

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Hidayat, T., & Yusefi, V. (2013). Profil Asam Amino Dan Asam Lemak Kerang Bulu (*Anadara antiquata*). *Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 159(2).
- Afolabi, I. S., Nwachukwu, I. C., Ezeoke, C. S., Woke, R. C., Adegbite, O. A., Olawole, T. D., & Martins, O. C. (2018). Production of a New Plant-Based Milk from *Adenanthera pavonina* Seed and Evaluation of Its Nutritional and Health Benefits. *Frontiers in Nutrition*, 5(February). <https://doi.org/10.3389/fnut.2018.00009>
- Amalia, N. A., Pramono, Y. B., & Setiani, B. E. (2018). Sifat Organoleptik Sambal Pecel UKM Hj Sartinah Semarang Selama Masa Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 134–141. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Anam, C., P, N. H. R., & S, A. N. (2013). Aplikasi Edible Coating Pati Ubi Kayu dalam Pembuatan Permen Saga (*Adenanthera pavonina*) Terhadap Karakteristik Sensoris, Umur Simpan, dan Kimia. *Teknosains Pangan*, 2(3). <https://doi.org/ISSN 2302-0733>
- Aprelia, H. D. (2020). Pengaruh Skarifikasi Asam Sulfat (H_2SO_4) Dan Giberelin (Ga_3) Terhadap Pematangan Dormansi Biji Saga Pohon (*Adenanthera pavonina L.*). 4(4), 1–5.
- Arya, S. S., Salve, A. R., & Chauhan, S. (2016). Peanuts as functional food: a review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(1), 31–41. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-2007-9>
- Assagaf, S. A. (2017). Pengaruh Sistem Jarak Tanam Dan Pemberian Em-4 Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Cabai Rawit (*Carpsicumfrutescens L.*). *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 10(2), 65. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.10.2.65-79>
- Becker Syaiful; Herman, Syamsu, J. B. (2016). Pembuatan Biodiesel Dari Biji Saga (*Adhenantera Pavonina*) Dengan Katalis Padat H-Zeolit. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Teknik Dan Sains, Vol 3, No 1 (2016): Wisuda Februari Tahun 2016*, 1–5. <http://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFTEKNIK/article/view/9621>
- BSN. (2000). *SNI 01-6237-2000 Brown Sugar*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/2333> Diakses pada 01 Maret 2023

- BSN. (2011). *SNI 2973-2011 Biskuit*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/4608>
Diakses pada 2 Juli 2023
- BSN. (2018). *SNI 4865-2018 Sambal*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8546> Diakses pada 01 Maret 2023
- BSN go.id. (1992). *SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman*.
<https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/957> Diakses pada 01 Maret 2023
- Budiono, R. A. (2016). Aktifitas Fermentasi Tempe Saga Pohon (*Adenanthera pavonina L.*). [*Skripsi*], Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Neg.
- Dhavesia, V. (2017). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix D. C.*) Terhadap *Pseudomonas aeruginosa* dan *Staphylococcus epidermis*. *Jurnal Skripsi*.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan. (2019). *Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Kacang Tanah dan Kacang Hijau Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Timur*.
<https://jatim.bps.go.id/statictable/2019/10/11/1834/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-kacang-tanah-dan-kacang-hijau-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-timur-2017-.html>
- Djadid, Y. F. (2020). *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sambal Pecel Ubi Jalar Orange*. <http://repository.unwidha.ac.id/2235/>
- Dwitanti, P., Julianti, E., Hanum, L., & Syahputri, W. (2020). *Saga (Adenanthera pavonina Linn) Biji Susu Sebagai an Sumber Protein Alternatif dari Spesies Pohon*. 03, 78–86. <https://doi.org/10.32734/jsi.v3i02.4283Beranda>
- Edi, D. N. (2022). Potensi Biji dan Daun Saga Pohon (*Adenanthera pavonina L.*) Sebagai Alternatif Bahan Pakan Ternak Unggas dan Ruminansia (Ulasan). *Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 7(2), 489.
<https://doi.org/10.28926/briliant.v7i2.978>
- Ekawati, I. G. A. (2018). *Teknologi pengolahan kacang-kacangan*.
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E., & Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan* (S. budi Hastuti (ed.); Pertama). Bumi Aksara.
- Felix, I. N., Sheily, N. E., Nkechinyere, O. N., & Sarah, N. O. (2017). Effect of processing methods on the nutritional values and anti-nutritive factors of *Adenanthera pavonina L.* (Fabaceae) seeds. *African Journal of Biotechnology*, 16(3), 106–112. <https://doi.org/10.5897/ajb2016.15782>

