

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI Rendang Daging Sapi*.
- Abdel-Salam, O. M. E. (2016). Preference for hot pepper: A complex interplay of personal, cultural, and pharmacological effects. *Taylor & Francis*, 3(1), 39–40. <https://doi.org/10.1080/23328940.2015.1111289>
- Abdullah, Fatima, S., & Suriani. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (Cymbopogo Citratus L.) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15–19.
- Afifah, N., & Zakiyah, N. (2020). Indeks Glikemik Pada Berbagai Varietas Beras. *Farmaka*, 18(2), 42–49.
- Aini, N., Lidia, L., & Ledyanna, A. (2025). Identifikasi Kandungan Kadar Air Nugget Bayam (Amaranthus spp .) dengan Metode Gravimetri. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 3(2), 46–52.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Physical , Chemical , and Functional Properties of Corn Flour Processed by Fermentation. *Agritech*, 36(2), 160–169.
- Akbar, A., & Gusnita, W. (2020). Kualitas Rendang Daging Dengan Metode Pengolahan Yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 111–117. <https://doi.org/10.2403/80sr37.00>
- Arfania, M. (2018). Telaah Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Jeruk Purut (Citrus Hystrix Dc) Di Kabupaten Karawang. *Pharma Xplora : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2), 131–135. <https://doi.org/10.36805/farmasi.v2i2.323>
- Arifa, A. H., Syamsir, E., & Budijanto, S. (2021). Karakterisasi Fisikokimia Beras Hitam (Oryza sativa L .) dari Jawa Barat , Indonesia. 41(1), 15–24.
- Asrawaty, & If'all. (2018). Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat Dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Fish Nugget. *Jurnal Galung Tropika*, 7(April), 33–45.
- Astawan, M., & Hazmi, K. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai. *PANGAN*, 25(2), 105–112.
- Astutiningsih, F., Nurlisa, D., & Suhartatik, N. (2024). Karakteristik

- Organoleptik dan Profil Senyawa Volatil Rendang Bumbu Instan dengan Head Space Solid Phase Microextraction (HS-SPME) dan Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(September), 191–201.
- Ayu, A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh Konsentrasi Tapioka Pada Beras Varietas Mentik (Oryza Sativa Var. Mentik) Terhadap Sifat Fisikokimia Rice Paper. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 17(1), 28–35.
- Azima, F., Novelina, & Rini. (2016). Chemical Characteristic and Fatty Acid Profile in Rendang Minangkabau. *International Journal on Advance Science Engineering Information Technology*, 6(4), 465–468.
- Badmus, A. A., Yusof, Y. A., Chin, N. L., & Aziz, N. A. (2016). Antioxidant Capacity and Phenolics of Spray Dried Arenga pinnata Juice Powder. *Journal of Agricultural Science and Technology B*, 6(3), 209–213. <https://doi.org/10.17265/2161-6264/2016.03.009>
- Bari, H., Islam, M., Abu, S., Mahmud, S., Bari, N., Akter, N., Jahan, S., Hosen, S., Nazir, M., Nabi, A. H. M. N., Ali, M., & Haque, M. (2021). Saudi Journal of Biological Sciences Application of Cyanidin-3-Glucosides as a functional food ingredient in rice-based bakery products. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(12), 7472–7480. <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2021.08.042>
- Basith, A., Noer, S., Faizah, M., Wojalaka, M., & Timur, T. (2023). Variasi Tingkat Kandungan Antosianin Pada Empat Varietas Lokal Padi Beras Hitam (Oryza Sativa L.) Indonesia. *Jurnal Pertanian ISSN 2087-4936 e-ISSN 2550-0244*, 14(April), 1–8.
- Basoeqi, A. R. Y. (2017). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Sereal Singkong Kacang Hijau. *Jurnal Medika Indonesia*, 1(April), 7–15.
- Bayata, A. (2019). Review on Nutritional Value of Cassava for Use as a Staple Food. *Science Journal of Analytical Chemistry*, 7(4), 83. <https://doi.org/10.11648/j.sjac.20190704.12>
- Cholidah, N. R., Muhlihati, I., Suryani, S. D., Oktaria, T. S., Febriyanti, A. F., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2019). Modifikasi Tepung Sukun dan Pengaruhnya terhadap Susut Masak dan Sifat Sensoris Meat Analog. *Jurnal Sains Terapan*,

