

DAFTAR PUSTAKA

- Adicandra, R. M., dan Eztiatih, T. 2016. Beras analog dari ubi kelapa putih (*Dioscorea alata* L.) kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 383-390.
- Agusman, A., S, N. K., dan Murdinah. 2014. Penggunaa tepung rumput laut *eucheuma cottoni* pada pembuatan beras analog dari tepung modified cassava flour (mocaf). *JPB Perikanan* 9(1): 1-10.
- Aini, N., Hariyadi, P., Muchtadi, T, R., dan Andarwulan, N. 2010. Hubungan antar waktu fermentasi grits jagung dengan sifat gelatinisasi tepung jagung putih yang dipengaruhi ukuran partikel. *J. Teknol dan Ind Pangan* 21(1): 28-34.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Setiawan, B., 2016. Physical chemical and functional properties of corn flour processed by fermentation. *Agritech* 36(2): 160-169.
- Aini, N., Munarso, S, J., Annisa, F, S., dan Jayanthi, T, T. 2019. Karakteristik beras analog dan tepung jagung kacang merah menggunakan agar agar sebagai pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 16(1): 1-9.
- Andriani, W., Ansharullah., dan Asyik, N. 2018. Karakteristik organoleptik dan nilai gizi snack bar berbasis tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung jagung (*Zea mays* L) sebagai makanan selingan tinggi serat. *J. sains dan Teknologi Pangan* 3(6): 1-14.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemyst. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. 18th Edition. The Association of Official Analytical Chemist, Washington DC (US) .
- Astawan, M. 2004. *Kacang Hijau Antioksidan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astuti, S., S, S. A., dan Anayuka, S. A. 2019. Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 19(3): 225-235.
- Ayuni, R. D. 2020. Tekstur warna dan sifat sensoris beras analog berbasis tepung mocaf (Modified cassava flour) dengan kombinasi tepung kacang hijau (*Vigna radiate* L) [tugas akhir]. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- [BPOM] Badan pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Peraturan Kepala Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang pengawasan klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. BPOM, Jakarta.
- Baah, F.D., Dixon, B.M., Asiedu, R., Oduro, I., Elis. W.O. 2009. Nutritional and biochemical composition of *D. alata* (*Dioscorea spp.*) tbers. *Journal of Food, Agric and Environtment* 7(2): 373-378.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 6128:2015 Beras. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Syah, D. 2013. Teknologi proses ekstruksi untuk membuat beras analog. *Jurnal Pangan* 22(3): 263-274.
- Budijanto, S., Dahrul, S., Sitanggang, A.B., Subarna, S., Faleh. 2011. *Laporan Program Riset Strategis Pengembangan Rantai Nilai Serealia Lokal (Indigenous Cereal) Untuk Memperkokoh Ketahanan Pangan Nasional..* Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Budijanto, S., dan Yulianti. 2012. Studi persiapan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. *J. Teknol Pert* 13(3): 177-186.
- Budiyanto. 2002. *Gizi dan Kesehatan*. Bayu Media, Malang.
- Damat, D., Tain, A., Winarsih, S., Siskawardani, D. D., dan Ratikasari, A. 2020. *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*. UMM Press, Malang.
- Dewi, S.K. 2008. Pembuatan produk nasi instan berbasis fermented cassava flour sebagai bahan pangan alternatif [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Diniyah, N., Puspitasari, A., Nafi, A., dan Subagio, A. 2015. Karakteristik beras analog menggunakan hot extruder twin screw. *Jurnal Penelitian Pertanian* 13(1): 36-42.
- Ekafitri, R., dan Isworo, R. 2014. Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat. *PANGAN* 23(2): 134-145.
- Ezeocha, V.C., dan Ojimekwe, P.C. 2012. The impact of cooking on the proximate composition and antinutritional factors of water yam (*Dioscorea alata*). *Journal of Stored Products and Postharvest Research* 3(13): 172-176.
- Fang, Z., Wua, D., Yu, D., Ye, X., Liu, D., Chen, J. 2011. Phenolic compounds in Chinese purple yam and changes during vacuum frying. *Food Chemistry* 128(4): 943-948.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1): 49-57.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Howard Limited, London.
- Flach, M., and Rumawas, F. 1996. *Plants Resources of South East Asia No 9 Plants Yielding Non Seed Carbohydrates*. Prosea Foundation, Bogor.

