

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. (2023). Hubungan Antara Panjang Rantai Amilopektin Dan Indeks Glikemik Pangan Karbohidrat: Review. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 165–180. <https://doi.org/10.33830/FSJ.V3I2.6503>.2023
- Afza, H. (2016). Peran Konservasi dan Karakterisasi Plasma Nutfah Padi Beras Merah dalam Pemuliaan Tanaman. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35(3), 143–153. <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p143-153>
- Agustina, I. (2019). Pengaruh Penambahan Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L. var *sapientum*) Terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat, Dan Daya Terima Brownies Kukus. *Skripsi*.
- Akbar, G., Ansharullah, & Rejeki, S. (2024). Uji Fisik dan Antioksidan berbagai Jenis Beras Merah (*Oryza nivara*) Asal Ereke Buton Utara. *Jurnal Riset Pangan*, 2(1), 1–9.
- Amanda, E. N., Anggraini, D., Hasni, D., & Jelmila, S. N. (2022). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian /Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 219–226. <https://doi.org/10.32539/jkk.v9i2.17010>
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiado, H. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa* spp.) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(1), 1911–1924.
- Anggi, P. S., Indria, A., & Fatmaria. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata* x *Musa balbisiana* (ABB cv)) dengan Metode ABTS (2,2 azinobis (3-etilbenzotiazolin)-6-asam sulfonat) pada berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Kedokteran*, 8(1), 973–980. <https://doi.org/10.37304/jkupr.v8i1.1502>
- Anggraeni, R. (2023). Optimasi Dosis Enzim α -Amilase dalam Analisis Serat Larut dan Tidak Larut Air Metode Enzimatis Gravimetri pada Bahan Pakan. *Skripsi*.
- Anwar, H., Septiani, & Nurhayati. (2021). Pemanfaatan Kulit

- Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pengolahan Biskuit. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 315–320.
- Aquino, C. F., Salomao, L. C. C., Ribeiro, S. M. R., Siqueira, D. L. De, & Cecon, P. R. (2016). Carbohydrates, Phenolic Compounds and ANTioxidant Activity in Pulp and Peel of 15 Banana Cultivars. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 38(4), 1–11. <https://doi.org/10.1590/0100-29452016>
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursafia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Ganec Swara*, 18(1), 172. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i1.747>
- Arifin, B. N., Suhartanik, N., & Mustofa, A. (2023). Antioxidant Activity of Colored Rice Flour with Drying Temperature Variations. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(2), 195–202. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i2.7250>
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 2(2), 45–50. <https://doi.org/10.30595/jrst.v2i2.3094>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Astuti, L. D. (2022). Uji Kadar Antioksidan Ekstrak Etanol Tepung Kulit Pisang Lokal Lampung Dengan Metode 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH). *Skripsi*.
- Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., & Brand-Miller, J. C. (2008). International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2008 [org/licenses/by-nc-nd/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/) for details. *DIABETES CARE*, 31. <https://doi.org/10.2337/dc08-1239>
- Bahri, S., Aji, A., & Yani, F. (2018). Pembuatan Bioetanol dari Kulit Pisang Kepok dengan Cara Fermentasi menggunakan Ragi Roti. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(2), 85–100.

- <http://dx.doi.org/10.1016/j.engfailanal.2008.01.004><http://dx.doi.org/10.1016/j.engfracmech.2008.11.011><http://dx.doi.org/10.1016/j.corsci.2009.12.020><http://dx.doi.org/10.1016/j.corsci.2009.11.044><http://dx.doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.07.00>
- Binalopa, T., Hasbullah, R., & Ahmad, U. (2019). Proses Pratanak dan Teknik Penggilingan untuk Mempertahankan Mutu Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Pangan*, 28(2), 109–120. <https://doi.org/10.33964/jp.v28i2.427>
- Danastry, E. N. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beras Merah (*Oryza rufipogon*) dengan Metode DPPH. *KTI*.
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiayati, E. T., Windysari, R., Prismawan, D., F, R., Hartasari, & Purwanto. (2016). Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 67–73.
- Ermawati, W. O., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2016). Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var Raja) dalam Pembuatan Es Krim. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 67–72.
- Ernisti, W., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2), 88–100. <https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2855>
- Fanzurna, C. O., & Taufik, M. (2020). Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 439–452. <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i2.629>
- Faridah. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Febriyanti, L. Y., & Kusnadi, J. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Lactobacillus casei* Pada Es Krim Probiotik. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1694–1700.

- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45–52. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Geno, Y. J., Dahoklory, N., & Rebhung, F. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Terhadap Pertumbuhan dan kelangsungan Hidup Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Aquatik*, 6(1), 58–66. <https://doi.org/10.35508/aquatik.v6i1.9869>
- Gloria, J. S., Wisaniyasa, N. W., & Yusa, N. M. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Flakes. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 350–361.
- Handayani, S., Harahap, A. E., Saleh, D. E., Negeri, I., Kasim, S., Raja, R., Haji, A., Soebrantas, J. H. R., & 15 Pekanbaru, K. M. (2018). Fraksi Serat Silase Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) menggunakan Penambahan Level Dedak dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 15(1), 1–8. <https://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/peternakan/article/view/3663>
- Hanifah, Azhar, U., & Kanetro, B. (2018). Daya Simpan Growol Cokelat Berdasarkan Kadar Air, Tekstur, Warna dan Total Mikroba. *Seminar Nasional “Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan,”* 62–67.
- Happi Emaga, T., Andrianaivo, R. H., Wathélet, B., Tchango, J. T., & Paquot, M. (2007). Effects of the stage of maturation and varieties on the chemical composition of banana and plantain peels. *Food Chemistry*, 103(2), 590–600. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCHEM.2006.09.006>
- Hasbullah, R., & Mahdania, N. F. I. (2023). Shelf life prediction of cacao powder using isothermic sorption approach. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 11(3), 294–306. <https://doi.org/10.19028/jtep.011.3.294-306>
- Hidiarti, G. O., & Srimati, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 32–39. <https://doi.org/10.54771/bsj.v2i1.114>
- Indrasari, & Adnyana. (2007). *Preferensi Konsumen Terhadap*

- Irmayanti, W. O., Hermanto, & Asyik, N. (2017). Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) dan Kacang HIJAU (*Phaseolus radiatus* L). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 413–424.
- Isnaini, S. N. (2021). Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Mie Beras Merah dengan Penambahan Bayam Merah. *Skripsi*.
- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2017). Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1–4. <https://doi.org/10.17728/jatp.190>
- Julfan, Harun, N., & Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) dalam Pembuatan Dodol. *Jom Faperta*, 3(2), 1–12.
- Kiascha, G. (2019). Studi Struktur Anatomi Polen dari Berbagai Kultivar Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Skripsi*.
- Krisnamurti, S., Purwidiani, N., P.D, I. H., & Miranti, M. G. (2024). Pemanfaatan Beras Merah dan Pisang Cavendish dalam Pembuatan Flakes Sebagai Isian Minuman Instan. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(4), 289–311. <https://ejurnal.stie-trianandra.ac.id/index.php/JUBPI>
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45–54. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. L., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Tunggak terhadap Karakteristik Crackers. *Jurnal Harian Regional*, 8(4), 457–464. <https://jurnal.harianregional.com/itepa/full-55879>
- Li, W., Li, G., Su, B., Tian, X., & Xu, S. (2013). Effect of sodium

- stearoyl lactylate on refinement of crisp bread and the microstructure of dough. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 5(6), 682–687. <https://doi.org/10.19026/ajfst.5.3149>
- Lumowa, S. V. ., & Bardin, S. (2018). Uji Fitokimia Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*L.) Bahan Alam Sebagai Pestisida Nabati Berpotensi Menekan Serangan Serangga Hama Tanaman Umur Pendek. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 1(9), 465–469. <https://doi.org/10.25026/jsk.v1i9.87>
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42–49. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.1.42-49>
- Malibun, F. B., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). *Pembuatan Rice crackers dengan Penambahan Beras Merah dan Serbuk Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional*. 5, 1–13. <https://eprints.unm.ac.id/30969/3/24> Pembuatan Rice crackers dengan Penambahan Beras Merah dan Serbuk Daun Kelor sebagai Pangan Fungsi.pdf
- Mariana, E. (2010). Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Skripsi*.
- Mauliddani, R. U. (2018). Pengaruh Tingkat Perbandingan Parutan Bengkuang (*Pachyrizus erosus* , L.) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Skripsi*.
- Miksusanti, Kunarto, B., Darmakusuma, D., Mutis, A., Inayah, S., Baunsele, A. B., Pada, S. Si., & Natsir, H. (2025). *Kimia Pangan*. Literasi Langsung Terbit. <https://doi.org/10.31219/osf.io/res68>
- Mohapatra, D., Mishra, S., & Sutar, N. (2010). Banana and its by-product utilisation: An overview. *Journal of Scientific and Industrial Research*, 69(5), 323–329.
- Mulyadi, M. A., Yasmin, L., & Rahayu, T. B. (2025). Studi Literatur : Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan selai Kulit Pisang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 1–6.