- Feryanto, A. (2019). *Aneka Olahan dari Kacang*. Saka Mitra Kompetisi.
- Ginting, E., Asri, R. A., & Eriyanto, Y. (2019). *Changes in Chemical Composition and Aflatoxin Content of Peanut Products Affected by Processing Methods*. 17, 73–82.
- Ginting, Y., Setiani, B., & Hintono, A. (2018). Karakteristik Hedonik Sambal Pecel dengan Substitusi Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 211–214.
- Hakim, R. J., Mulyani, Y., Hendrawati, T. Y., & Ismiyati. (2019). Pemilihan Bagian Tanaman Jeruk Purut (*Citrus Hystrix d.c*) Potensial Sebagai Minyak Essensial Aromaterapi Hasil Proses Maserasi Dengan Metode Analytical Hierarkhi Process (AHP). *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, 1–7.
- Haryoko, M. (2014). *Pembuatan Tempe Saga (Adenanthera pavonia L) Menggunakan Ragi Tepung Tempe dan Ragi Instan*. 1–5.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Indrajaya, Y. C. (2020). Perancangan desain kemasan sambal pecel “Bumbu Ndeso” Blitar. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(8), 7–13.
- Indriasari, Y., Basrin, F., & Salam, M. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 26(3), 221–229. <https://core.ac.uk/download/pdf/296928689.pdf>
- Kemenkes RI. (2020). Tabel Komposisi. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. (2018). *Budidaya Sayuran Bawang Putih*. 1–4. https://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih
- Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Evaluasi Sensori*, 1–29.
- kkp.go.id. (2020). *Produksi Garam 2020*. <https://kkp.go.id/brsdm/sosek/artikel/41044-produksi-garam-tahun-2020>
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., T, N. L., & Lestari, P. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Bumbu Kacang atau Bumbu Pecel* (p. 28). Badan POM-PIRT.

- Krishnan, H. B., Kim, S., Pereira, A. E., Jurkevich, A., & Hibbard, B. E. (2022). Adenantha pavonina, a potential plant-based protein resource: Seed protein composition and immunohistochemical localization of trypsin inhibitors. *Food Chemistry*, *X*, *13*(February), 100253. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100253>
- Kumoro, K. C. (2012). Potensi Biji Saga Pohon (*Adenantha pavonina*, Linn) Sebagai Bahan Baku Tempe; Sensori, Kualitas Gizi, Serat Pangan dan Kapasitas Antioksidan. *Skripsi, Kartiko Cahyo Kumoro, Nim 0607066, Fakultas Perntania, Universitas Sebelas Maret.*, 1–61. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/25817/Potensi-Biji-Saga-Pohon-Adenantha-Pavonina-Linn-Sebagai-Bahan-Baku-Tempe-Sensori-Kualitas-Gizi-Serat-Pangan-dan-Kapasitas-Antioksidan>
- Lestari, dila dwi putri. (2018). *Identifikasi Kapang Aspergillus sp Pada Bumbu Pecel Di Warung Sepanjang Jalan Sutorejo Surabaya.*
- Maryani, Y., Khastini, R. O., Saraswati, I., Rochmat, A., & Kurniawan, T. (2021). *Identifikasi Unsur Makro (Sukrosa, Glukosa, dan Fruktosa) serta Unsur Mikro (Mineral Logam dan Antioksidan) pada Produk Gula Aren, Gula Kelapa, dan Gula Tebu* (Penelitian, pp. 35–50). UNTIRTA PRESS. [https://eprints.untirta.ac.id/8559/1/BOOK CHAPTER PERTANIAN 1.pdf](https://eprints.untirta.ac.id/8559/1/BOOK%20CHAPTER%20PERTANIAN%201.pdf)
- Mead, D. (2020). A guide to some edible legumes of Indonesia. *SulangLexTopics*, *29*(2), 1–50.
- Melo, R. C., Geronço, M. S., Sousa, R. W. R., Ramos, L. P. S., Araújo, F. P., Ribeiro, A. B., Ferreira, P. M. P., Osajima, J. A., & Costa, M. P. (2018). Biopolymer from *Adenantha pavonina* L. Seeds: Characterization, Photostability, Antioxidant Activity, and Biototoxicity Evaluation. *International Journal of Polymer Science*, 2018. <https://doi.org/10.1155/2018/1385830>
- Moharana, A., Lenka, B., Singh, A., Kishor Kumar, N., Singh, A. P., Das, S. R., Kumar, N. K., & Nagaraju, B. (2020). Peanut as a food source: A review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, *9*(6), 225–232. www.phytojournal.com
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih Antimikroba Ekstrak Bawang Putih Antimicrobial of Garlic Extract. *Pangan*, *27*(1), 55–66.
- Nawel, M., Omar, K., Fatima, Z. T., Akila, G., & Abdelkader, A. (2020). The effect of *Thymus vulgaris* L. on renal and liver toxicity in wistar rats exposed to aluminum. *Journal of Medicinal Plants Research*, *14*(1), 13–23. <https://doi.org/10.5897/jmpr2019.6819>

