi Buah Alpukat (*Persea Americana*) dan Lemon pada Berat Badan Mencit Jantan (*Mus Musculus*). *BIO-CONS: Jurnal Biologi dan Konservasi*, 5(1), 260-268.
- Hapsari, D. R., Novidahlia, N., & Mukrimah, S. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Kacang Kedelai Organik (*Glycine max* l. merill) dan Tepung Wortel (*Daucus carota*) dengan Flavor Apel. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 10-21.
- Integrated Taxonomic Information System. (2015). *Persea americana* Mill. <https://www.gbif.org/species/3034046> (diakses pada tanggal 22 Mei 2024).
- Isyanti, M. I. (2021). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai Sumber Protein Pada Pembuatan Opak Ketan Khas Tasikmalaya, Jawa Barat. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. SNPPM2021ST-200).

Kapti, K., Priyoatmoko, W., & Waluyo, S. (2024). Identifikasi Jenis Buah Alpukat Melalui Sistem Pakar Berbasis Dempster Shafer. *Jurnal BATIRSI*, 8(1).

Karimah, F. N., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2019). Karakteristik fisikokimia dan mutu hedonik bubur bayi instan dengan variasi proporsi tepung ubi jalar ungu dan kacang hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 309-314.

Kementerian Kesehatan RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Kementerian Kesehatan RI.

Kusnandar, F. (2020). Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: PT Bumi Aksara.

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 Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.

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.

Lindriati, T., & Ismawati, L. (2014). SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK BERAS TIRUAN DARI MOCAF DAN TEPUNG JAGUNG DENGAN TEPUNG KETAN SEBAGAI BAHAN PENGIKAT. *Jurnal Agroteknologi*, 8(01), 55-66.

Liu, K. (2019). Effects of sample size, dry ashing temperature and duration on determination of ash content in algae and other biomass. *Algal Research*, 40, 101486.

Marsigit, W., Astuti, M., Anggrahini, S., & Naruki, S. (2016). Kandungan gizi, rendemen tepung, dan kadar fenol total alpukat (*Persea americana*, Mill) Varietas Ijo Panjang dan Ijo Bundar. *Agrotech*, 36(1), 48-55.

Martianingsih, N., Sudrajat, H. W., & Darlian, L. (2016). Analisis kandungan protein kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap variasi waktu perkecambahan. *J. Ampibi*, 1(2), 38-42.

Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2018). Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-13.

Naik, M. G., Abhirami, P., & Venkatachalapathy, N. (2020). Mung bean. *Pulses: Processing and Product Development*, 213-228.

Nasution, F. A. (2022). Karakteristik Bubur Instan Berbasis Jagung Manis dan Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2), 1-9.

Novidahlia, N., Ulfa, S. M., & Rohmayanti, T. (2022). Formulasi Food Bar Sebagai Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 128-136.

Ntau, L., Sumual, M. F., & Assa, J. R. (2017). The fermentation effects of *Lactobacillus casei* to sweet corn physical characteristic. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 11-19.

Nurrahman, N., & Aminah, S. (2017). Pengaruh jenis alat pengering terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik sup labu kuning instan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 104-116.

Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20-27.

Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.

Parumpa, N. H. D., Kasim, R., Liputo, S. A., Bait, Y., Mahaling, E. M., Mokodompit, F., ... & Nur, Y. (2023). Karakteristik Bubur Instan Kombinasi Pisang Gorocho dan Kacang Merah. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(2), 141-151.

Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532-24539.

Purnasari, T. (2016). Hubungan Pola Makan Makanan Instan dengan Status Gizi Balita Di Wilayah Kota Malang (Skripsi, Universitas Brawijaya).

Purwono, M. S., Hartono, R. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta: Penerbit Swadaya.

Putri, Y. I., Anwar, S., Afifah, D. N., Chasanah, E., Fawzya, Y. N., & Martosuyono, P. (2019). Optimasi Formula MP-ASI Bubuk Sumber Protein dengan Substitusi Hidrolisat Protein Ikan dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4).

Rahman, S. (2019). Effect of Avocades to LDL Cholesterol as a preventive risk of atherosclerosis. *Atherosclerosis*, 4, 6.

Ratnasari, D., Yunianta, Y., & Maligan, J. M. (2015). Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokimia dan organoleptik biscuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).

Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI Yogyakarta.

Regar, N. B., Lubis, Z., & Nasution, E. (2015). Pemanfaatan Tepung Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Dalam Pembuatan Bolu Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizinya. *Garuda. Kemdikbud. Go. Id*.

Roifah, M., Razak, M., & Suwita, I. K. (2019). Substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan tepung ikan tuna (*Thunnus* sp) sebagai biskuit PMT ibu hamil terhadap kadar proksimat, nilai energi, kadar zat besi, dan mutu organoleptik. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 135-146.

