

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D., Andarwulan, N., & dkk. (2018). Evaluasi Perbedaan Varietas Kacang Kedelai Terhadap Mutu Produk Susu Kedelai. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 10-16. <https://www.semanticscholar.org/paper/Evaluasi-Perbedaan-Varietas-KacangKedelai-terhadap-Adawiyah-Andarwulan/f613237749bd01c53284f6d799956fcdf9a1800f>
- Afidah, N., & Mardiana. (2021). Potensi Nagasari Formulasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Kudapan PMT-P Balita Stunting. *Sport and Nutrition Journal*, 39-50. <https://journal.unnes.ac.id/sju/spnj/article/view/49763>
- Akbar, H., Supriyanto, A., & Haryani, K. (2013). Karakterisasi Tepung Konjak dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 12(8): 41-50. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jtki/article/view/4018>
- Amanah, S. (2015). *Kualitas Dan Daya Terima Nagasari Padat Gizi Sebagai Makanan Anak Balita*. Universitas Negeri Padang. <https://www.neliti.com/id/publications/72760/kualitas-dan-daya-terima-nagasari-padat-gizi-sebagai-makanan-anak-balita>
- Amaranggana, U., Mahfudz, A., Saidi, I., & Budiandari, R. (2022). Pengaruh Lama Perendaman dan Lama Penyangraian Terhadap Kualitas Teh Beras Merah (*Oryza nivara*). *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, Vol. 3, ISSN 2541-5816.
- Andriani, W. (2018). Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6): 1448-1459. <https://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/5407>
- AOAC. 1990. Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. AOAC. Washington, USA. <https://www.scirp.org/reference/ReferencesPapers?ReferenceID=1929875>

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
https://www.researchgate.net/publication/292783651_AOAC_2005
- Arifin, M. (2001). *Pengeringan Keripik Umbi Iles-Iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Kerupuk Iles*. Bogor: Teknologi Pasca Panen.
- Arora, A., Dogra, A., & Goyal, B. (2018). Production of Soymilk and Comparative Analysis with Cow Milk. *Research J. Pharm. And Tech*, 11(10), 4515-4520.
<https://rjptonline.org/AbstractView.aspx?PID=2018-11-10-56>
- Association of Official Analytical and Chemistry (AOAC) (1995). Official Methods of Analysis. Penentuan Kadar Serat Pangan.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jmthp/article/download/28317/pdf/59033>
- Astarini, F., Bambang, S., & Praseptianga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Flakes Komposit Dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 3 No.1. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4618>
- Aulia P, I., Pangesthi, L., Astuti, N., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza glaberrima*) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering. *Jurnal Tata Boga*, Vol. 10, 44-55. <https://core.ac.uk/reader/539841649>
- Ayu, I. (2015). *Pengembangan Aplikasi Untuk Kebutuhan Jumlah Kalori*. Surakarta.
- Bahera, S. S., & Ray, R. (2016). Konjac glucomannan, a promising polysaccharide of *Amorphophallus konjac* K. Koch in health care. *Int. J. Biol. Macromol*, 92. 942-956.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0141813016310339>
- Bakara, T. L. (2017). Uji Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Kue Nagasari Dari Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *Wahana Inovasi*, Volume 6 No.1.
<https://pdfcoffee.com/tiar-lince-bakara-pdf-free.html>