- Gozali, T., Sutrisno, E.T., dan Saleha, N.M. 2019. Optimasi formulsi flakes berbasis tepung ubi cilembu tepung tapioka serta tepung kacang hijau. *Pasundan Food Technology Journal* 6(1): 40-50..
- Hamidi, F., Efendi, R., dan Hamzah, F. 2016. Penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap mutu sirup buah kundur (*Benincasahispidia*) *Jom Faperta* 3(2): 1-15.
- Handayani, N.A., Cahyono, H., Arum, W., Sumantri, I., Purwanto., dan Soetrisonanto, D. 2017. Kajian karakteristik beras analog berbahan dasar tepung dan pati ubi ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Aplikasi Teknologi pangan* 6(1): 23-30.
- Hapsari, A. P., dan Purwidiani, N. 2018. Pengaruh proporsi bahan utama (Puree kacang merah dan tepung terigu) dengan puree ubi madu terhadap sifat organoleptik kue lumpur. *Jurnal Tata Boga* 7(2): 1-10.
- Hapsari, R. T. 2014. Prospek uwi sebagai pangan fungsional dan bahan diversifikasi pangan. *Buletin Palawija* 1(27): 26-38.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. UGM Press, Yogyakarta.
- Herawati, H. 2012. Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian* 31(2): 68-76.
- Herawati, H., Kusnandar, F., Adawiyah, D.R., dan Budijanto, S. 2014. Teknologi proses produksi beras tiruan mendukung diversifikasi pangan. *J. Litbang Pert* 33(3): 87-94.
- Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme*. Yrama Widya, Bandung.
- [ITIS] Integrated Taxanomix Information System. 2009. *Dioscorea alata* L. taxonomy serial no 43372 [Internet]. Tersedia pada : <http://www.itis.gov>. [21 Mei 2021].
- Jayakody, L., Hoover, R., Liu, Q., Donner, E. 2007. Studies on tuber starch II molecular structure composition and physicochemical properties of yam (*Dioscorea* sp.) starches grown in srilanka. *Carbohydrate Polymers* 69(1): 148-163.
- Jayanti,U., Dasir., dan Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan jenis ikan terhadap sifat sensori pempek. *Edible* 6(1): 59-62.
- Jumanah, J., Maryanto, M., dan Windrati, W, S. 2017. Karakteristik sifat fisik kimia dan sensoris bihun berbahan tepung komposit ganyong (*Canna edulis*) dan kacang hijau (*Vigna radiate*). *Jurnal Agroteknologi* 11(2): 128-138.

- Kanetro, B., Pujimulyani, D., Luwihana, S., dan Sahrah, A. 2017. Karakteristik beras analog berindeks glikemik rendah dari oyek dengan penambahan berbagai jenis kacang-kacangan. *AGRITICH* 37(3): 256-262.
- Kartika, B. P., Hastuti, W., dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM Press, Yogyakarta.
- [KEMENTAN] Kementerian Pertanian RI. 2020. Diversifikasi Pangan Lokal Sumber karbohidrat Non Beras 2020-2024. Badan Ketahanan pangan, Jakarta.
- [KEMENTAN] Kementerian Pertanian RI. 2019. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Buletin Konsumsi Pangan, Jakarta.
- [KEMENTAN] Kementerian Pertanian RI. 2002. Sekilas pengenalan budidaya talas, garur, ganyong, gembili, ubi kelapa, gadung, iles-iles, dan suweg. Direktorat kacang-kacangan dan umbi-umbian, Jakarta.
- Khalil, 1999. Pengaruh kandungan air dan ukuran partikel terhadap sifat fisik pangan lokal sudut tumpukan daya ambang dan faktor higrokopis. *Media Peternakan* 22(1): 33-42.
- Korompot, A., Fatimah, F., dan Wuntu, A, D. 2018. Kandungan serat kasar dari bekasang ikan tuna (*Thunnus sp.*) pada berbagai kadar garam shu dan waktu fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains* 18(1): 31-34.
- Kurniawan, J.A., Anandito, R.B.K., dan Siswanti. 2018. Karakteristik fisiki kimia dan sensori cookies berbahan dasar tepung komposit uwi (*Dioscorea alata*) koro glinding (*Phaseolus iunatus*) dan tepung terigu). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 11(1): 20-32.
- Kusharto, C, M. 2006. Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1(2): 45-54.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Ladamay., Nida, A., dan Yuswono, S. S. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1): 67-78.
- Lestari, E., Kiptah, M., dan Arifah. 2017. Karakteristik tepung kacang hijau dan optimasi penambahan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 4(1): 20-34.
- Lestari, M., Rusliana, E., Saleh, M., dan Rasulu, H. 2018. Pengaruh umur daun pala dan jenis pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik the herbal daun pala. *TECHNO* 7(2) : 177-190.

