

DAFTAR PUSTAKA

- Abdiana, R., Anggraini, D., 2017. *Rambut Jagung (Zea mays L.) sebagai Alternatif Tabir Surya*. Majority. 7(1):32-35.
- Aini, Nur. (2013). *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Akbar, M., Tangke, U, Lekahena, V. N. L. 2019. *Pengaruh dan Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan*. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 33-39.
- Andika, A., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. 2021. "Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Analog Multigrain Berprotein Tinggi". *J. Teknol dan Industri Pangan*. 32: 60-71. Tersedia Pada:<https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.60>.
- Ariyantini, M. D., Fauzi, M., dan Jayus. 2017. *Inaktivasi Enzim Protase Pada Pure Edamame (Glycine max) Menggunakan Teknik Pulsed Electric Field (PEF)*. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 164-171.
- Azizah, F. D. P. D. N. 2020. *Mempelajari Konsentrasi Sari Daun Bayam Merah (Amaranthus Tricolor L.) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam*. *EDUFORTECH*, 5(2): 108-117.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan". Jakarta. Tersedia pada:<https://jdih.pom.go.id/download/product/827/34/2019>.
- Barakah, M., Astuti, N., Handajani, S., dan Romadhoni, I. F. 2021. *Pengaruh Proporsi Puree Edamame (Glycin max (L) Merrill) Dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik Donat*. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 138-146.
- Behera SM, Srivastav PP. 2018. *Recent Advances in Development of Multi Grain Bakery Products: A Review*. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 1604-1618.
- Birania S., Rohilla P., Kumar R., Kumar N. 2020. *Pemrosesan pasca panen millet: Tinjauan tentang produk bernilai tambah*, *International Journal of Chemical Studies*, 8(1): 1824-1829.
- BPTP BALITBANG KEPRI, 2018. <http://kepri.litbang.pertanian.go.id>. Diakses tanggal 31 januari 2024.
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Syah, D. 2017. *Kristalinitas dan Kekerasan Beras Analog Yang Dihasilkan Dari Proses Ekstrusi Panas Tepung Jagung*. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 22: 263-274.
- Cendekiawan, S. N., Penelitian, A. P., Email, P. P., Pengujian, A., Nanas, P. N., Selatan, A., dan Melon, M. 2015. *Penelitian pengukuran kadar air buah*. 12–27.

- Dahatonde DS, Chandratre SS, Pande SD. 2015. *Pengembangan "Multigrain Baked Sticks" untuk Obesitas*. Jurnal Internasional Biosains Murni & Terapan. 6(6):235- 240. doi:http://dx.doi.org/10.18782/2320-7051.7065
- Fernandes CG, Sonawane SK, Arya SS. *Cereal Based Functional Beverages: A Review*. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 8(3):914-919. doi:10.15414/jmbfs.2018-19.8.3.914-919.
- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. 2020. *Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat*. *SAINTEKS*, 17(1): 45-52.
- Hartanti, L. D. 2023. *Variasi Metode Pra-pemasakan dan Penambahan Konsentrasi Natrium Sitrat terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Multigrain rice Instan*. (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Hartanti, L. D., dan Kurniawati, E. 2023. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Sitrat Dan Variasi Prepemasakan Terhadap Karakteristik Multigrain rice Instan*. *Journal Of Food Engineering*, 2(3), 103-115.
- Hasanudin, K., Puziah, H., Shuhaimi M. 2012. *Corn silk (Stigma Maydis) in healthcare: a phytochemical and pharmacological review*. *Molecules*, 1(1).
- Hasbullah, U. H. A., & Umiyati, R. 2017. *Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris*. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(1), 64. <https://doi.org/10.32585/ags.v1i1.40>
- Hidayah, N., Istiani, A. N., & Septiani, A. 2020. *Pemanfaatan jagung (Zea mays) sebagai bahan dasar pembuatan keripik jagung untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa panca tunggal*. *Al-Mu'awanah: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 37-43.
- Itagi, H. B. N., dan Singh, V. 2012. *Preparation, Nutritional Composition, Functional Properties and Antioxidant Activities Of Multigrain Composite Mixes*. *Journal Of Food Science And Technology*, 49(1), 74-81.
- Jaya, I. K. S. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu*. *Jurnal Gizi Prima*, 1(1), 1-10.
- Kokani, R. C., Dhone, S. S., dan Gole, S. S. 2019. *Development And Quality Evaluation Of Multigrain Instant Dhokla Mix*. *Journal Of Food Science And Nutrition*, 4(5), 169-171.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., dan Siswanti. 2020. *Karakteristik Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (Glycine max. (L.) Merr.) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) Dengan Penambahan Flakes Talas (Colocasia esculenta)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 20-28.

