

DAFTAR PUSTAKA

- Achadiyah, S. (2017). *Sifat umum Hasil Pertanian (Sifat Fisik Kimia dan Biologi)*. Instiper Yogyakarta.
- Adawiyah, D. R., Wefiani, F. P., & Patricia, K. (2021). Karakterisasi Serat Pangan , Kapasitas Pengikatan Air dan Kemampuan Emulsifikasi Biji Selasih dan Chia. *Jurnal Mutu Pangan*, 8(2), 63–69.
- Adelisa, R. (2025). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Putih Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Ampas Kelapa Terhadap Karakteristik Kue Sagon* [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Adira, M. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Dengan Tepung Tempe Kedelai Terhadap Karakteristik Kue Sagon*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Akbar, Winarti, S., & Rosida. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon spp.*) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 778–787.
- Ali, I. M., Fikreyesus, S., & Chala, F. (2024). Nutritional Quality And Functional Properties Of Finger Millet , Sweet Potato , And Soybean Composite Flour As Affected By Blending Ratios. *Journal Discover Food*, 4(2), 135.
- Ambarsari, Indrie., Sarjana., & A. C. (2009). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agro Industri*, 11(3), 212–219.
- Aminah, S., & Herdoelityorini, W. (2012). Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealiala Dan Kacang- Kacangan Dengan Variasi Blanching. *Jurnal Unimus*, 6, 209–217.
- Aminah, S., & Santosa, B. (2014). Komposisi Kimia Tepung Kecambah Jagung Dan Tepung Kecambah Kedelai (Kejale)

- Tergranulasi. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang*, 2(1), 1–7.
- Andayanie, W. R. (2016). *Pengembangan Produksi Kedelai Sebagai Upaya Kemandirian Pangan di Indonesia*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Aprilia, W. (2022). *Pengaruh Perbandingan Tepung Kedelai (Glycyne Max) Dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Karakteristik Cookies Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata).* [Skripsi]. Univesitas Andalas.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursofia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Jurnal Ganec Swara*, 18(1), 172.
- Arief. (2012). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L). Lam) cv. Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit.* [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Asiah, N., Astuti, R. M., Widia, S., & Marsya, K. A. (2025). *Teori Dan Praktik Pengujian Masa Simpanpengujian Masa Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie Press.
- Astawan, M., & Hazmi, K. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 11(1), 35–42.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Cara Uji Cemar Mikroba. SNI 01 2987-1992*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2000). *Kelapa Parut Kering. SNI 01-3715-2000*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). *Biskuit. SNI 2973-2022*.
- Badan Standarisasi Nasional, (1998). *Kue Kelapa. SNI 01-4475-1998*.
- Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S.,

- & Amaro, M. (2019). *Kimia Pangan*. Mataram University Press.
- BPS. (2024). *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2024*. 0–2.
- Dahlia. (2024). *Studi Pembuatan Isolat Protein Dengan Kacang Kedelai (Glycine Max) Dan Kecambah Kacang Kedelai (Glycine Max) Menggunakan Metode Ph Isoelektrik*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Damayanti, M., & Hersoelistyorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 20(4), 24–33.
- Deoranto, P., & Astuti, R. (2017). Peningkatan Efisiensi Produksi Sagon Bakar Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 51–56.
- Dewi, D. K., & Setyaningrum, Z. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) Terhadap Kadar Air, Abu, Protein, Lemak, Karbohidrat, Total Energi, Dan Serat Kasar Bubur Bayi Instan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 86–94.
- Fadilah, L., Pudjirahaju, A., & Razak, M. (2022). Substitusi Sereal Flakes Berbasis Tepung Jali (*Coix lacynia-jobi L.*) Modifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dan Tepung Kecambah Kedelai (*Glycine max L*) sebagai Produk Sarapan Anak Usia Sekolah Obesitas. *Jurnal Nutriture*, 1(2), 14–20.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Jurnal Sainteks*, 17(1), 45.
- Handayani, N. D., Setyawan, T. T., Wahyuno, D., & Sinaga, M. S. (2018). Perlakuan Udara Panas untuk Pengendalian Perkecambahan Spora *Tilletia indica* pada Gandum Air Heat Treatment to Suppress Sporulation of *Tilletia indica* on. *Jurnal Fitopatologi*, 14(1), 7–14.
- Hargo Saputro, D., Martina Andriani, I. M., & Siswanti. (2015). Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Formulasi Tepung

- Kecambah Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Minuman Fungsional. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1), 2302–2733.
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 46–55.
- Haryati, Y., Nurbaeti, B., & Sutrisna, N. (2015). *Petunjuk Teknis Budidaya Ubi Cilembu Organik*. Bandung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Hetrik, M., Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Aliwasa. (2024). Uji Kandungan Protein Pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 4(02), 7823–7830.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press.
- Irpansa, T. (2019). *Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41.
- Kementerian Kesehatan. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek). *EbookPangan.Com 2009*, 21(21), 7190–7190.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air , Abu , Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*,

9(2), 165–171.