- 5(1), 1–6.
- Choudhury, D., Singh, S., Si, J., Seah, H., Loong Yeo, D. C., & Tan, L. P. (2020). Commercialization of Plant-Based Meat Alternatives. *Trends in Plant Science*, 25(11), 1055. <https://www.canva.com/>
- Christie, B., Surjoseputro, S., & Setijawaty, E. (2019). Pengaruh perbedaan konsentrasi tapioka terhadap Sifat fisikokimia dan organoleptik kwetiau kering beras hitam dengan penambahan sodiumtripolyphosphate. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 69–74.
- Christiyanto, Akbar I. A., M., & Utama, C. . (2019). Pengaruh Lama Pemanasan Dan Kadar Air Yang Berbeda Terhadap Nilai Glukosa Dan Total Karbohidrat Pada Pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17(1), 69–75.
- Curtain, F., & Grafenauer, S. (2019). Plant-based meat substitutes in the flexitarian age: An audit of products on supermarket shelves. *Nutrients*, 11(11). <https://doi.org/10.3390/nu11112603>
- Darma, Faisol, A., & Dahlia, A. sangaji. (2020). Rancang Bangun dan Uji Kinerja Mesin Pamarut Singkong Tipe Silinder untuk Produksi Tepung Tapioka. *Journal of Science and Technology*, 13(3), 254–262.
- Dewi, A. R., & Wihandani, D. M. (2025). Kandungan dan aktivitas antioksidan senyawa antosianin pada beras hitam: Sebuah tinjauan literatur. *MEDICINA*, 56(2), 86–90. <https://doi.org/10.15562/medicina.v56i2.1395>
- Diza, A. A., Widyowanti, R. A., & Indrasari, S. D. (2025). Formulasi Cookies Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L . Indica) dengan Substitusi Minyak Sawit Merah. *Agroforetech*, 3, 1209–1220.
- Dwijayanti, S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bakso Babi (Effect of Tapioca Flour Substitution with Taro meal On Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Pork Meatballs). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 1(4), 648–656.
- Dwintarika, A., & Nasution, R. S. (2024). Analisis Kadar Air dan Lemak Pada Daging Buah Durian (*Durio zibhetinus* Murr). *AMINA*, 6(1), 28–33.
- Efriza, N. M., Hasni, D., & Syahrina, U. (2018). Evaluasi Nilai Gizi

- Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi Dan Cuka Aren. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(01), 29–35.
- Elistia, R. (2019). Karakterisasi proses pengolahan dan mutu berbagai jenis rendang (belut, lokan, telur, itik afkir dan ayam afkir). *[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.*
- Fajri, R., Basito, & Muhammad, D. R. A. (2013). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VI(2), 103–110.
- Fajriyah, L., Sa'diah, S., Mulamawarni, K. H., Yudistira, A. S., Merlina, P., Ridwan, M., Febriyanti, B., & Khastini, R. O. (2024). Lanting Cibeber : Menggali potensi singkong , pangan lokal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 12(April), 8–16.
- Fibriaf, R., & Ismawati, R. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Bekatul Dan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria Sp*) Terhadap Daya Terima, Zat Besi Dan Vitamin B12 Brownies. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 12–19. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.12>
- Fitri, A. S., Arinda, Y., & Fitriana, N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat Analysis of Chemical Compounds on Carbohydrates. *SAINTEKS*, 17(1), 45–52.
- Fitri, D., Kaya W Adrianus O, & E Lokollo. (2022). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Organoleptic Value And Physical Properties Of Tuna Teal Meatball (*Thunnus Sp*) With Comparisson Of Tapioca Flour And Sago Flour. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 134–141.
- Fitriyah, D., Ayu, D. P., Puspita, S. D., Yuanta, Y., & Ubaidillah, M. (2021). Analisis Kandungan Senyawa Bioaktif , Nutrisi dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Ekstrak Beras Hitam. *ARTERI : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 3(1), 21–30.
- Ghidurus, M., Turtoi, M., Boskou, G., Niculita, P., & Stan, V. (2010). Nutritional and health aspects related to frying. *Romanian Biotechnological Letters*, 15(6), 5675–5682.
- Hariyanto, I., Aprilia, D., Ruhiya, F., & Rohmayanti, T. (2025). Peran Senyawa Bioaktif Kedelai dalam Pangan Fungsional dan Kesehatan. *Karimah Tauhid*, 4, 3403–3413.

