

## DAFTAR PUSTAKA

- A. Elmilla., (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Pada Cookies Ganyong Terhadap Kandungan Kalsium Dan Mutu Organoleptik. Skripsi Universitas Brawijaya.
- A. Hulu et al., (2022). Studi Karakteristik Flakes Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* var. *Formatipyca*) Dengan Substitusi Tepung Sagu. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol.29, No.1, 50-63.
- A. L. Sari., (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Mutu Minuman *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning. Skripsi Politeknik Negeri Jember.
- Badan Standarisasi Nasional., (1995). Syarat Mutu Tepung Pisang – Persyaratan No SNI 01 3841:1995.
- Badan Standarisasi Nasional., (2000). Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat.
- Badan Standarisasi Nasional., (1996). Syarat Mutu Sereal Persyaratan No SNI 014270:1996
- Badan Standarisasi Nasional., (1995). Syarat Mutu Tepung Jagung – Persyaratan No SNI 01 3727:1995.
- Badan Standarisasi Nasional., (2014). Persyaratan Mutu Margarin – Persyaratan No 3541:2014.
- D. Lamusu., (2015). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan 3 (1) 9 – 15.
- E. N. Rizki., (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Edamame Pada Tepung Mocaf Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Minuman *Flakes* Susu Sereal. Skripsi Politeknik Negeri Jember
- E., Sukasih *et al.*, (2018). Oprimasi Formula Tepung Pisang *Cavendish (Musa Cavendishi)* Instan Dengan Metode *Respon Surface*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, Vol. 15 No. 1.
- F. Mustakin., (2021). Pengaruh Tingkat Kematangan Pisang *Cavendish (Musa Acuminata)* Dan Konsentrasi Agar-agar Terhadap Elastisitas Dan Mutu Organoleptik Selai Lembaran Yang Diperkaya Tepung Cangkang Telur. Skripsi Universitas Hasanuddin.
- G. Hatigoran., S. Birowo., (2022). Perancangan Materi Pembelajaran Uji Kadar Air Dengan Metode Gravimetri Berbasis Android.
- H. N. Azizah., (2022). Pengaruh Konsentrasi Tepung Labu Kuning Dan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia, Fisik, Dan Sensoris Minuman *Flakes*.
- H. Zhavira., (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Proksimat Dan Kalori *Flakes* Milet Putih (*Panicum miliaceum*). Skripsi Universitas Diponegoro.
- I. Susanti et al., (2017). *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf Dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-based Industry* Vol. 34 (No.1) 44-52.
- M. R. Permadi., H. Oktafa., K. Agustianto., (2019). Perancangan Pengujian *Preference Test*, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma *Radial Basis Function Network*. Sintech Journal, Vol. 2 No. 2

- M. S. Malau., Yusmarini., V. S. Johan., (2022). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kukis. *SAGU Journal : Agricultural Science and Technology*, Vol 21 : No. 2, Hal 79-85.
- N. A. Mahmudah., B. S. Amanto., E. Widowati., (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris *Flakes* Pisang Kepok Samarinda (*Musa parasidiaca balbisiana*) Dengan Substitusi Pati Garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. X, No.1. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- N. Halisa. R., (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung (*Musa Paradisiaca*) Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisiokimia Roti Utti.
- N. H. D. Parumpa, et al., (2023). Karakteristik Bubur Instan Kombinasi Pisang Goroho Dan Kacang Merah. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*. Vol. 2(2), Hal 141 – 145.
- N. Pradita., Y. A. Widanti., Y. W. Wulandari., (2021). Formulasi *Egg Roll* Ubi Jalar Ungu-Kuning Dan Putih (*Ipomoea Batatas L*) Dengan Substitusi Kacang Kedelai (*Glycine Max Merrill*). *Jittipari*, 6(2), 14-24.
- N. P. S. Ardiyani., E. J. N. Nurali., L.E. Lalujan., (2021). Karakteristik Sensoris Dan Kimia *Flakes* Dari Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata L*), Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L*), Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 12 No.1.
- N. Sinaga., (2019). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia *Cheese Stick*.
- O. L. Marella., (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dengan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris *Flakes*.
- R. A. Kausar et al., (2022). Penetapan Kadar Protein Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) Dan Kulit Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) Dengan Metoda *Kjeldahl*. *Jurnal Analisis Farmasi* Vol. 7 No.2, Hal 164-174.
- R. E. Atmarani., (2022). Penetapan Kadar Karbohidrat dan Gula Pereduksi Pada Makanan Sinonggi (*Metrocylon sagu*) Dibeberapa Pedagang Di Kota Kendari, Sulawesi Tenggara.
- R. Indrayanti., R. K. Asharo., dkk., (2021). Pembuatan Tepung Pisang (*Musa Spp*) Dengan Mudah Dan Praktis Sebagai Bahan Baku Pangan Olahan.
- R. Mayasari., (2015). Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)
- R. M. Rahma., (2022). Pembuatan *Flakes* Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) Sebagai Makanan Rendah Indeks Glikemik Bagi Penderita Diabetes Mellitus.
- R. M. Rani., I. G. A. Ekawati., A.A.I. S. Wiadnyani. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik *Flakes* Sebagai Pangan Fungsional.
- S. Palijama., R. Breemer., M. Topurmera. (2020) . Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut Dan Tepung Kacang

- Merah. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 9, No.1, 20-27. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura.
- Susiwi S., (2009). Penilaian Organoleptik, Jurusan Pendidikan Kimia, FMIPA, Universitas Pendidikan Indonesia.
- W. W. E. Putri., N. M. Yusa., I. M. Sugitha., (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) terhadap Karakteristik Kue Semprit.