- Kumalasari, I. D., & Budiati, R. (2024). Sifat Fisiko-Kimia , Mikrobiologi , dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L . Moench*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max . L*). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 13(1), 99–109.
- Kusumaningrum, D. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Mikrobiologi Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal Metana*, 13(2), 37.
- Madani, W. (2023). *Kualitas Sagun Bakar Tepung Bengkuang*. [Skripsi]. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Nafilah, N., & Pangestika, W. (2024). Formulasi cookies balai (tepung bayam dan kecambah kedelai) sebagai kudapan sehat penderita anemia pada remaja. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 07(02), 121–136.
- Najmi, N. L. (2013). *Analisis Pengendalian Keamanan Produk Sagun Bakar Di PT. Kampung Kearifan Indonesia*. [Skripsi]. Fakultas Peranian Universitas Brawijaya.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*, 31(4), 273–280.
- Nugraha, A. (2024). Identifikasi Kadar Air Pada Keripik Talas. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(3), 74–79.
- Nuriya Kiromi, A., Kencana Putra, I. N., & Ekawati, I. G. A. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ubi Jalar

- Cilembu (*Ipomoea Batatas (L). Lam Cv. Cilembu*) terhadap Karakteristik Kue Putu Ayu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 182.
- Özcan, M. M., & Al Juhaimi, F. (2014). Effect Of Sprouting And Roasting Processes On Some Physico-Chemical Properties And Mineral Contents Of Soybean Seed And Oils. *Food Chemistry*, 154, 337–342.
- Permata, M. I., Pramono, Y. B., & Nurwanto. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Kimia, Fisika, dan Hedonik Bagelen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 48–55.
- Pratama, S. H., & Ayustaningwarno, F. (2015). Kandungan Gizi, Kesukaan, Dan Warna Biskuit Subtitusi Tepung Pisang Dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4(3), 252–258.
- Pratiwi, E., Putri, A. S., & Gunantar, D. A. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 10–14.
- Pratiwi, K. W. (2016). *Formulasi Tepung Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea batatas (L.) Lam) Dan Tepung Jagung (Zea Mays) Terfermentasi Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Flakes*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Pratiwi, Y. R. (2023). *Pengaruh Perbandingan Bungkil Kelapa Dan Tepung Ketan Putih Terhadap Karakteristik Kue Sagon* [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Purnamasari, P., Jessica Dhistie, M., Rosmalia, A., & Hidayat, R. (2024). Rendang Minangkabau: Kuliner Khas Indonesia Yang Mendunia. *Jurnal Inovasi Dan Kreativitas Dalam Ekonomi*, 7(7), 203–207.
- Radityani, A. C. D., Putra, I. N. K., & Permana, I. D. G. M. (2024). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes K . Koch*) dan Tepung Kedelai (*Glicine Max L . Merrill*) Terhadap Karakteristik Kukis. *Jurnal Ilmu Dan*

Teknologi Pangan, 13(3), 437–453.

- Rahayu, Winiati; Rindit Pambayun; Umar Santaso, G. A. (2017). *Ensiklopedia Pangan Indonesia*. Bogor: IPB Press.
- Rahmatin, A., Zainuri, & Nofrida, R. (2023). Kajian variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan terhadap mutu kelapa parut kering. *Jurnal EduFood*, 1(1), 33–43.
- Rangkuti, B. T., Padang, S. S. B., Dawolo, S. A., Zahari, M. P., Romauli, N. D. M., & Hasibuan, A. H. (2024). Uji Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis Jacq.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG)*, 9(1), 8–14.
- Rasyita, W., Karimuna, L., & Faradilla, R. F. (2024). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis L.*) Asal Buton Dan Aplikasi Terhadap Cake. *Jurnal Riset Pangan*, 2(2), 115–119.
- Ratnawati, M. I. (2012). *Pembuatan Kue Sagon Kering*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan , Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68.
- Saputra, G. A., Sarengat, W., Abduh, M., & Budi, S. (2014). Aktivitas Air, Total Bakteri Dan Drip Loss Daging Itik Setelah Mengalami Scalding Dengan Malam Batik. *Animal Agriculture Journal*, 3(1), 34–40.
- Sari, M. M., Priyono, S., Saputri, N. E., & Rahmadian, Y. (2024). Substitution of Desiccated Coconut on The Physicochemical and Organoleptics of Crispy Cookies. *Journal of Health and Nutrition Research*, 3(2), 156–163.
- Sarifudin, A., & Ekafitri, R. (2015). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Dan Thermal Serta Penerimaan Organoleptik Kue Sagon Berbasis Tepung Pisang. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12 No.1, 27–34.

