

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, a., Kusnandar, f., Dan Budijanto, s. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Analog Multigrain Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 60–71. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2021.32.1.60>
- Astari, k., Yuniarti, a., Sofyan, e. t., Dan Setiawan, m. r. (2016). Pengaruh Kombinasi Pupuk n, p, k, Dan Vermikompos Terhadap Kandungan c-Organik, n Total, c/n, Dan Hasil Kedelai (Glycine Max(1.) Merrill) Kultivar Edamame Pada Inceptisols Jatinangor. *Agroekoteknologi*, 8(2), 95–103.
- Cleverdon, c. w. (1970). Review Of The Origins And Development Of Research: 2. Information And Its Retrieval. *Aslib Proceedings*, 22(11), 538–549. <https://doi.org/10.1108/Eb050265>
- Daud, a., Suriati, Dan Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Dighe, p., Rasane, p., Gavahne, a., Kour, a., Dan Nakra, a. (2022). *Importance Of Multigrain Consumption Over Single Grain: a Review*. 11(6), 2707–2714.
- Dinesh Babu, p., Subhasree, r. s., Bhakayaraj, r., Dan Vidhyalakshmi, r. (2009). Brown Rice-Beyond The Color Reviving A Lost Health Food-a Review. *Journal Of Agronomy*, 2(2), 67–72.
- Fairudz, a., Dan Nisa, k. (2015). Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Medical Journal Of Lampung University*, 4(8), 121–126.
- Farmasi, j. i., Dighe, p., Rasane, p., Gavahne, a., Dan Kour, a. (2022). *Pentingnya Konsumsi Multigrain Dibandingkan Biji- Biji Tunggal: Ulasan Machine Translated By Google*. 11(6), 2707–2714.
- Fauziyah, a., Marliyati, s. a., Dan Kustiyah, l. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152. <https://doi.org/10.25182/Jgp.2017.12.2.147-152>
- Gehring, j., Gaudichon, c., Dan Even, p. c. (2020). Food Intake Control And Body Weight Regulation By Dietary Protein. *Cahiers De Nutrition Et De Diététique*, 55(6), E1–E8. <https://doi.org/10.1016/J.Cnd.2020.10.001>

- Harini, s., Roekistiningsih, Dan Rahmi, y. (2013). Perbedaan Nilai Indeks Glikemik Beras Hitam (*Oryza Sativa l. Indica*), Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Beras Putih (*Oryza Sativa*). *Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang*, Pp. 1–26.
- Hermawan, r., Hayati, e. k., Budi, u. s., Dan Barizi, a. (2010). Effect Of Temperature, Ph On Total Concentration And Color Stability Of Anthocyanins Compound Extract Roselle Calyx (*Hibiscus Sabdariffa l.*). *Alchemy*, 2(1), 104–115.
- Jiang, g. l., Katuuramu, d. n., Xu, y., Ren, s., Dan Rutto, l. k. (2020). Analysis And Comparison Of Seed Protein, Oil, And Sugars In Edamame Dried Using Two Oven-Drying Methods And Mature Soybeans. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, 100(10), 3987–3994. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10443>
- Kurniawati, Elly. (2023). *Tepung Edamame (Glycine Max (l) Merrill) Sebagai Sumber Serat Pangan Dan Oligosakarida : (1)*.
- Kurniawati, Emi. (2016). Potensi Serat Pangan Edamame (*Glycine Max*) Sebagai Agen Prebiotik Dengan Variasi Pra Proses. In *Repository Universitas Jember*.
- Lamusu, d. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas l*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Logo, n. j. b., Zubaidah, s., Dan Kuswantoro, h. (2018). Karakteristik Morfologi Polong Beberapa Genotipe Kedelai (*Glycine Max l.Merill*). *Prosiding Seminar Nasional Hayati v 2017*, 37–45. Retrieved From <https://osf.io/preprints/inarxiv/cqe9K/>
- Luna, p., Herawati, h., Widowati, s., Dan Priyanto, a. b. (2015). Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 35.
- Maharani, s., Taufik, y., Dan 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://doi.org/10.23969/pftj.v7i3.3031>
- Mix, i. d. (2019). “ *Development And Quality Evaluation Of Multigrain Instant Dhokla Mix.* ” 365.