- Hartanti, L., Syamsunihar, A., & Wijaya, K. A. (2017). Kajian Agronomis dan Kualitas Tepung Berbahan Ubi Kayu Lokal. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 3(2), 247–255.
- Hasanah, U., Ulya, M., & Purwandari, U. (2020). Pengaruh Penambahan Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Hedonik Nugget Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus* Lmk). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(3), 154–162.
- Hastuti, N. D., Hastuti, I., & Selvianti, I. (2024). Uji Organoleptik (Sensori) Dan Kadar Air Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heteroypllus*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 4(1), 64–73.
- Hendriani, D., & Samidjo, G. S. (2024). Karakteristik sifat fisik dan kimia tepung tapioka berbagai varietas singkong (*Manihot esculenta* Crantz .) di tanah regosol. *Seminar Nasional Kedaulatan Pertanian 2024*, 1(1), 57–73.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 7(3), 253–258. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2019.007.03.05>
- Hermana, J., Falahudin, A., & Imanudin, O. (2023). The Effect of Addition of Soy Flour on the Level of Hedonic Scaling and. *Tropical Livestock Science Hournal*, 2(1), 29–35.
- Hetrik, M., Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Aliwasa. (2024). Uji Kandungan Protein Pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan ISSN 2964-8343*, 3(3), 162–174.
- Hidayat, R. R., Sugitha, I. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh perbandingan tepung beras hitam (*oryza sativa* l. Indica) dengan terigu terhadap karakteristik bakpao. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 207–215.
- Hijriah, N. M., Filianty, F., & Nurhasanah, S. (2022). Potensi Minyak Atsiri Daun Ketumbar (*Coriandrum sativum* L .) sebagai Pendukung Pangan Fungsional: Kajian Literatur. *TEKNOTAN*, 16(1), 43–54. <https://doi.org/10.24198/jt.vol16n1.8>
- Hikmah, S. I., & Anggarani, M. A. (2021). Bioactive Compounds

- and Antioxidant Activities of Nganjuk Shallot(*Allium Cepa* L.). *Unesa Journal of Chemistry*, 10(3), 220–230.
- Huang, Y., Chang, Y., & Shao, Y. (2006). Food Chemistry Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98, 529–538. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.05.083>
- Husna, Q. D., Normalitasari, N. A., Farishulhaq, A., & Suswardany, D. L. (2023). Pelatihan Pengolahan Singkong untuk Mengendalikan Kadar Gula Darah pada Masyarakat Desa Klepu, Ngadirojo, Wonogiri. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(2), 762–771.
- Hutahaen, T. A., & Februyani, N. (2023). Standardization of specific parameters of citreh (*cymbopogon citratus*) ethanol extract as a natural antioxidant. *Open Journal Systems*, 2(1), 196–200.
- Idealistuti, I., Suyatno, S., & Mutatawi'ah, M. (2021). Pengaruh berbagai formulasi surimi ikan lele sangkuriang (*clarias gariepinus*) terhadap kadar protein dan tekstur pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 10(1), 29. <https://doi.org/10.32502/jedb.v10i1.3643>
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Pusat Biomedis Dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes R.I*, 35(1), 13–22.
- Indonesia, S. N. (2020). Rendang daging dalam kemasan. *Badan Standardisasi Nasional*.
- Indra, R. W., Dewita, & Sari, N. I. (2016). *Pengaruh penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap penerimaan konsumen pada bakso surimi ikan lele dumbo (clarias gariepinus)*.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech*, 33(4), 391–398.
- Ismail, N. M. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1), 0–5.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung

- Jagung Dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurna Kesehatan*, 10(2), 83–93.
- Jannah, N., & Daiba, Y. La. (2024). Analisis Perbandingan Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Parameter Asam Lemak Bebas. *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 07(01), 16–21.
- 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.
- Karim, H. A., Jamal, A., & Sutrisno, T. (2019). Respon Pemberian Pupuk Mikrobat Dengan Berat Umbi Berbeda Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L). *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(1), 24. <https://doi.org/10.35329/agrovital.v4i1.321>
- Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kovacs, E., Szabo, K., Varvara, R., Uif, A., Cozma, A., Vulturar, R., Sitar-taut, A. V., Gabbianelli, R., Myhrstad, M. C. W., Suharoschi, R., Telle-hansen, V. H., Hilda, O., & Fodor, A. (2025). Resistant Starch and Microbiota-Derived Secondary Metabolites : A Focus on Postbiotic Pathways in Gut Health and Irritable Bowel Syndrome. *International Journal of Molecular Sciences*, 26, 1–34.
- Kristianto, H., Jennifer, A., Sugih, A. K., & Prasetyo, S. (2020). Potensi Polisakarida dari Limbah Buah-buahan sebagai Koagulan Alami dalam Pengolahan Air dan Limbah Cair: Review. *Jurnal Rekayasa Proses*, 14(2), 108. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.57798>
- Kurniawan, C. (2021). Karakteristik Produk Emulsi Daging dengan Pemanfaatan Lemak Abdominal Ayam : Review. *ISSN 2654-5926*, 4(1), 38–42.
- Kusnandar, F., Hastuti, H. P., & Syamsir, E. (2015). Pati Resisten Sagu Hasil Proses Hidrolisis Asam Dan Autoclaving-Cooling. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(1), 52–62. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.52>
- Laelago Ersedo, T., Teka, T. A., Fikreyesus Forsido, S., Dessalegn, E., Adebo, J. A., Tamiru, M., & Astatkie, T. (2023). Food flavor

- enhancement, preservation, and bio-functionality of ginger (*Zingiber officinale*): a review. *International Journal of Food Properties*, 26(1), 928–951.
<https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2194576>
- Lumingkewas, M., Manarisip, J., Indriaty, F., Walangitan, A., & Mande, J. (2014). Aktivitas Antifotooksidan Dan Komposisi Fenolik Dari Daun Cengkeh (*Eugenia Aromatic L.*). *Chem. Prog*, 7(2), 96–105.
- Marczak, A., & Mendes, A. C. (2024). Dietary Fibers: Shaping Textural and Functional Properties of Processed Meats and Plant-Based Meat Alternatives. *MDPI*, 13(12).
<https://doi.org/10.3390/foods13121952>
- Marpaung, M. P., & Prasetyo, D. (2025). Identifikasi Kandungan Karbohidrat dalam Bahan Pangan menggunakan Metode Uji Benedict dan Lugol. *Journal of Health Science*, 3(1), 1–6.
- Martak, A. M. A. (2025). Efek Immunomodulatory Cardamom Melalui Sifat Antioksidan dan Anti inflamasi : Literature Review Aminah. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 12(2), 8–15.
- Maslahah, N., & Nurhayati, H. (2023). Kandungan Senyawa Bioaktif Dan Kegunaan Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *WARTA BSIP PERKEBUNAN*, 1(3), 5–7.
- Maulida, R., & Guntarti, A. (2015). Pengaruh Ukuran Partikel Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Terhadap Rendemen Ekstrak Dan Kandungan Total Antosianin. *Pharmacia*, 5(1), 9–16.
- Mohidin, S. R. N. S. P., Moshawih, S., Hermansyah, A., Asmuni, M. I., Shafqat, N., & Ming, L. C. (2023). Cassava (*Manihot esculenta Crantz*): A Systematic Review for the Pharmacological Activities, Traditional Uses, Nutritional Values, and Phytochemistry. *Journal of Evidence-Based Integrative Medicine*, 28.
<https://doi.org/10.1177/2515690X231206227>
- Muktisari, R. D. (2018). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Beras Hitam dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*). *Food Science and Technology Journal*, 1, 20–27.
- Muliawan, A., Ulfah, M., & Setya, E. A. (2024). Pembuatan Bakso Analog Berbahan Dasar Tepung Kedelai (*Glycine max L . Merrill*) dengan Pencampuran Tepung Tapioka dan Tepung Beras Merah (*Oryza rufipogon*). *Agroforetech*, 2(1), 384–399.