- Nadhifah, E. I. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Garut Dan Tepung Beras Merah Terhadap Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian. *E-Jurnal Tata Boga*, 9(2), 736–744.
- Nariah, H., Kisnawaty, S. W., & Purwani, E. (2024). Kadar Protein dan Tingkat Kekerasan pada Cookies Tepung Gaplek dan Tepung Tempe sebagai Potensi Terapi Celiac Disease. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 8(2), 232–241. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v8i2.1619>
- Natha, K. D., & PS, D. K. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Bekatul terhadap Mutu Organoleptik Snack Bar sebagai Alternatif Makanan Selingan untuk Remaja Obesitas. *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(5), 540–552. <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4152>
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55. <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i2.77>
- Novianingsih, I., Iswoyo, & Fitriana, I. (2022). Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Prawn Cake. *USM Journal*.
- Novitasari, R. (2013). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pangan Olahan Kripik Pedas. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 18–30.
- Nugraha, I. M., Tamrin, & Asyik, N. (2018). Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Aktivitas Antioksidan pada Beras Merah (*Oryza nivara*) Varietas (Bulo Bulo) Asal Kabupaten Kolaka dan Kabupaten Konawe Selatan. *J. Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 3(3), 1283–1296.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris* l.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4204>
- Pangestika, A. I., & Srimati, M. (2020). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 4(1), 39–

50. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4132>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29–35. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>
- Pasaribu, S. F., Herviana, H., & Lestari, W. (2023). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen dan Sensoris Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata* L). *Darussalam Nutrition Journal*, 7(1), 1–8. <https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9768>
- Pradini, W. U., Marchianti, A. C. N., & Riyanti, R. (2017). Efektivitas Nasi Merah untuk Menurunkan Kadar Kolesterol Total Pasien DM Tipe 2. *Journal of Agromedicine and Medical Sciences*, 3(1), 7–12. <https://doi.org/10.19184/ams.v3i1.4091>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon. *J. Gipas*, 3(1), 49. <https://doi.org/10.20884/1.jgps.2019.3.1.1525>
- Raghuvarshi, R. singh, Dutta, A., Tewari, G., & Suri, S. (2017). Qualitative Characteristics of Red Rice and White Rice Procured from Local Market of Uttarakhand: A Comparative Study. *Journal of Rice Research*, 10(1), 49–53.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 16(2), 152–165. https://www.academia.edu/79692111/Penggunaan_Dan_Pengembangan_Dietary_Fiber_Review_Jurnal
- Rejeki, S., Faradilla, R. F., Elvira, I., & Nadila. (2024). Analisis Asupan Energi, Karbohidrat, dan Serat dari Pangan Pokok di Wilayah Non Pertanian di Kota Baubau 2022. *Jurnal Gizi*

- Ilmiah*, 11(1), 35–41. <https://doi.org/10.46233/jgi.v11i1.1193>
- Rialdi, S. (2021). Formulasi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.schoot) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Sensori Donat. *Skripsi*, 23.
- Rodisi, D., Suryo, I., & Iswanto, S. (2006). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Organoleptik Dodol Susu. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 11(1), 66. <https://doi.org/10.25077/jpi.11.1.66-73.2006>
- Rofidah, K., Putriana, N., Roqimah, A. G. C., & Arini, L. D. D. (2024). Membangun Kesehatan Dari Dalam Dengan Menu Sehat Berprotein Tinggi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 2(3), 06–19. <https://doi.org/10.55606/jig.v2i3.2933>
- Ruslan, M. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Kurma (*Phoenix dactylifera*) terhadap Indeks Glikemik (IG) serta Daya Terima Brownies. *Skripsi*.
- Sabil, S., Amin, M., Maruddin, F., Risal, M., & Fitri Rusman, R. Y. (2023). Karakteristik Organoleptik Susu dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) pada Level Berbeda Organoleptic Characteristics of Milk with Addition Dates Extract (*Phoenix dactylifera* L.) at Different Levels. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, 9(1), 31–41. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/jiip/index://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>
- Samsoedin, F. M., Saati, E. A., & Anggriani, R. (2023). Formulasi Gluten Free Cookies dari Tepung Pisang Kepok, Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Tepung Kacang Almond (*Prunus dulcis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 1–17. <https://doi.org/10.22219/fths.v6i1.22008>
- Santoso, I. A. (2006). Serat Makanan Dan Kesehatan. In *Ebookpangan*.
- 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.

