

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, N dan Xyzquolyna. 2020. Substitusi tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) pada pembuatan makanan tradisional Gorontalo illabulo. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo* 3(1):13-22.
- Adha, R. A., Yusa, N. M., dan Wisaniyya, N. W. 2021. Pengaruh penambahan blondo terhadap karakteristik *flakes* tepung beras merah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 10 (4):722-733.
- Alhadi, M., Fitriani, S., dan Rahmayuni. 2021. Karakteristik kimia dan sensori snack bar dari labu kuning dan kacang hijau. *Jurnal Sains dan Teknologi* 6(3):3909-3920.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai, Solo.
- Astarini, F., A, B. S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensori dan fisikokimia *flakes* komposit dari tepung tapioka, tepung konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 106-114.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., dan Anayuka, S. T. A. 2019. Sifat fisik dan sensori *flakes* pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 19(3): 232-243.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Method Of Analysis Of The Assosiation of Official Analysis Chemist. Washington DC. USA.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. 17th ed. Washington D.C. AOAC:13.
- Baik, B. K., Power, J., dan Nguyen, L. T. 2004. *Extrusion of regular and waxy barley flours for production of expanded cereal*. *Journal Cereal Chemistry* 81(1): 94-99.
- Chandra, L., Marsono, Y., dan Sutedja, A. M. 2014. Sifat fisikokimia dan organoleptic flake beras merah dengan variasi suhu perebusan dan suhu pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 13(2): 57-68.

- Dwiyani, H. 2013. Formulasi biskuit substitusi tepung ubi kayu dan ubi jalar dengan penambahan isolate protein kedelai serta mineral Fe dan Zn untuk balita gizi kurang [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Elwin, Shalihy,W., Pratiwi, I., dan Masriani. 2022. Kajian substitusi sebagian tepung terigu dengan tepung ubi jalar dalam pembuatan mie kering untuk mendukung diversifikasi pangan lokal. *Jurnal Triton* 13(1): 43-51.
- Fairus, A., Hamidah, N., dan Setyaningrum, I, Y. 2021. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.Poir) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) pada pembuatan cookies: kajian kadar protein dan mutu organoleptik. *Health Care Media* 5(1): 16-22.
- Fatima, A., Djali, M., dan Andoyo, R. 2019. Pengaruh imbalanced tepung ubi jalar putih dan tepung kacang merah terhadap karakteristik fisik *flakes* komposit. *Jurnal Teknologi Pangan* 6(3): 148-153.
- Fatmahan, R., Atmaka, W. dan Basito. 2012. Karakteristik sensori 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.
- Fauzi, M. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptic flake berbahan tepung jagung (*Zea Mays* L.), tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan labu kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 16(1): 31-43.
- Febrianty, K., Widyaningsih, T., D., Wijayanti, S., D., dan Panca, N., I. 2015. Pengaruh proporsi tepung (ubi jalar terfermentasi: kecambah kacang tunggak) dan lama perkecambahan terhadap kualitas fisik dan kimia flake. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 824-834.
- Fitri, A, S., dan Fitriani, Y. A. N. 2020. Analisis senyawa karbohidrat. *SAINTEKS* 17(1): 45-52.
- Gaol, S., M., L. 2019. Uji organoleptik modifikasi gizi biskuit tepung kacang hijau dan daun bangun-bangun sebagai makanan tambahan ibu menyusui [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan.

- Gusnandi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk muosse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian* 1(12): 1-6.
- Hasriani, E., Ansharullah., dan Rejeki, S. 2018. Analisis penilaian organoleptik dan nilai gizi kue tradisional bagea substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Sains dan Teknologi* 3(1): 1071-1082.
- Hasyim, A dan Yusuf, M. 2008. Diversifikasi Produk Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras. Badan Litbang Pertanian, Malang.
- Hidayati, Z. N dan Suwita, I. K. 2017. Substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap mutu kimia, nilai energy dan mutu orgnoleptik cookies (kue kering) sebagai alterntif snack penderita diabetes mellitus. *Jurnal Agromix* 8(2):82-95.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan *flakes* jewawut (*Setaria italic*) [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- ILO. 2012. Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya. Semarang : Universitas Diponogoro.
- Irmayanti, W. O., Hermanto, dan Asyik, N. 2017. Analisis organoleptik dan proksimat biskuit berbahan dasar ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus L*). *Jurnal Sains dan Teknologi* 2(2): 413-424.
- Isma, K., Harun, N., dan Fitriani, S. 2020. Karakteristik selai lembaran dari daging kelapa muda dan ubi jalar ungu. *SAGU Jurnal* 19(2): 39-47.
- Jiao, Y., Jiang, Y., Zhai, W., and Yang, Z. 2012. Studies on antioxidant capacity of anthocyanin extract from purple sweet potato (*Ipomoea batatas L*). *African Journal of Biotechnology* 11(27): 7046-7054.
- Kenya Bureau of Standarts. 2010. Breakfast Cereal-Specification Part 2: Flaked/Puffed Cereals (ready-to-eat). Africa (tZA):532-2.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Khairunnisa, Harun, N., dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *flakes*. *Sagu* 17(1): 19-28.
- Komah, R., I., dan Kristiastuti, D. 2013. Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan kue jongkong. *E-Journal Boga* 2(3): 18-24.

- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Cental Grafik. Jakarta.
- Kusumadewi, D. 2010. Karakterisasi produk ekstrusi dari campuran jagung, umbi ganyong, dan umbi garut [tesis]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusuma, R. D., Basito, dan Atmaka, W. 2013. Kajian karakteristik organoleptik dan fisikokimia cookies kombinasi tepung terigu tepung millet merah dan tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(4): 96-102.
- Maulani, A. R. 2021. Karakteristik fisik, kimia dan sensori *flakes* berbasis tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) dengan penambahan tepung kacang kedelai (*Glycine max L*) [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Milind, P and Monika. 2015. Sweet potato as a super-food. *International Journal Res. Ayurveda Pharm* 6(4): 557-562.
- Nafa'ani, R. 2019. Pemanfaatan tepung kacang hijau sebagai substitusi pada produk kacang hijau nastar cookies (kajonas cookies) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Nasution, J. 2022. Karakteristik *flakes* bekatul dengan substitusi tepung kacang putih (*Vigna unguiculata*) dalam variasi lama waktu pemanggangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 2(6):97-107.
- Nindrayani, A. K., Sutardi dan Suparmo. 2011. Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas Poiret*) dan produk olahannya. *AGRITECH* 31(4): 273-280.
- Ningsih, Y., P. 2018. Pengaruh penambahan kacang hijau (*Phaseolus radiates L*) pada tempe kedelai (*Glycine mac L. Merril*) terhadap kadar protein dan lemak [skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Brawijaya, Malang.
- Nisa, K., Ansharullah., dan Rejeki, S. 2022. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap nilai organoleptik dan kandungan gizi bolu kukus. *Jurnal Ilmu Pertanian* 2(1): 56-62.
- Nugraha, C. A. 2008. Karakterisasi flake berbasis uwi (*Dioscorea alata*) dengan fortifikasi protein nabati dari kacang-kacangan (kacang hijau (*Phaseolus radiates L.*) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

- Nurali, E., J., N., Lelemboto, M., B., dan Amu, Y. 2010. Pemanfaatan ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) sebagai bahan baku pembuatan *flakes* dengan substitusi tepung kedele (*Glycyne max (L) MERR*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(2): 41-51.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., dan Narsih. 2017. Pembuatan *flakes* dengan variasi tepung gandum tepung kelapa dalam upaya peningkatan mutu *flakes*. *Jurnal Teknologi Pangan* 8(2): 163-170.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Jurnal Laboratorium Indonesia* 1(2): 29-35.
- Pehulisa, A., Pato, U., dan Rossi, E. 2016. Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan tepung kulit ari kacang kedelai dalam pembuatan *flakes*. *JOM Faperta* 3(1): 1-10.
- Permana, R., A., dan Putri, W., D., R. 2015. Pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia *flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 734-742.
- Pradyana, D. T., Ulilalbab, A., Suprihartini, C., dan Anggraeni, E. 2021. Pengaruh proporsi tepung garut dan kacang hijau terhadap daya terima dan kadar air *cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1): 1-7.
- Prasetyo, L., Ali, A., dan Zalfiatri, Y. 2018. Pemanfaatan tepung biji durian dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *flakes*. *Jom FAPERTA* 5(1): 1-12.
- Pratiwi, R. A. 2020. Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton* 11(2): 42-50.
- Purnamasari, I., W dan Putri, W., D., R. 2015. Pengaruh penambahan tepung labu kuning dan natrium bikarbonat terhadap karakteristik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1375-1385.
- Purwono dan Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Putri, R. A. N., Rahmi, A., dan Nugroho, A. 2020. Karakteristik kimia, mikrobiologi, sensori sereal *flakes* berbahan dasar tepung ubi nagara (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung jowawut (*Setaria italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 7(1): 1-11.