- Munandar, A., Haryanti, I., & Yusuf, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tepung Singkong Community Empowerment Through Training in Processing Cassava into Cassava Flour. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 56–64.
- Nabila, A. P., Zahira, K. L., Deadonita, V., Dhiaulhaq, R., Tawakkal, D. I., Vladimir, B. P. M., Adhillah, A. R. N., & Risquallah, N. (2024). Mendeskripsikan Cita Rasa dan Aroma Bumbu dan Rempah Rendang yang Digunakan di Beberapa Restoran Padang di Sekitar UNNES. *Jurnal Potensial*, 3(1), 31–37. <http://jurnalilmiah.org/journal/index.php/potensial>
- Nafis, R., Oktaviani, A., Febrianti, D., Maulida, P., & Sukarso, A. (2023). Pengolahan Lengkuas Menjadi Lengkuas Bubuk Untuk Mengoptimalkan Pemanfaatan Lengkuas Di Desa Penimbung, Kec. Gunung Sari, Lombok Barat. *Jurnal Wicara Desa*, 1(April), 190–199.
- Ningsih, P. W., & Noerhartati, E. (2019). Analisis Organoleptik Produk Pukis Sorgum: Kajian Dari Konsentrasi Tepung Sorgum (Sorghum , SP) Dan Ragi. *Seminar Nasional Cendekiawan*, 1–6.
- Noor, Y., Ulvie, S., & Suyanto, A. (2018). Karakteristik Fisik Dan Kimia Beras Hitam Dengan Variasi Metode Pengolahan. *Prosiding Seminar Unimus*, 1, 216–221.
- Normilawati, Fadlilatirrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55.
- Nurhasnawati, H., Supriningrum, R., & Caesariana, N. (2015). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Jl. A.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25–30.
- Orzeł, A., Sieniawska, J., Sieniawska, D., Proszowska, P., Kotowicz, Z., Pich-Czekierda, A., & Madoń, M. (2024). Vegetarian Diet in Children: Benefits, Drawbacks and Risks. *Journal of Education, Health and Sport*, 64, 221–246. <https://doi.org/10.12775/jehs.2024.64.015>
- Paramata, F., Maspeke, P. N. S., & Limonu, M. (2023). Karakteristik Fisikokimia Kerupuk Kerang Darah (Anadara Granosa) Yang

- Diformulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Physicochemical. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(2), 4–6.
- Pedro, A. C., Granato, D., & Rosso, N. D. (2016). Extraction of anthocyanins and polyphenols from black rice (*Oryza sativa* L.) by modeling and assessing their reversibility and stability. *Food Chemistry*, 191, 12–20. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.02.045>
- Pereira, J., Hu, H., Xing, L., Zhang, W., & Zhou, G. (2020). Influence of Rice Flour, Glutinous Rice Flour, and Tapioca Starch on the Functional Properties and Quality of an Emulsion-Type Cooked Sausage. *MDPI*, 9(9), 1–12.
- Prastika, S. O., & Gusnita, W. (2022). Quality Beef Rendang With The Use Of Fresh Coconut Milk And Instant Coconut Milk. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 63. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.209>
- Pratiwi, R., & Purwestri, Y. A. (2017). *Black rice as a functional food in Indonesia*. 7(3), 182–194.
- Purhadi, Nurulistyawan Tri Purnanto, & Kiki Natassia. (2020). Pengaruh Konsumsi Makanan Yang Mengandung Lemak Jenuh Terhadap Peningkatan Kadar Kolesterol Di Desa Ngabenrejo. *Journal Of TS Ners*, Vol.5, No.2(2), 60–66.
- Putri, D. A., Winarti, S., Abdilla, A., Yusuf, A. I., Wardianto, R., Ayu, C., & Lukitasari, D. (2026). Analisis Kualitas Gizi MP-ASI Instan Berbasis Gembili dengan Fortifikasi Tepung Daun Kelor, Ikan Teri dan Telur Puyuh. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 4(2), 126–137. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v4i2.5926>
- Rahmawati, E., & Utami, M. (2022). Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dan Kadar Air Pada Crude Palm Oil di Laboratorium PT. Bina Pitri Jaya Mill. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 7(2), 26–35.
- Rahmawati, L., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal AGROTEK*, 7(1).
- Ramadlani, S. V., & Fitriyah, D. (2025). Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat pada Brownies Kering Tepung Pisang Kepok dan Tepung Beras Hitam. *Jurnal Gizi*, 14(2), 100–112.
- Ratnajunita, Nazaruddin, & Amaro, M. (2024). Analisis Mutu

- Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Tempe Kedelai dengan Penambahan Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*). *Edufood*, 2(2), 64–77.
- Ratnaningsih, Ginting, E., Adie, M. M., & Harnowo, D. (2017). Sifat fisikokimia dan kandungan serat pangan galur-galur harapan kedelai. *Jurnal Penelitian Pasca Pertanian*, 14(1), 35–45.
- Razak, M., Suwita, K., & Damayanti, Y. D. (2024). Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*) Dan Pisang Raja (*Musa Paradisiaca L. Var Sapientum*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Dan Mutu Organoleptik Snack Bar Bagi Penderita Hipertensi. *Media Gizi Pangan*, 31(1).
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(01), 53–68.
- Rini, Syukri, D., & Azima, F. (2020). *GCMS Identification of Volatile Compounds in Indonesia 's Specific Traditional " Kalio " and Dried Rendang*. 4(1), 2–5.
- Rosida, D. F., Elianarni, D., & Sarofa, U. (2022). Optimation 1,2 formulation of meat analog from cowpea (*Vigna unguiculata L Walp*) protein curds and cocoyams (*Xanthosoma sagittifolium*) modification starch as filler. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42, 1–8. <https://doi.org/10.1590/fst.59120>
- Rumengan, P. A. B., Limanan, D., Yulianti, E., & Ferdinal, F. (2025). Uji Kadar Fenolik Total dan Uji Kapasitas Antioksidan Daun Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Metode ABTS Corresponden Author : David Limanan. *Jurnal Sehat Indonesia*, 7(1), 116–124.
- Sadewa, G. K., & Murtini, E. S. (2020). Studi Pembuatan Naget Dari Campuran Nangka Muda Dan Tempe Bungkil Kacang Tanah Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(4), 197–207.
- Sangma, H. C. R., & Parameshwari, S. (2024). Analysis of Proximate , Functional , and Mineral Composition in Processed Black Rice (*Oryza sativa L . indica*) Flours : A Comparative Exploration. *JOURNAL OF NATURAL REMEDIES*, 24(4). <https://doi.org/10.18311/jnr/2024/35735>
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya

- Bagi Kesehatan. *Magistra*, 75, 35–40.
- Saputra, H., Dan, N., & Sari, I. (2013). Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Cair (Poc) Asal Limbah Tumbuhan Terhadap Serapan Hara Dan N Dan P Serta Produksi Tanaman Kedelai (*Glycine Max (L) Merrill*) Di Lahan Gambut. *Agroteknologi*, 1, 1–5.
- Saputra, Y., Aliudin, & Mulyaningsih, A. (2023). *Pengendalian impor kedelai dalam upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional di kabupaten serang*. 16(2), 90–98.
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Petis Ikan Situbondo dengan Metode Uji Kesukaan. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 32–45.
- Saraswati, Y., & Auliana, R. (2019). Substitusi Tepung Beras Hitam Pada Pembuatan Layer Cake Berbasis Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1). <https://doi.org/https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/issue/view/1905>
- Sari, Y. I., Fauzi, H., & Andriani, C. (2023). Pengaruh substitusi tepung beras hitam terhadap kualitas cookies. *Ensiklopedia of Journal*, 5(3), 474–478.
- Sembong, R. S., Peka, S. M., Kale, P. R., & Malelak, G. E. M. (2019). Kualitas Sosis Babi yang Diberi Tepung Talas sebagai Pengganti Tepung Tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 6(1), 1–9. <http://ejurnal.undana.ac.id/nukleus/article/view/1883>
- Septiana, A., Basuki, E., & Amaro, M. (2024). Effect Of The Ratio Of Mocaf Flour And Soy Flour On Nutritional And Sensory. *Edufood*, 2(4), 98–109.
- Setyawan, G., & Huda, S. (2022). Analisis pengaruh produksi kedelai, konsumsi kedelai, pendapatan per kapita, dan kurs terhadap impor kedelai di Indonesia. *KINERJA: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 19(2), 215–225. <https://doi.org/10.29264/jkin.v19i2.10949>
- Simi, R., Maspeke, P. N. S., & Lasindrang, M. (2022). Studi Pembuatan Meat Analog. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(2), 158–171.
- Siswoyo, E. E., Ngatirah, & Ulfah, M. (2023). Pembuatan Daging Analog Dari Gluten Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glicyne Max L.*) Dan Tepung Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(1),

1–9.