- Lionora, G., Dewi, D.R.S., dan Rahaju, D.E.S. 2013. Analisis kelayakan bisnis kue muffin dari tepung uwi. *Widya Teknik* 12(1): 92-102.
- Mamuaja, C., dan Jolanda, Ch. 2015. Pembuatan beras analog dari ubi kayu, pisah goroho dan sagu. *J. Ilmu dan teknologi Pangan* 3(2): 8-14.
- Martianingsih, N., Susrajat, H.W., dan Darlian, L. 2016. Analisis kandungan protein kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiates L.*) terhadap variasi waktu perkecambahan. *J. AMPIBI* 1(2): 38-42
- Maryam, S. 2015. Komponen gizi tempe kacang hijau (*Vigna radiate L.*) hasil proses fermentasi menggunakan inokulum serbuk. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Riset Inovatif III; 2015. hlm 454-458.
- Mentari, R., Anandito, R, B, K., dan Basito. 2016. Formulasi daging analog berbentuk bakso berbahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dan kacang kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan* 5(3): 31-41.
- Mishra, A., Mishra, H. N., Rao, P. S. 2012. Preparation of rice analogues using extrusion technology. *International Journal of Food and Technology* 1(1): 1-9.
- Munawaroh, H., Wahda, H. M., Taufiq, F., Nurwantoro., dan Setiani, B. E. 2019. Kandungan Fe protein air lemak abu karbohidrat dan overall pada beras analog uwi ungu kombinasi umbi bit dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1): 1-8.
- Nina, K.C.J., Ghislaine, D.C., Hubert, K.K., Desire, P.A.Y., Patrice, K.L., Alphonse, K. 2017. Biochemical and functional properties of yam flour during the post-harvest conservation of *Dioscorea alata* cultivar Azaguie. *Current Journal of Applied Science and Technology* 21(6): 1-10.
- Noviasari, S., Kusnandar,F., dan Budijanto, S. 2013. Pengembangan beras analog dengan memanfaatkan jagung putih. *J.teknol dan Industri Pangan* 24(2): 194-200.
- Nuwa., dan Prihanika. 2018. Tepung tapioka sebagai perekat dalam pembuatan arang briket. *Pengabdianmu* 3(1): 34-38.
- Pangerang, F., dan Rusyanti, N. 2018. Karakteristik dan mutu beras lokal kabupaten bulungan Kalimantan utara. *Canera Journal* 1(2): 107-117.
- Paramita, O., da Mulwinda, A. 2012. Pembuatan database fisikokimia tepung umbi-umbian di Indonesia sebagai rujukan diversifikasi pangan. *Jurnal Sain dan Teknologi* 10(1): 64-75.
- Poedjiati, A. 2007. *Dasar- dasar Biokimia*. UI Press, Jakarta.

- Pudjihastuti, I., Supriyo, E., dan Devara, H. R. 2020. Pengaruh rasio bahan baku tepung komposit (ubi kayu, jagung dan kedelai hitam) pada kualitas pembuatan beras analog. *GEMA TEKNOLOGI* 21(2): 61-66.
- Purwanto., dan Wikanastri, H. 2011. Studi pembuatan makananan pendamping ASI (MP-ASI) menggunakan campuran tepung kecambah kacang kedelai, kacang hijau, dan beras. *Jurnal Pangan dan Gizi* 2(3): 43-54.
- Rakhmi, A. T., Indrasari, S. D., dan Handoko, D. D. 2013. Karakteristik aroma dan rasa beberapa varietas beras lokal melalui quantitative descriptive analysis method. *Informatika Pertanian* 22(1): 37-44.
- Rasyid, M. I., Yuliana, N. D., dan Budijanto, S. Karakteristik sensori dan fisiko-kimia beras analog sorghum dengan penambahan rempah campuran. *AGRITECH* 36(4): 394-403.
- Ratnasari, D., Dewi, Y., Fajarini, H., dan Nafisyah, D. 2021. Potensi kacang hijau sebagai makanan alternative penyakit degeneratif. *Jurnal Abdi Masyarakat UMUS* 1(2): 90-96.
- Riyanti, L, A 2016. Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kadar amilosa dan mutu tanak beras analog talas [skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Rumapar, M. 2015. Fortifikasi tepung kedelai pada pembuatan beras instan alternatif berbahan sagu dan cassava. *Majalah BIAM* 11(2): 37-48.
- Sadek, N. F., Yuliana, N. D., Prangdimurt, E., Priyosoeryanto, B. P., dan Budijanto, S. 2016. Potensi beras analog sebagai alternative makanan pokok untuk mencegah penyakit degeneratif. *Jurnal Pangan* 25(1): 61-70.
- Salsabila, S., Hintono, A., dan Setiani, B, E. 2020. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap sifat kimia dan hedonik beras analog berbahan dasar umbi ganyong (*Cannaedulis*). *Jurnal Agrotek Ummat* 7(2): 73-80.
- Samad, M. Y. 2003. Pembuatan beras tiruan (Artificial rice) dengan bahan baku ubi kayu dan sagu. *Jurnal Sains dan Teknologi* 2(1): 36-40.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. Didalam : Prosiding Seminar Magistra; 23 Maret 2011. hlm 35-40.
- Sari, R., Budiarsa, I, M., Langgeng, H. 2017. Kadar protein abalone (*Haliotis asinine*) asal kecamatan dako pamean kabupaten tolitoli dan pemanfaatannya sebagai sumber belajar. *E-JIP BIOL* 5(1): 20-25.
- Sasmitaloka, K, S., Widiowati, S., dan Sukasih, E. 2020. Karakteristi sifat fisikokimia sensori dan fungsional nasi instan dari beras amilosa rendah. *Jurnal Pascapanen Pertanian* 17(1): 1-14.