- Novia Dwitanti, Batubara, R., Elisa Julianti, Latifah Hanum, & Wulan Syahputri. (2020). Saga (*Adenanthera pavonina* Linn) Seeds Milk As An Alternative Source Of Protein From Tree Species. *Journal of Sylva Indonesiana*, 3(02), 78–86. <https://doi.org/10.32734/jsi.v3i02.4283>
- Nugraha, C. W. (2019). *Pendugaan Umur Simpan Bumbu Pecel dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing di Perusahaan Sambal Pecel Mukti Tepus Kediri* (p. 95). Universitas Brawijaya.
- Pandhare, R. Sangameswaran, B. (2012). Extract of *Adenanthera pavonina* L. Seed Reduces Development of Diabetic Nephropathy in Strep Tozotocin-Induced Diabetic Rats. *Avicenna Journal of Phytomedicine*, 2. <https://www.scirp.org/%28S%28vtj3fa45qm1ean45vffcz55%29%29/reference/referencespapers.aspx?referenceid=2149648>
- Pandhare, R., Balakrishnan, S., Bangar, G., Dighe, P., & Deshmukh, V. (2017). Antidiarrheal Potential of *Adenanthera pavonina* Linn Seed Aqueous Extract in Experimental Animals. *International Journal of Chinese Medicine*, 1(4), 116–120. <https://doi.org/10.11648/j.ijcm.20170104.12>
- Pertiwi, R. P., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). Pengaruh Teknik Sangrai Dan Panggang Dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates* L.) Terhadap Mutu Katetong. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 41(1), 89–100. <https://doi.org/10.17977/um031v41i12018p089>
- Pusdatin. (2020). *Kacang Tanah*. 17(11), 1–12.
- Ramadhan, R. T. (2015). *Pengaruh Proporsi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Dengan Kadar Lemak Berbeda Dan Gula Merah Terhadap Karakteristik Sambal Pecel Rendah Lemak*.
- Randa, A., Yusmarini, & Yelmira, Z. (2017). *Pemanfaatan NaHCO₃ Dalam Pembuatan Tempe Berbahan Baku Biji Nangka dan Biji Saga*. 32(6), 514–520.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan* (D. Prabantini (ed.); 1st ed.). ANDI.
- Remize, M., Brunel, Y., Silva, J. L., Berthon, J. Y., & Filaire, E. (2021). Microalgae n-3 PUFAs Production and Use in Food and Feed Industries. *Marine Drugs*, 19(2), 1–29. <https://doi.org/10.3390/MD19020113>
- Rondonuwu, A. N. (2021). Penentuan Cepat Glukosa, Sukrosa, Dan Fruktosa Pada Gula Kelapa Dan Gula Lontar Menggunakan Spektroskopi Inframerah Dekat. In *Universitas Katholik Soegijapranata*.

- Santosa, A. P., Nugroho, B., & Ningtyas, A. (2019). Peningkatan Nilai Gizi Dan Daya Terima Sensoris Pada Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L) Dengan Penambahan Biji Wijen. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 21(1), 74. <https://doi.org/10.30595/agritech.v21i1.4727>
- Shahidi, F., & Hossain, A. (2022). Role of Lipids in Food Flavor Generation. *Molecules*, 27(15). <https://doi.org/10.3390/molecules27155014>
- Silalahi, M. (2019). Kencur (*Kaempferia galanga*) Dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 8(1), 127. <https://doi.org/10.31571/saintek.v8i1.1178>
- Silalahi, M. (2020). Bioaktivitas Asam Jawa (*Tamarindus indica*) Dan Pemanfaatannya. *Florea : Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 7(2), 85. <https://doi.org/10.25273/florea.v7i2.7323>
- Surjono, H. (2012). *Kacang Sayur*. Penebar Swadaya.
- Sutedja, L. (1991). Pengaruh Proses Fermentasi Terhadap Sifat Antinutrisi Biji Saga (*Adenanthera Pavonina* Linn). 1(1), 1–7.
- Trustinah, & Kasno, A. (2012). Karakterisasi Kandungan Asam Lemak Beberapa Genotipe Kacang Tanah. *Telp*, 3(3), 145–151.
- Tsiompah, G., Murwani, R., & Maharani, N. (2021). Effects of Cooking Method on the Antioxidant Activity and Inhibition of Lipid Peroxidation of the Javanese Salad “Pecel” Vegetables and Its Peanut Sauce Dressing. *International Journal of Food Science*, 2021. <https://doi.org/10.1155/2021/8814606>
- Tunjungsari, P., & Fathonah, S. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(2), 110–118. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/20682>
- Utami, R., Widowati, E., & Purwandari, Y. W. (2015). Karakteristik Kaldu Nabati Kedelai Hitam (*Glycine soja*), Kacang Gude (*Cajanus cajan*, Mills) Dan Biji Saga (*Adenanthera pavonina*, Linn) Melalui Fermentasi Koji Moromi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 29–36. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12792>
- Wibowo, N., Setiani, B. E., Hintono, A., & Tanah, K. (2018). Karakteristik Hedonik Sambal Pecel Hasil Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) dengan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 191–197–

197.

Wijaya, S. O. (2019). *Perlindungan Hukum Sambal Pecel Madiun Sebagai Makanan Khas Kota Madiun*. <https://lib.unnes.ac.id/36094/>

Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi* (11th ed.). PT. Gramedia.