Sadwiyanti, L., Sudarso, D., & Budiyaniti, T. (2009). *Budidaya alpukat*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.

Saragih, J. C. (2024). Formulasi Bubur Instan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.) Kaya Serat dengan Kombinasi Biji Kecap *Psophocarpus tetra gonolobus*) Sebagai Sumber Protein (Skripsi, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta).

Sari, A. M., Melani, V., Novianti, A., Purwara, L., & Dewanti, M. S. P. (2020). Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dari Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata* L), Puree Kacang Kedelai (*Glycine max*), Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN*, 2086, 6429.

Saputra, H., Nazir, N., & Sylvi, D. (2018). Ekstraksi dan karakterisasi minyak alpukat (*persea americana*, mill) Solok, Sumatera Barat. *J. Teknol. Ind. Pertan*, 1, 47-53.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.

- Shaltout, O. E. S., Abouel-Yazeed, A. M., Hamad, G. M., & Mostafa, R. A. (2024). Chemical and Technological Evaluation of Avocado Fruit Wastes for Enhancing Functional Properties of Some Foods. *Journal of the Advances in Agricultural Researches*, 29(4), 695-709.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 10(1), 51-57.
- Subagyo, H. A., Slamet, A., & Kanetro, B. (2021). Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan Dengan Variasi Campuran Beras IR 64 (*Oryza Sativa* L.) dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Serta Suhu Pengeringan. In Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-45 UNS (pp. 984-1003). Surakarta: Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*. Padang: Andalas University Press.
- Syukri, D., & Dina, M. (2022). *KUMPULAN INFORMASI TERKAIT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN BERBAHAN BAKU JAGUNG*. Padang: Andalas University Press.
- Tamrin, R., & Pujilestari, S. (2016). Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah. *Jurnal Konversi*, 5(2), 49-58.
- Tarantino, N., Santoro, F., De Gennaro, L., Correale, M., Guastafierro, F., Gaglione, A., & Brunetti, N. D. (2017). Fenofibrate/simvastatin fixed-dose combination in the treatment of mixed dyslipidemia: safety, efficacy, and place in therapy. *Vascular health and risk management*, 29-41.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Tifauzah, N., & Oktasari, R. (2018). Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Nutrisia*, 20(2), 77-82.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., & Marseno, D. W. (2016). Isolasi dan karakterisasi sifat pati kacang hijau (*Vigna radiata* L.) beberapa varietas lokal Indonesia. *Agritech*, 37(2), 192-198.

Tuapattinaya, P. M. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus Acoroides*), Serta Implikasinya bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau OSI Kabupaten Seram Bagian Barat. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 5(1), 46-55.

Ulfa, S. H., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Tepung Beras Merah Wakawondu (*Oryza Nivara L*) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi pada Cookies. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3705–3717.

USDA (US Department of Agriculture). (2011). Avocado, almond, pistachio and walnut Composition. Nutrient Data Laboratory. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 24.

Utami, R., F. (2022). Karakteristik Sensori dan Fisiko Kimia Beras Analog Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung dengan Penambahan CMC. Universitas Semarang, Semarang.

Verti, E. A., Mustikarini, E. D., & Lestari, T. (2021). Diversity of avocado germplasm (*Persea americana*) in Bangka Island based on morphological character. In *Proceedings Of National Colloquium Research And Community Service*, 5, 33-38.

Wardana, A. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.

Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wirakartakusumah, M., Abdullah, K., & Syarief, A. (1992). *Sifat Fisik Pangan*. Bogor: IPB Press.

Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.

Yulviatun, A., Purnamasari, S., Ariyantoro, A. R., & Atmaka, W. (2022). Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of Rice Analog Made from Mocaf, Corn Flour (*Zea mays L.*), and Mung Bean Sprout Flour (*Vigna radiata L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 46-61.

Yusuf, M. (2017). Respon Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kacang Hijau (*Phaseolus aureus*) Akibat Perlakuan Pemupukan. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 21(1), 68-77.

Yusuf, M. B., & Paramita, O. (2019). Pemanfaatan Buah Avokad (*Persea Americana* Mill.) Sebagai Bahan Pengganti Mentega Dalam Butter Cookies. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(2), 79-87.

Yusya, M. A., Talitha, Z. A., & Ramanda, M. R. (2023). Pengaruh Kombinasi Jagung Manis dan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 8(6), 6783-6805.

Zheng, L., Fleith, M., Giuffrida, F., O'Neill, B. V., & Schneider, N. (2019). Dietary polar lipids and cognitive development: A narrative review. *Advances in nutrition*, 10(6), 1163-1176.