- Bourne, M. C. (2022). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. 2nd Edition.* 2002. Academic Press. <https://www.sciencedirect.com/book/9780121190620/food-texture-and-viscosity>
- Christine, J., Hajrah, & Prasetya, F. (2022). Pengaruh Komsumsi Pemanis Buatan Rendah Kalori Sukralosa dan Glikosida Steviol Terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Pengidap Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, Vol.4 No.2. https://www.researchgate.net/publication/360955176_Pengaruh_Konsumsi_Pemanis_Buatan_Rendah_Kalori_Sukralosa_dan_Glikosida_Steviol_Terhadap_Kadar_Glukosa_Darah_Pasien_Pengidap_Diabetes_Melitus_Tipe_2_The_Effect_of_Consumption_Low_Calories_Artificial_Sw
- Darsana, P., Yusasrini, N., & Suter, I. (2019). Pengaruh Konsentrasi Konyaku Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Jelly Drink Air Kelapa Muda. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, Vol 4, No. 1. 9-15. https://www.researchgate.net/publication/338542833_Pengaruh_Konsentrasi_Konyaku_terhadap_Sifat_Fisik_Kimia_dan_Sensori_Jelly_Drink_Air_Kelapa_Muda
- Dauda AO, & Adegoke GO. (2014). Preservation of Some Physico Chemical Properties of Soymilk-Based Juice with Aframomum Danielli Spice Powder. *American Journal of Food Science and Technology*, 2(4), 116-121. https://www.researchgate.net/publication/269848849_Preservation_of_Some_Physico-Chemical_Properties_of_Soy milk_Based_Juice_with_Aframomum_Danielli_Spice_Powder
- Dewi, D., Wijanarka, A., & Febriana, N. (2016). Pengaruh Variasi Penacampuran Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dan Tepung Teriggy Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Antosianin Bolu Kukus. *Jurnal Medika Respati*, Vol XI Nomor 3. <https://medika.respati.ac.id/index.php/Medika/article/view/23>
- Dumaria, C. H., Efiyanna, R., & Chodijah, S. (2022). Pengaruh Jenis Diet Terhadap Penurunan Berat Badan Mahasiswa Kegemukan Dan Obesitas. *Pontianak Nutrition*

Journal, Volume 5 Nomor 1. <https://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/article/view/912>

Endra, Y. (2006). *Analisis Proksimat dan Komposisi Asam Amino Buah Pisang Batu (musa balbisiana colla)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor: Karya Tulis Ilmiah.

Faridah, A., & Widjanarko, S. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified cassava Flour). *J. Teknol, dan Industri Pangan*, Vol. 25 No.1, ISSN: 1979-7788.

Fibriyanti, Y. (2012). *Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/28915/Kajian-kualitas-kimia-dan-biologi-beras-merah-oryza-nivara-dalam-beberapa-pewadahan-selama-penyimpanan>

Firlana, A., Karimuna, L., & Sadimantara, M. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dan Tepung Buah Pare (*Momordica Charantia L*) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Sebagai Makanan Selingan Pada Penderita Diabetes. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, Vol. 6, No.6. 4462-4472. <https://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/22808>

Fitriani, S., Yusmarini, Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. (2023). Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Pragelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104-115.

Forsalina, F., & dkk. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Dengan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Terhadap Karakteristik Bakpao. *Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 40-50.

Gloria, J., Wisaniyasa, N., & Yusa, N. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara L.*) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 350-361. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/89903>

H, A. P., & dkk. (2023). Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 65-74.

Hafiz, M., & Tanggasari, D. (2023). Pengaruh Kualitas Kematangan Pisang Kepok Terhadap Tingkat Kemanisan Pisang Sale. *Protech Biosystems Journal*, Vol. 3, No. 1, pp 26-35.

Hamdi, & Tritisari, A. (2022). Pengaruh Perlakuan Jenis Pisang Terhadap Kadar Air Dan Umur Simpan Stik Bolu Pisang. *Cross-border p-ISSN: 2615-3165*, Vol. 5 No.1, 955-966.

Hargono. (2008). *Proses Pengolahan Iles-Iles (Armorphophallus sp.) Menjadi Glukomanan Sebagai Gelling Agent Pengganti Boraks*. Semarang: [Skripsi] Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
<https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/MOMENTUM/article/viewFile/625/741>

Harijati, N., Indriyani, S., & Mastuti, R. (2013). Pengaruh temperatur ekstraksi terhadap sifat fisikokimia glukomanan asal *Amorphophallus muelleri* Blume. *Natural B*, 2(2), 128-133.
<https://natural-b.ub.ac.id/index.php/natural-b/article/viewFile/215/180>

Harmanto, N. (2013). *Jamu Ajaib Penakluk DIabees*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.