- Setiawati, N.P., Santoso, J., dan Purwaningsih, S. 2014. Karakteristik beras tiruan dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai sumber serat pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis* 6(1): 197-208.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sidabutar, W. B., Nainggolan, R. J., dan Ridwansyah. 2013. Kajian penambahan tepung talas dan tepung kacang hijau terhadap mutu cookies. *Jurnal Rekayasa dan Industri Pertanian* 1(4): 67-75
- Srihari, E., Lingganingrum, F, S., Alvina, I., dan Anastasia, S. 2016. Rekayasa beras analog berbahan dasar campuran tepung talas tepung maizena dan ubi jalar. *Jurnal Teknik Kimia* 11(1): 14-19.
- Suharman., Wahyuni, S., dan Syukri, M. 2020. Analisis organoleptik dan nilai gizi mie substitusi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.). *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research* 2(1): 33-48.
- Suwandi, D. 2010. Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol Total Metode Electroda-Based Biosensor dengan Metode Spektrofotometri [skripsi]. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha, Bandung.
- Tamaroh, S. 2020. Pemberian pengetahuan dan praktek pembuatan tepung uwi ungu sebagai sumber antioksidan di KWT Tri Manunggal dusun Beji kabupaten Bantul Yogyakarta. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JDAM)* 1(2): 37-43.
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A., dan Anggrahini, S. 2018. Perubahan antosianin dan aktivitas antioksidan tepung uwi ungu selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7(1): 31-36.
- Tejasari, S., Hartanti., Herlina, B.H., dan Purnomo. 2001. *Laporan penelitian kajian tepung umbi-umbian local bahan pangan oleahan*. Badan ketahanan Pangan Jawa Timur dan FTP Univ Jember, Jember.
- Trianto, Y., Sutedja, A. M., dan Trisnawati, C. Y. 2013. Karakteristik sifat fungsional kacang hijau kukus dengan variasi waktu pengukusan. *Jurnal teknologi Pangan dan Gizi* 12(2): 69-74.
- Trisnawati. 2016. Sifat fisik tingakat kesukaan dan kimia beras analog oyek kacang hijau dengan variasi jenis dan konsentrasi pati [skripsi]. Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Yogyakarta.
- Trisnawati, M, I., dan Nisa, F, C. 2015. Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor dan karagenan terhadap kualitas mie kering tersubstitusi mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 237-247.
- Trustinah., Radjit, B.S., Prasetiaswati, N., dan harnowo, D. 2014. Adopsi varietas unggul kacang hijau di sentra produksi. *Iptek Tanaman Pangan* 9(1): 24-38.

- Udensi, E.A., Oselebe, H.O., Onuoha, A.U. 2010. Antinutritional assessment of D. alata varieties. *Pakistan Journal of Nutrition* 9(2): 179-181.
- Utafiyani., Yusasrini, N., Ekawati, G. A. 2018. Pengaruh perbandingan kacang hijau (*Vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. *Jurnal ITEPA* 7(1): 12-22.
- Widyawati, A. T. 2017. Prospek budidaya uwi sebagai pangan fungsional mendukung diversifikasi pangan. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional. hlm 132-141.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Nutrisi*. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarti, S., dan Saputro, E. A. 2013. Karakteristik tepung prebiotik umbi uwi (*Dioscorea* sp.). *Jurnal Teknik Kimia* 8(1): 17-21.
- Wuryantoro., Ratna, M. W., dan Indah. R. P. 2020. Potensi tanaman uwi (*Dioscorea* sp.) sebagai bahan pangan alternatif non beras. *Gontor AGROTECH Science Journal* 6(3): 327-347.
- Yuwono, S.R., Kiki, F., dan Novi, S.D. 2013. Pembuatan beras tiruan berbasis modified cassava flour (MOCAF) kajian proporsi MOCAF tepung beras dan penambahan tepung porang. *Jurnal Pertanian* 14(3): 175-182.