- SNI, 3549:2009. (2009). *Tepung beras SNI 3549:2009*. 1–2.
- Sopianti, D. S., Herlina, & Saputra, H. T. (2017). Penetapan kadar asam lemak bebas pada minyak goreng. *Jurnal Katalisator*, 2(21), 100–105.
- Sorafa, U., Wicaksono, L. A., & Wahyuni, A. I. (2022). Pengaruh Konsentrasi Tapioka dan Margarin terhadap Karakteristik. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(2), 101–107.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2016). Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian Volume*, 10(2), 74–84.
- Storz, M. A. (2022). What makes a plant-based diet? a review of current concepts and proposal for a standardized plant-based dietary intervention checklist. *European Journal of Clinical Nutrition*, 76(6), 789–800. <https://doi.org/10.1038/s41430-021-01023-z>
- Sun, W. (2021). Vegetarian Diet: Why Is It Beneficial? *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 714(2). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/714/2/022004>
- Suryaningrum, T. D., Hastarini, E., Ayudiarti, D. L., & Sari, R. N. (2021). The effect of tapioca flour and milk powder on the quality of analog mushroom processed from surimi. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 919(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/919/1/012037>
- Suyatno, Dasir, & Tamba, K. B. (2025). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Brownies Kukus. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 14(1).
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri) [Flowchart of Proximate Analysis of Food Ingredients (Volumetric and Gravimetric)]*. 78.
- Tan, P., Mayulu, N., & Kawengian, S. (2016). Gambaran aktivitas dan stabilitas antioksidan ekstrak beras hitam (*Oryza sativa* L.) kultivar Enrekang Sulawesi Selatan. *Jurnal E-Biomedik (EBm)*, 4(1), 184–187.

- Towadi, K., Harmain, R. M., & Dali, F. A. (2013). Pengaruh Lama Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1, 177–185.
- Triandita, N., & Putri, N. E. (2019). Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif The Role of Soybean in Control of Degenerative Disease. *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 6–17.
- Triyana, R., Putri, T. A., Primawati, I., Susanti, M., Adelin, P., & Salmi. (2022). Efektivitas Larvasida Infusa Bunga Lawang (*Illicium Verum*) Terhadap Mortalitas Larva *Aedes Aegypti* Instar Iii. *Malahayati Nursing Journal*, 4(November), 3130–3154.
- Uivarasan, A. M., Cozmuta, L. M., Lukinac, J., Juki, M., Peter, A., & Nicula, C. (2024). Whole Black Rice Flour Improves the Physicochemical, Glycemic, and Sensory Properties of Cracker Snacks. *MDPI*, 13B, 1–20.
- Umanahu, I., Polnaya, F. J., & Breemer, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Sawi (*Brassica chinensis* var *Parachinensis*) Effect of Tapioca Concentration on Chemical and Organoleptic Characteristics of Mustard (*Brassic*. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech Journal*, 2(2), 240–247.
- Utami, M. S. P., Hunaefi, D., & Adawiyah, D. R. (2025). Consumer Preferences and Sensory Profiles of Commercial Analog Processed Meat Products in Indonesia. *Eduvest - Journal of Universal Studies*, 5(6), 6756–6773. <https://doi.org/10.59188/eduvest.v5i6.50233>
- Utami, R. R. (2008). *Antioksidan biji kakao: pengaruh fermentasi dan penyangraian terhadap perubahannya (ulasan)*.
- V. Indriani, A. Apriantini, & T. Suryati. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 127–137. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.3.127-137>
- Vinta, N. P., Widyasaputra, R., & Kusumastuti. (2023). Evaluasi Antioksidan dan Organoleptik dari Minuman Fungsional Sari Beras Hitam dengan Penambahan Jahe. *Agroforetech*, 1(2),

1139–1146.