- Septiana, A., Basuki, E., & Amaro, M. (2024). Pengaruh Rasio Penambahan Tepung Mocaf Dan Tepung Kedelai Terhadap Komponen Gizi Dan Sensori Cookies. *Jurnal EduFood*, 2(4), 98–109.
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Shea, Z., Ogando, M., Fletcher, E. B., Zheng, Y., Bewick, P., Wang, Z., Singer, W. M., & Zhang, B. (2024). A Review of Bioactive Compound Effects from Primary Legume Protein Sources in Human and Animal Health. *Journal Molecular Biology*, 46(5), 4203–4233.
- 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. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 44–55.
- Sofyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2), 73–84.
- Solikah, Aminah, S., & Suyanto, A. (2022). Kadar Protein, Total Mikroba, Dan Sifat Fisik Kecambah Kedelai Berdasarkan Jenis Kemasan Pada Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 46–54.
- Song, J. S., & Jung, S. (2024). The pH Acidity And Nitrate Accumulation By Plasma Discharge Enhanced The Growth And Phytochemicals Of Soybean Sprouts Grown In Reused Water. *Food Chemistry: X*, 22(August 2023), 101345.
- Song, T., Lee, S., Murphy, A., & Hendrich, S. (2003). Soy Protein With or Without Isoflavones, Soy Germ and Soy Germ Extract, and Daidzein Lessen Plasma Cholesterol Levels in Golden Syrian Hamsters. *Journal Food Science & Human Nutrition*, 22, 1063–1068.
- Stefia, E. (2017). *Struktur Anatomi Tanaman Kedelai (Glycine max*

- L.). [Tesis]. Departemen Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh November.
- Sukmawati Arifin, A. (2023). Efek Perkecambahan Biji Kedelai Terhadap Viskositas, Ph, Total Padatan Terlarut, Protein Terlarut, Dan Gugus Fungsi Pada Susu Kedelai. *Jurnal Agritechno*, 16(1), 47–54.
- Suprijon, M. M., Widyastuti, T. E. W., & Widjajaseputra, A. I. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Varietas Cilembu dari Proses Penepungan yang Berbeda. *Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*, 10(1), 75.
- Suriani, N. P., Kencana Putra, I. N., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Beras dengan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas* (L). Lam Cv. Cilembu) terhadap Karakteristik Kue Apem Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 209.
- Sylvia, O., Ardiyantoro, B., Barus, B. R., Nahor, E. M., Fitri, K., Agusriani, & Banne, Y. (2024). *Mikrobiologi Farmasi* (L. O. Alifariki (ed.)). Media Pustaka Indo.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Andalas University Press*, 67.
- Taştan, Ö. (2023). Effect of Dietary Fiber Enrichment on Quality Characteristics and Consumer Acceptance of Fruit Snacks. *Journal Akademik Gıda*, 21, 343–352.
- Triastuti, M., Rindiani, & Agustina, E. W. (2013). Formulasi Tepung Kecambah Kedelai Dan Tepung Ikan Tuna Sebagai Bahan Mp-Asi Bubuk Instan Untuk Bayi Usia 6 - 8 Bulan. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 3(3), 192–203.
- Tusadiah, S. H. (2023). Pengaruh Substitusi Tapioka dengan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau (CTUK) terhadap Karakteristik Sagun Bakar. Skripsi. In *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas*.
- Ummah, M. S. (2016). Pelestarian Makanan Tradisional Kejos

- Sbagai Sumber Karbohidrat Di Desa Tarikolot Kecamatan Jatinunggal Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat. *Jurnal GastronomiyTourism*, 3(1), 1–14.
- Vermelho, A. B., Vin, J., Junior, A. N., Ramos, C., Cardoso, S., & Akamine, I. T. (2024). Microbial Preservation and Contamination Control in the Baking Industry. *Journal Fermentation*, 10(4), 231.
- Warle, B., Riar, C., Gaikwad, S., & Mane, V. (2015). Effect of Germination on Nutritional Quality of Soybean (Glycine Max). *IOSR Journal of Environmental Science Ver. II*, 9(4), 2319–2399.
- Widnyani, I. A. P. A., Rabani, I. G. A. Y., & Sintyadewi, P. R. (2021). Analisis Serat Kasar Produk Snack Bar Berbasis Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan*), Dengan Kacang Kratok (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Technology, Scientific Journal of Food*, 8(2), 47–54.
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1–8.
- Winarsi, H., Purwanto, A., & Dwiyantri, H. (2019). Kandungan Protein dan Isoflavon pada Kedelai dan Kecambah Kedelai. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 15(2), 181–187.
- Wu, S. Q., Wang, Y. X., Beta, T., Wang, S. Y., Mendez-Zamora, G., Laborda, P., & Herrera-Balandrano, D. D. (2023). Effect Of Exogenous Melatonin On The Isoflavone Content And Antioxidant Properties Of Soybean Sprouts. *Lwt*, 175(July 2022).
- Zinia, S. A., Nupur, A. H., Karmoker, P., Hossain, A., Jubayer, M. F., Akhter, D., & Mazumder, M. A. R. (2022). Effects Of Sprouting Of Soybean On The Anti-Nutritional, Nutritional, Textural And Sensory Quality Of Tofu. *Heliyon*, 8(10).