Hawks, S. R. (2008). Classroom Approach For Managing Dietary Restraint, Negative Eating Styles, And Body Image Concerns Among College Women. *Journal of American College Health*, Vol. 56(4). <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18316278/>

Hermawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 15(1): 79-91. https://ejurnal.universitaskabuth.ac.id/index.php/P3M_JKBTH/article/view/154

Indrasari, S., Wibowo, P., & Purwani, E. (2010). Evaluasi Mutu Fisik, Mutu Giling, Dan Kandungan Antosianin Kultivar Beras Merah. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman*

Pangan, 29[1]: 56-62. <https://www.scribd.com/document/601400384/130-1-evaluasi-mutu-fisik-mutu-giling-dan-kandungan-antosianin-kultivar-beras-merah-1644390384-09-pp012010-1>

Indriani. (2016). *60 Resep Jajan Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Indriyani, F., Nurhidajah, & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol.04 No.08.

Janah, S., Wonggo, D., & Mongi, E. (2020). Kadar Serat Tepung Buah Mangrove Sonneratia alba Asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2): 50-57. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jmthp/article/view/28317>

Kantari, T., & Yulianto, K. (2022). Analisis Kadar Air, Kadar Protein Dan Organoleptik Pada Pengolahan Umbi Porang (*Amorphallus muelleri*) Menjadi Tepung Konjac Dengan Variasi Waktu Pengeringan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol. 6 No. 2 141-148. <https://journal.upgris.ac.id/index.php/jiphp/article/view/12188>

Karfinto, K., & Anugrahati, N. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Kue Semprong Yang Disubstitusi Dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 34-45.

Karo, F., Sinaga, H., & Karo, T. (2021). The use of konjac flour as gelatine substitution in making panna cotta. *IOP Conference Series: Earth and environmental Science*, 782(3), 1-7. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/782/3/032106/meta>

Kim, J. Y. (2020). Optimal Diet Strategies For Weight Loss And Wight Loss Maintenance. *Journal of Obesity & Metabolic Syndrome*, 20-31. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC8017325/>

- Korompot, A., & dkk. (April 2018). Kandungan Srat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (Thunnus sp.) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, Vol.18 No.1.
- Kroger, Meister, K., & Kava, R. (2006). Low calorie Sweeteners and Other Sugar Substitutes: A Review of the Safety Issues. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf*, 5:35-47. <https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1541-4337.2006.tb00081.x>
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N., & Atmaka, W. (2016). Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-konjak sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (Cucurbita maxima). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 1. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4692>
- Kusumo, G. (2021). Ekstraksi Tepung Konyak Glukomanan dari Umbi Porang (Armorphophallus muelleri Blume) pada Berbagai Perbandingan Simplisia-Pelarut (sampel didapatkan dari desa Klangon Kabupaten Saradan). *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*, Vol.6, No.2, E-ISSN: 2549-3558.
- Laignier, F., Akutsu, R., Maldonade, I., & Pacheco, M. (2021). Amorphophallus Konjac: A novel alternative flour on Gluten-free bread. *Foods*, 10(6). <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34071793/>
- Lubis, F., Putri, G., & Siregar, R. (2020). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Pedada Beserta Turunannya. *Journal of Research on Chemistry and Engineering*, Vol. 1 No.2, 36-41. <http://reactor.poltekatiptdg.ac.id/index.php/reactor/article/view/35>
- Maharani, S., Taufik, Y., & Ikrawan, Y. (2020). Stabilitas antosianin nasi merah instan akibat pengaruh varietas beras merah (Oryza nivara L.) dan teknik pemasakan menggunakan metode pengeringan beku (freeze drying). *Pasundan Food Technology Journal* 7, (3): 107-115. <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/3031>
- Maulani, S., Trianawati, M., & Sarifudin, A. (2024). Pengaruh Penambahan Sari Kedelai Terhadap Karakteristik Mi Tofu Shirataki Kering Berbasis Tepung Porang Glukomanan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, Vol 12, Page 1285-1299.