<https://journal.unuha.ac.id/index.php/JTI/article/view/599/323>

- Sawitri, M. E., Manab, A., & Huda, M. (2010). Kajian Penggunaan Whey Bubuk Sebagai Pengganti Susu Skim Bubuk Dalam Pengolahan Soft Frozen Es Krim. *Jiipb 2010*, 20(1), 31–37.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Setiawati, H., Marsono, Y., & Sutedja, A. M. (2013). Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Flake Beras Merah dan Beras Ketan Hitam dengan Variasi Suhu Perebusan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(1), 29–38.
<https://doi.org/10.33508/JTPG.V12I1.1478>
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori : untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
<https://inlislite.uin-suska.ac.id/opac/detail-opac?id=5579>
- Sinta, D., & Hasibuan, R. (2023). Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisiana colla*) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 86.
<https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.7115>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *E-Journal Boga*, 7(2), 1–12.
- Sirait, E., Krisnasary, A., & Yulianti, R. (2024). Hubungan Konsumsi Sayur dan Buah dengan Frekuensi Buang Air Besar pada anak remaja di SMAN 7 Kota Bengkulu. *Nutrire Diaita*, 16(01), 14–18.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, J. R. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar. *Teknologi Pertanian*, 9(2), 44–55.
- Sugiyono, Mariana, E., & Yulianto, A. (2013). Pembuatan Crackers Jagung Dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*,

- 24(2), 129–137. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.129>
- Swasti, E., Sayuti, K., Kusumawati, A., & Putri, N. E. (2017). Kandungan Protein dan Antosianin Generasi F4 Turunan Persilangan Padi Merah Lokal Sumatera Barat dengan Varietas Unggul Fatmawati. *J. Floratek*, 12(1), 49–56.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 103–111. <https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v4i2.120>
- Tampubolon, E. U. (2022). Analisis Konsumsi Beras Merah Organik Rumah Tangga di Kota Palembang. *Skripsi*. <http://repository.unsri.ac.id/id/eprint/67750>
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2020). Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat) dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja. *Ghidza Media Jurnal*, 2(1), 137–146. <https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v2i1.2163>
- Tuapattinaya, P. M. J. (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. *Biology Science and Education*, 5(2), 46–55. <https://doi.org/10.33477/bs.v5i1.484>
- Tumangger, R. S. S., Muhammad, Z. A. N., Jalaluddin, Nurlaila, R., & Ginting, Z. (2022). Pengaruh Asam Nitrat (HNO_3) sebagai Pelarut pada Ekstraksi Pektin dari Okra (*Abelmoschus esculentus*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 11(1), 91–101. <https://ojs.unimal.ac.id/jtk/article/view/7252>
- Utama, C. S., Zuprizal, Hanim, C., & Wihandoyo. (2020). Pengolahan Sinbiotik Kultur Campuran yang Berasal dari Kombinasi Bekatul Gandum sebagai Prebiotik dan Jus Kubis Terfermentasi sebagai Probiotik melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 133–148. <https://doi.org/10.17728/jatp.7442>
- Warisin, C., Wahyuni, S., & Faradilla, R. F. (2024). Pendugaan

- Umur Simpan Produk Buah Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing): Kajian Pustaka. *Jurnal Riset Pangan*, 2(2), 127–134.
- Widyawati, P. S., Suteja, A. M., Suseno, I. T. P., Monika, P., Saputrajaya, W., & Liguori, C. (2014). Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik terhadap Aktivitas Antioksidan. *AGRITECH*, 34(4), 399–406.
- Wijaya, S. S., Sopiah, S., & Supriatna, A. (2023). Identifikasi Musa Paradisiaca Dan Musa X Paradisiaca. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Perkebunan*, 5(2), 33–40.
<https://doi.org/10.55542/jipp.v5i2.714>
- Zahroh, F., & Agustini, R. (2021). Penentuan Kandungan Total Antosianin Yeast Beras Hitam (*Oryza sativa* L. Indica) Menggunakan Metode pH Differensial. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(2), 200–208.
<https://doi.org/10.26740/ujc.v10n2.p200-208>

