

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, J.W. *dkk.* (2009) 'Health benefits of dietary fiber', *Nutrition Reviews*, 67(4), pp. 188–205.
- Anugrahati, N.A. dan Widjanarko, A.M. (2018) 'Karakteristik Tepung Kacang Merah Hasil Autoclaving, Cooling, dan Autoclaving-Cooling', *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2), pp. 72–79.
- Astawan M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Awalin, A.S., Yulianto, S. dan Purwasih, R. (2023). Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati*, 8(3), p. 305.
- Badan Pusat Statistik Indonesia (2018) 'Statistik tanaman sayuran dan buah-buahan semusim Indonesia 2018', *BPS-Statistics Indonesia*, pp. 1–101.
- Dara, W., & Fadila, N. (2020). Mutu hedonik kimia dan mikrobiologi flakes yang disubstitusi tepung kecambah kacang hijau. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis*, 3(1), 38–47.
- Djamil, R. dan Tria, A. (2009) 'Penapisan Fitokimia, Uji BSLT, dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol beberapa Spesies Papilionaceae', *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, pp. 65–71.
- Fadmawati, L., Winahyu, D. A., & Nusantara, C. S. (2025). Determination of protein content of tofu sticks and tempe sticks using the Kjeldahl method. *Jurnal Analisis Farmasi*, 10(2), 147–159.
- Giovani, S., Rambe, R. M. A., Puteri, N. E., & Adelina, N. M. (2025). Derajat keasaman, densitas kamba, dan warna tepung komposit termodifikasi dengan variasi suhu dan waktu autoklaf. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 20(1), 34–42.
- Gigiringi, F.C., Nurali, E.J.N. dan Ludong, M.M. (2022) 'Yellow Sweet Potato (*Ipomea batatas* L.) And Red Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Composite Flour Formulation For Biscuit Making', *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), pp. 325–337.
- Ifmalinda, Harjuniati, W., & Andasuryani. (2023). Kajian suhu pengeringan dan ketebalan irisan terhadap mutu tepung batang tanaman buah naga (*Hylocereus* sp.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 135–142.
<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.135>
- Kementerian Kesehatan (2017) Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan), *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kusnandar, F. *dkk.* (2021) 'Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dalam Bentuk Tempe Bermutu', *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1), pp. 1–9.
- Lewar, Y., Hasan, A., Hasan, M., & Pandjaitan, C. T. B. (2018b). Potensi produksi dan kualitas benih kacang merah varietas Inerie Ngada di dataran rendah lahan

- kering beriklim kering. Laporan Penelitian Akhir Tahun, Penelitian Strategis Nasional. Politeknik Pertanian Negeri Kupang.
- Mukarramah, Mestawaty, Nurdin, M., & Lilies. (2021). Analisis kadar karbohidrat tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai makanan tambahan. *Journal of Biology Science and Education (JBSE)*, 9(1), 711–714.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan kadar air dan kadar protein pada biskuit yang beredar di pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–58.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 20–29.
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R. dan Ishartani, D. (2013) ‘Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan Physical And Chemical Properties Characterization Of Red Kidney Bean (*Phaseolus Vulgaris* L.) Flour By Some Processing Treatment’, *Jurnal Teknosains Pangan Januari Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), pp. 2302–733.
- Rusaidah. 2011. Cake Buat Diabetesi. Diakses : 14 Maret 2012. <http://bangka.tribunnews.com/2011/06/08/cake-buat-diabetesi>
- Sihite, N.W. dan Hutasoit, M.S. (2023) ‘Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan :Review’, *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), pp. 133–138.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis kadar abu pada salak merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Bendix: Jurnal Biologi Pendidikan dan Terapan*, 10(2), 1000-1008.
- Supriyono. (2024). Deskripsi nilai skor pre test, post test dan tingkat kesalahan materi etika publik pada pelatihan dasar calon pegawai negeri sipil. *Science Techno Health Jurnal*, 2(1), 83–92.
- Syafutri, M.I. dkk. (2021) ‘Sifat Fisikokimia dan Sensoris Tortilla dengan Penambahan Tepung Kacang Merah’, *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-9 Tahun 2021, Palembang 20 Oktober 2021 “Sustainable Urban Farming Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Era Pandemi”*, pp. 771–781.
- Tandra, H. (2017). Panduan Lengkap Mengenal dan Mengatasi Diabetes dengan Cepat dan Mudah. Gramedia Pustaka Utama.
- Umrah, A. St. dan Dahlan, A.K. (2018) ‘Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Sendana Kota Palopo’, *Voice of Midwifery*, 8(01), pp. 688–695.