- Mita, N., & Herawati, M. (2024). Analisis Karakteristik Fisik dan Kimia Es Krim Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Substitusi Sari Kedelai (*Glycine max*). *Agroteknika*, 98-110.
- Mudjajanto, E., & Lilik, N. (2005). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2020). Perilaku Konsumen Terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan*, Vol 8(1): 10-16. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/36431/22510>
- Mutmainah, A., Nofiyah, R., Melania, D. I., & Ulvie, Y. (2020). Fortifikasi Pisang Raja (*Musa Sapientum*) untuk Makanan Tambahan Balita. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, Vol. 3. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/757>
- Naufali, M., & Putri, D. (2022). Potensi Pengemabangan Porang Sebagai Sumber Bahan Pangan di Pulau Lombok Nusa Tenggara Barat. *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 65-75.
- Niken H, A., & Adepristian Y, D. (2013). Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. 2, No. 3, 57-62.
- Nirmagustina, D. E., & Rani, H. (2013). Pengaruh Jenis Kedelai Dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Volume 18 No.2. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/jthp/article/view/188>
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *Jurnal Pangan*.
- Nurhayati, E., Ekowati, V., & Meilawati, A. (2014). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian*

Humaniora, Vol. 19 No.2: 124-140.
<https://journal.uny.ac.id/index.php/humaniora/article/view/8039>

Panjaitan, T., Rosida, D., & Widodo, R. (2017). Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, Vol. 14 No. 1, 1-16. <https://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/HEURISTIC/article/view/1040>

Papilaya. (2008). *Sagu Sebagai Pangan Organik Fungsional Untuk Kesehatan*. Bogor: Kanisius.

Pathare, P., Opara, U., & Al-Said, F. A. (2013). Color measurement and analysis in fresh and processed foods. *Food and Bioprocess Technology*, 6(1), 36-60.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s11947-012-0867-9>

Permanasari, Y., & Aditianti. (2017). Konsumsi Makanan Tinggi Kalori Dan Lemak Tetapi Rendah Serat Dan Aktivitas Fisik Kaitannya Dengan Kegemukan Pada Anak Usia 5-18 Tahun Di Indonesia. *Penel Gizi Makan*, 40(2): 95-104.
<https://www.neliti.com/id/publications/223599/konsumsi-makanan-tinggi-kalori-dan-lemak-tetapi-rendah-serat-dan-aktivitas-fisik>

PERSAGI. (2013). *Konseling Gizi*. Penebar Plus (penebar Swadaya Grup). 180 p.
https://persagi.org/ejournal/index.php/Gizi_Indon/article/download/491/272

Prasetio, O., Puspita, I., & Fatmawati, I. (2021). Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol 20 (2): 130-138.
<http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/3191>

Pratama, N., & Busman, H. (2020). Potensi Antioksidan Kedelai (Glycine Max L) Terhadap Penangkapan Radikal Bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, Vol.11,No.1.

Rahmah, A. D., Rezal, F., & Rasma. (2017). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017.

- Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, Vol.2 No.6.
<https://ojs.uho.ac.id/index.php/JIMKESMAS/article/view/2904>
- Ratnaningsih, Ginting, E., Adie, M., & Harnowo, D. (2017). Sifat Fisikokimia dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1): 35-45.
https://www.researchgate.net/publication/323151594_SIFAT_FISIKO-KIMIA_DAN_KANDUNGAN_SERAT_PANGAN_GALUR-GALUR_HARAPAN_KEDELAJ
- Rohmawati, N. (2016). Pengaruh Penambahan Sukun Muda (*Artopacus communis*) Terhadap Mutu Fisik Kadar Protein dan Kadar Abon Lele Dumbo (*Clarias Geriepinus*). *Jurnal Nutrisia*, Vol. 18 No.1.
<https://www.nutrisiajournal.com/index.php/JNUTRI/article/view/86/51>
- Rumagit, F., Kereh, P., & Rori, J. (2019). Kontribusi Asupan Energi Protein Dan Makanan Jajanan Pada Siswa Obesitas Di Sekolah Menengah Pertama Negeri 4 Manado. *Gizido*, Volume 11 No.1. <https://ejurnal.poltekkes-manado.ac.id/index.php/gizi/article/view/754>
- Rustan, L. (2020). *Jajan Pasar Ala Master Kue Tradisional*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Saleh, & et.al. (2019). Brown rice versus white rice: Nutritional quality, potential health benefits, development of food products, and preservation technologies. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 1070-1096.
- Santika, A., & Rozakurniati. (2010). Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian*, 15: 1-5.
<https://www.scribd.com/document/88522482/Teknik-Evaluasi-Mutu-Beras-Ketan-Dan-Beras-Merah>
- Sari, A., Martono, Y., & Rondonuwu, F. (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*, Vol. 12, No. 1, Hal 24-30.