- Kurniawan, N. D., Setiani, B. E., dan Dwiloka, B. 2019. *Kadar Lemak, Kadar Air, Kadar Protein, Dan Antioksidan Tempe Edamame (Glycine max (L.) Merrill) Dengan Jenis Pengemas Yang Berbeda. Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 355-360.
- Kurniawati, E., & Hartanti, L. D. 2023. *Pengaruh Konsentrasi Natrium sitrat dan Variasi Prapemasakan Terhadap Karakteristik Multigrain rice Instan. JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(3), 103-115.
- Kurniawati, E., Putri, R. P., & Wahyono, A. (2024, May). *Formulation of Instant Multigrain rice Enriched with High Levels of Dietary Fiber and Protein. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 1338, No. 1, p. 012049)*. IOP Publishing.
- 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/>.
- Mahendra, A. Y., dan Oktarina. 2017. *Respon Kedelai Edamame (Glycine Max, L Merill) Terhadap Waktu Aplikasi Dan Konsentrasi Pestisida Nabati Gadung. Agritrop*, 15 (1), 44-54. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/273690-respon-kedelaiedamame-glycine-max-l-mer-8032fdd8.pdf>.
- Monica, C., Hintono, A., dan Mulyani, S. 2020. *Karakteristik Permen Karamel Susu Kedelai Dengan Penambahan Jahe. Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 110-116.
- Munira., Aimanah, U., dan Nuraeni. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Mung Bean Flour) Terhadap Pembuatan "Coconut Minuman flakes. Jurnal Agrisistem*, 16(2): 66-74.
- Nardina, E. A., Astuti, E. D., Hutomo, C. S., Winarsih, W., Prihartini, S. D., Azizah, N., Sumiyati, S., Mahmud, A., Sari, C. R., Simanjuntak, R. R., Revika, E., Pujiani, S., Wijayanti, I., Sebtalezy, C. Y., Saragih, H. S., dan Argaheni, N. B. 2021. *Gizi Reproduksi*. Yayasan Kita Menulis.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto, S. 2015. *Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah. Jurnal Gizi Pangan*, 10(3), 225-232.
- 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*