- Rahmadanti, S. F. 2022. Karakteristik fisikokimia dan sensori *flakes* dari tepung komposit tepung talas (*Colocasia esculenta L*), tepung temped an tepung wortel (*Daucus carota L*) [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Rakhmawati, N., Amanto, B, S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensori dan fisikokimia produk *flakes* komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1): 63-73.
- Ratnasari, D., R, Y., D., Fajarini, H., dan Nafisyah, D. 2021. Potensi kacang hijau sebagai makanan alternative penyakit Degeneratif. *Jurnal Abadi Masyarakat UMUS* 1(2): 90-96.
- Rianta, I. M. D. P., Ina, P. T., dan Widarta, I. W. R. 2019. Pengaruh perbandingan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap karakteristik tuile. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(3): 293-302.
- Rizaldi, Y. 2018. Karakteristik flake berbahan tepung ubi jalar ungu dan tepung edamame sebagai pangan darurat [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Roseliana, S., A. 2008. Optimasi formulasi bahan baku *flakes* kedelai (*Glycine max (L) Merr*) dengan menggunakan aplikasi program linier [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rosmawati. 2013. Lama perebusan terhadap kandungan protein pada kerang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu Biologi dan Pendidikan* 2(2):103-109.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, M. P. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. IPB Press, Bogor.
- Sidabutar, W., D., R., Nainggolan, R., J., dan Ridwansyah. 2013. Kajian penambahan tepung talas dan tepung kacang hijau terhadap mutu cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(4): 67-75.
- Skylas, D., J., Molloy, M., P ., Willows, R., D and Salman, H. 2018. Effect of processing on mungbean (*Vigna radiata*) flour nutritional properties and protein composition. *Journal of Agricultural Science* 10(11): 16-28.

- Suryani, R. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan Ubi Jalar*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Susanti, I., Lubis, E., H dan Meilidayani, S. 2017. *Flakes* sarapan pagi berbasis mocaf dan tepung jagung. *Warta IHP* 34(1): 44-52.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian formulasi tepung terigu dari berbagai jenis ubi jalar sebagai bahan dasar pembuatan biskuit non-flaky crackers. Di Dalam Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008, Universitas Lampung;17-18 November 2008.
- Tamtarini dan Yuwanti, S. 2005. Pengaruh penambahan koro-koroan terhadap sifat fisik dan sensorik flake ubi jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(3): 187-192.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 66-73.
- Tegar, T. 2010. Optimasi formulasi breakfast meal *flakes* (pangan sarapan) berbasis tepung komposit talas, kacang hijau, dan pisang [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Triastuti, D. 2021. Sifat fisikokimia dan sensori mie basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu. *Sci Line* 1(2): 1-16.
- Wardani, C. 2017. Proporsi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai bahan substitusi pada pembuatan *flakes* [skripsi]. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Winarno, F., G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Winarti, S., HP. S., dan Estrada, E. 2016. Sifat fisiko-kimia flake pisang kapok dengan substitusi tepung cassava. *Jurnal Rekapangan* 11(2): 1-10.
- Wulandari, L. F., dan Elida. 2021. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas sus kering. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 2(1): 155-160.
- Yanti, S., Wahyuni, N., dan Hastuti, H. P. 2019. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap karakteristik bolu kukus berbahan dasar tepung ubi kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Tambora* 3(3): 1-10.
- Yartati. 2005. *Manfaat Kacang Hijau Untuk Kesehatan*. UNM-Press, Makassar.

- Yulistiani, R., Rosida., dan Kumala, I. W. 2021. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *flakes*: kajian proporsi tepung talas termodifikasi dan tepung kacang tunggak serta penambahan natrium bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan* 15(1): 21-36.
- Zai, K., Sidabalok, I., dan Asnurita. 2021. Karakteristik mutu *flakes* dengan substitusi tepung biji alpukat (*Persea Americana* Mill) terhadap tepung terigu. *Jurnal Pionir LPPM Universitas Asahan* 7(1): 10-20.
- Zukryandry, Nurdjanah, S., dan Yuliana, N. 2014. Sifat organoleptik beras tiruan instan berbahan baku tepung ubi jalar ungu termodifikasi secara fisik. Di dalam Prosiding Seminar Nasional, Politeknik Negeri Lampung; 24 Mei 2014. hlm 560-569.