- Setyono, R., Wasi, A., Rahmawati, Y., & Taufany, F. (2021). Pra-Desain Pabrik Konnyaku dari Tepung Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Jurnal Teknik ITS*, Vol. 10 No.2. <https://ejurnal.its.ac.id/index.php/teknik/article/view/69690>
- Shang, L., Wu, C., Wei, X., Li, B., & Li, J. (2021). The influence of amylose and amylopectin on water retention capacity and texture properties of frozen-thawed konjac glukomannan gel. *Food Hydrocolloids*, 113(2021): 1-11.
- Sintia, N. A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *e-journal Boga, Penggalan Judu Artiel Jurnal*, Vol 7 No 2. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1573077>
- Suardi, K. (2008). *Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi Sumber Daya Genetik Pertanian. <https://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/download/3973/3050>
- Sudarmadji, S., Haryono, & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. <https://onsearch.id/Record/IOS3504.libra-116645216000585>
- Sulartini, Ni Wayan, S., Gusti, R., Teguh, W., & Muhidin. (2011). Pengujian Kadar Antosianin Pada Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro*, Vol. 4 (2): 43-48. <https://cropagro.unram.ac.id/index.php/caj/article/view/100>
- Sulthoniyah, S., Sulistiyati, T., & Suprayitno, E. (2012). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Thpi Student Journal*, Vol. 1 No.1 33-45. <https://www.neliti.com/id/publications/110333/pengaruh-suhu-pengukusan-terhadap-kandungan-gizi-dan-organoleptik-abon-ikan-gabu>

Tuankotta, A., Kurniaty, N., & Arumsari, A. (2015). Perbandingan Kadar Protein pada Tepung Beras Putih (*Oryza sativa* L.), Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa* L. Glutinosa), dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sagu* Rottb) dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Prosiding Penelitian SPeSIA*.

<https://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/view/590>

Ufrida, K., & Harianto, S. (2022). Konsumerisme Makanan Siap Saji Sebagai Gaya Hidup Remaja Di Kota Surabaya: Studi Kasus Siswi SMA Muhammadiyah 4 Kota Surabaya. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 11 (1): 137-156.

<https://jurnal.uns.ac.id/jas/article/view/57134>

Wahjuningsih, B., Septiani, A., & Haslina. (2018). Organoleptik Cereal dari Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* Linn). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, Vol 16 No.2.

<https://ejournal.jatengprov.go.id/index.php/jurnaljateng/article/view/771>

Yusdwianta, A., Lestari, R., & Saputra, D. (2021). Formulasi dan Evaluasi Permen Jelly Sambiloto (*Andrographis paniculata* Nees) Menggunakan basis Karagenan-konjak. *akfarindo*, 1-6.

Adawiyah, D., Andarwulan, N., & dkk. (2018). Evaluasi Perbedaan Varietas Kacang Kedelai Terhadap Mutu Produk Susu Kedelai. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 10-16.

<https://www.semanticscholar.org/paper/Evaluasi-Perbedaan-Varietas-Kacang-Kedelai-terhadap-Adawiyah-Andarwulan/f613237749bd01c53284f6d799956fcdf9a1800f>