- Pamungkas, B., Susilo, B., & Komar, N. 2013. *Uji sifat fisik dan sifat kimia nasi instan (IRSOYBEAN) bersubstitusi larutan kedelai (Glycine max)*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(3).
- Pande S, Sakhare SD, Bhosale MG, Haware DJ, Inamdar AA. 2017. *Atta (whole wheat flour) with multi-wholegrains: flour characterization, nutritional profiling and evaluation of chapati making quality*. *J Food Sci Technol*, 1-8.
- 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.
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. *Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅)*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2): 121-130.
- Ratri, P. R., Jannah, M., Sabran., dan Puspita, S. D. 2023. *Kandungan Zat Gizi, Vitamin, Dan Mineral Snack Bar Prebiotik Berbasis Edamame Dan Tanaman Herbal Lokal*. *Jurnal Agriovet*, 5(2), 99-110.
- Riyanto, C., Purwijantiningsih, L. M. E., dan Pranata, F. S. 2014. *Kualitas Mi Basah Dengan Kombinasi Edamame (Glycine max (L.) Merrill) Dan Bekatul Beras Merah*. *Jurnal Teknobiologi*, 1-22.
- Rochmah, A. V. N. (2023). *Karakteristik Kimia, Dan Organoleptik Multigrain rice Instan Berdasarkan Variasi Formulasi* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Rochmah, A. V. N., dan Kurniawati, E. 2024. *Multigrain rice Instan Sebagai Pangan Fungsional Dengan Tinggi Protein dan Serat Pangan*. *Journal Of Food Engineering*, vol. 3(2), hal. 68-76.
- 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.
- Ryu, SH, Wang, ZL, Kim, SJ, & Cho, HJ. 2023. *Efek beras multigrain dan nasi putih pada periodontitis: analisis menggunakan data dari Survei Pemeriksaan Kesehatan dan Gizi Nasional Korea 2012-2015*. *Epidemiologi dan kesehatan*, 45, e2023063. <https://doi.org/10.4178/epih.e202306>.
- Safitri, R. 2019. *Pengaruh Pemberian Edamame (Glycin Max (L) Merrill) Terhadap Produksi Asi Pada Ibu Nifas Primipara Di Praktik Bidan Mandiri (Pmb) Dillah Sobirin Kecamatan Pakis Kabupaten Malang*. *Journal of Issues in Midwifery*. 2 (3), 41-47. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.JOIM.2018.002.03.4>

- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., dan Dzulfikri, M. A. 2021. *Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Sorgum (Sorghum Bicolor (L.) Moench) Dan Kacang Mete. Food and Agroindustry Journal*. 2 (2), 42-52. Tersedia pada: <https://jurnal.uts.ac.id/index.php/JTP/article/view/1222>
- Saputra, I., Lestari, D., Nugraha, A. 2018. *Analisis Efisiensi Produksi Dan Perilaku Petani Dalam Menghadapi Risiko Pada Usahatani Jagung Di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. JIIA*. 6(2):118-24.
- Sariani, A., Suranadi, L., dan Sofiyatin, R. 2019. *Pengaruh Subtitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. Jurnal Gizi Prima*, 4(1): 1-7.
- Sasmitaloka, K. S., Widowati, S., & Sukasih, E. 2020. *Karakterisasi sifat fisikokimia, sensori, dan fungsional nasi instan dari beras amilosa rendah. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 1-14.
- Setiawan, E. C., Puspitasari, D. A., Alfani, M. N. R., Imam, A. W. N., dan Widyanto, R. M. 2021. *Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Beras Analog Kedelai Edamame Dan Rumput Laut. Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 9(1), 1-15.
- Shinde, & Pawar. 2019. *Preparation of mid-day meal premix using multigrain*. 8(3), 74-76.
- Srilakshmi B. 2020. *Sereal dan Produk Sereal, Ilmu Pangan*, Edisi 7, hal. 27-68.
- Suarni dan Yasin. (2011). *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No. 1.
- Syaiful, F., Syafutri, M. I., Lidiasari, E., dan Astari, E. I. 2022. *Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips. Pasundan Food Technology Journal*, 9(2), 39-45.
- Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. (2010). *Proses Pembuatan Dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan*. Prosiding Pekan Serealia Nasional, 978-979.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H.D., dan Kusumawati, I. G. A. W. 2017. *Formula Dan Karakteristik Nutrimat Bar Berbasis Tepung Kacang Kedelai (Glycine max. L) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris. L) Sebagai Makanan Pasien Kemoterapi. Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2), 133-139.

Zakaria, F. R., Priosoeryanto, B. P., Erniati., dan Sajida, S. 2017. *Karakteristik Nori Dari Campuran Rumput Laut Ulva lactuca Dan Eucheuma cottoni*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1): 23.