- Wahyudi, Rizka, D., Pulungan, A., Syahfitri, D., Adelia, D., & Salsabila, R. F. (2024). Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Rempah Khas Indonesia dengan Berbagai Manfaat Farmakologi: Literature Review. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 4(3), 423–437. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v4i3.28452>
- Wangiyana, W., Aryana, I. G. P. M., Komang, N., & Wangiyana, A. S. (2025). Sosialisasi Manfaat Kesehatan Beras Hitam dan Sistem Tumpangsari Padi dan. *Jurnal SLAR ILMUWAN TANI*, 6(1), 90–96.
- Wibisana, A., Iswadi, D., Haisah, I., & Fathia, N. (2020). Pengaruh Penambahan Emulgator Terhadap Stabilitas Emulsi Santan The Effect of Emulgators Addition on Coconut Milk Emulsion Stability. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 4(1).
- Widad, N. N., Kusnandar, & Setyowati. (2022). Analisis Pengendalian Bahan Baku Ubi Kayu Pada Agroindustri Tepung Tapioka Di Pt. Sari Bumi Karya, Kabupaten Purbalingga. *AGRISTA*, 10(1), 1–52. <https://doi.org/10.21608/pshj.2022.250026>
- Widiawati A, A., & Anjani, G. (2017). Journal of Nutrition College,. *Journal of Nutrition College*, 6(2), 128–137.
- Widyawati, R., Hidayah, N., Kusuma, W. L. D., & Nuwa, M. I. (2020). Potensi Ekstrak Daun Pala (*Myristica Fragrans* Houtt) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 5(2), 47–53. <https://doi.org/10.32503/fillia.v5i2.1170>
- Winarsi, H., Purwanto, A., & Dwiyantri, H. (2010). Kandungan Protein dan Isoflavon pada Kedelai dan Kecambah Kedelai A Study on Protein and Isoflavone Content of the Soy and Soy Germ Pendahuluan Metode Penelitian Hasil dan Pembahasan. *Biota*, 15(2), 181–187.
- Wiranti, E. W., & Widyayanti, S. (2016). Kemajuan Genetik dan Heritabilitas Karakter Agronomi Padi Beras Hitam pada Populasi F2 Genetic Advance and Heritability of Agronomic Characters of. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 35(2).
- Wiwiwinanda, W., Haris, M. I., Anindiyasari, D., & Wibowo, A. (2023). Kadar Lemak dan Organoleptik Rendang dengan

- Penggunaan Serat Krim sebagai Substitusi Santan. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 6(2), 89. <https://doi.org/10.30872/jpltrop.v6i2.13248>
- Wulandari, E., Sihombing, F. S. P., Sukarminah, E., & Sunyoto, M. (2019). Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 7(1), 14. <https://doi.org/10.24198/cna.v7.n1.19683>
- Xu, Z., McClure, S. T., & Appel, L. J. (2018). Dietary cholesterol intake and sources among U.S adults: Results from national health and nutrition examination surveys (NHANES), 2001–2014. *Nutrients*, 10(6). <https://doi.org/10.3390/nu10060771>
- Yashin, A., Yashin, Y., Xia, X., & Nemzer, B. (2017). Antioxidant Activity of Spices and Their Impact on Human Health : A Review. *MDPI*, 6(70), 1–18. <https://doi.org/10.3390/antiox6030070>
- Yodmanee, S., Karrila, T. T., & Pakdeechanuan, P. (2011). Physical, chemical and antioxidant properties of pigmented rice grown in Southern Thailand. *International Food Research Journal*, 18(3), 901–906.
- Yuslinawati, & Novitasari, R. (2016). Vol. 5, No. 1, Tahun 2016. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 15–22.
- Zahari, I., Östbring, K., Puhagen, J. K., & Rayner, M. (2022). Plant-Based Meat Analogues from Alternative Protein: A Systematic Literature Review. *Foods*, 11(18). <https://doi.org/10.3390/foods11182870>
- 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.
- Zainuddin, A., Laboko, A. I., Asia, F. C., & Inayah, A. N. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Premium dan Medium dengan Pengaplikasian Microwave A Physical Chemical Characteristic of Premium and Medium. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6(2), 86–94.