- Nasilnstan, Kitin, Dan Kitosan. (N.D.). Nasi Cepat Masak (Nasi Instan). *Tepung Bawang Merahputih. Pemnen Jeuy Pennen Keras*.
- Nur, r., Lioe, h. n., Palupi, n. s., Dan Nurtama, b. (2018). Optimasi Formula Sari Edamame Dengan Proses Pasteurisasi Berdasarkan Karakteristik Kimia Dan Sensori Formula Optimization Of Pasteurized Edamame Milk Based On Chemical And Sensory Characteristics. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 88–99.
- Permadi, m. r., Huda Oktafa, Dan Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Sintech (Science And Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>
- Pramuditya, g., Dan Yuwono, s. s. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam Snidanpengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 200–209.
- Rembulan, g. d. (2019). Pengembangan Industri Kecil Dan Menengah Tiwul Instan Sebagai Alternatif Pendukung Ketahanan Pangan Dalam Perspektif Konsumen. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 87–94. <https://doi.org/10.21776/Ub.Industria.2019.008.02.2>
- Rohmah, e. a., Dan Saputro, b. (2016). Analisis Pertumbuhan Tanaman Kedelai (Glycine Max l.) Varietas Grobogan Pada Kondisi Cekaman Genangan. *Jurnal Sains Dan Seni Its*, 5(2), 2337–3520.
- Safitri, r. (2018). Pengaruh Pemberian Edamame Glycin. *Jurnal Pengaruh Pemberian Edamame Glycin*, 2(November 2018), 41–47.
- Safitry, a., Pramadani, m., Febriani, w., Achyar, a., Dan Fevria, r. (2021). Uji Organoleptik Tempe Dari Kacang Kedelai (Glycine Max) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris). *Jurnal Prosiding Semnas Bio 2021*, 1(1), 358–368.
- Sari Putri, r. m., Dan Mardesci, h. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (Placuna Placenta) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- Saroh, Sulistiyanto, Christiyanto, m., Dan Utama, c. s. (2019). Effects Of Steaming And Different Moisture Content On Analysis Proximate And Digestability Value Increase In Soy Meal, Tapioca Flour, And Pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17(1), 77–86.

- Sasmitaloka, k. s., Widowati, s., Dan Sukasih, e. (2020). Karakterisasi Sifat Fisikokimia, Sensori, Dan Fungsional Nasi Instan Dari Beras Amilosa Rendah. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jpasca.V17N1.2020.1-14>
- Shinde, Dan Pawar. (2019). *Preparation Of Mid-Day Meal Premix Using Multigrain*. 8(3), 74–76.
- Singh, b. p., Jha, a., Sharma, n., Dan Rasane, p. (2013). Optimization Of A Process And Development Of A Shelf Life Prediction Model For Instant Multigrain Dalia Mix. *Journal Of Food Process Engineering*, 36(6), 811–823. <https://doi.org/10.1111/jfpe.12050>
- Siregar, n., Irmansyah, t., Dan Mariati. (2016). Pertumbuhan Dan Produksi Sorgum Manis (. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(3), 2188–2195.
- Suarni, Dan Firmansyah. (2016). Struktur, Komposisi Nutrisi Dan Teknologi Pengolahan Sorgum. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*, 11(4), 1–21.
- Suarni, Dan Subagio, h. (2013). Potensi Pengembangan Jagung Dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional Potential Of Corn And Sorghum Development As Functional Food Sources. *Litbang Pertanian*, 32(1), 2.
- Sumartini, s. (2018). Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza Nivara*) Instan Dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 84. <https://doi.org/10.23969/pftj.V5I1.842>
- Sundari, d., Almasyhuri, a., Dan Lamid, a. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.V25I4.4590.235-242>
- Syafutri, m. i., Syaiful, f., Lidiasari, e., Dan Pusvita, d. (2020). Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Effect Of Drying Times And Temperatures On The Physicochemical. *Agrosainstek*, 4(2), 103–111.
- Widowati, s., Nurjanah, r., Dan Amrinola, w. (2010). Proses Pembuatan Dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, 978–979.
- Widya, f. c., Anjani, g., Dan Syauqy, a. (2019). Analisis Kadar Protein, Asam Amino, Dan Daya Terima Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Pemulihan Berbasis Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Untuk Batita Gizi Kurang. *Journal Of*

Nutrition College, 8(4), 207–218. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V8I4.25834>

Wulan, r., Tjahyani, t., Herlina, n., Dan Suminarti, e. (2015). Kedelai Edamame (Glycine Max (l.) Merr.) Pada Berbagai Macam Dan Waktu Aplikasi Pestisida. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(6), 511–517.

Wulandari, e., Sihombing, f. s. p., Sukarminah, e., Dan 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>

Yenrina, r. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press*.