

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., & Sri Harini, T. (2023). Kadar Protein, Serat Kasar, Lemak, dan Tekstur Dari Marning Jagung Lokal Desa Sillu Kabupaten Kupang Dengan Konsentrasi Ca (OH) 2 dan Lama Perendaman Biji Jagung Kering. *Agrisa*, 12(2).
- Adawiyah, D. R. (2013). Pengukuran Warna Produk Pangan. *Foodreview Indonesia*, 8(8).
- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). POTENSI PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS GULA TERHADAP SIFAT SENSORI DAN FISIKOKIMIA ROTI MANIS: REVIEW. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3). <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. N. J. (2020). Pengaruh Jenis dan Kosentrasi Daging Ikan terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *JURNAL BIOSAINSTEK*, 2(01). <https://doi.org/10.52046/biosainstek.v2i01.454>
- AKG. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi. *AKG*, 11(1).
- Ameliyah, R. Y., Hervidea, R., & Puteri, H. S. (2025). Formulation , Sensory Evaluation , and Nutritional Composition of Mineral-Enriched Banana and Corn Flour-Based Food Bar as an Emergency Food Alternative. *Journal of Pharmaceutical and Sciences Electronic*, 8(3).
- Andronoiu, D. G., & Nistor, O. V. (2025). Sorghum Grain: From a Simple Cereal to Food Applications and Health Benefits. In *Processes* (Vol. 13, Number 12). <https://doi.org/10.3390/pr13123958>
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2). <https://doi.org/10.36706/jps.10.2.2021.15730>
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist. *Of Fi Cial Methods of Anal y Sis of AOAC IN TER NA TIONAL 18th Edi Tion*, 2005, (d).
- Aprilianti, S., Alamsyah, A., & Widyasari, R. (2024). Pengaruh Rasio Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Dengan Tepung Beras Ketan Putih Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik Klepon. *EduFood*, 2(2), 112–123.
- Apriyani, E. N., Andrestian, D. M., Mas'odah, S., & Syainah, E. (2025). Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Dan Mocaf Pada Mutu Kimia Dan Subjektif Cookies Piscaf Sebagai Produk Pangan Fungsional Antihipertensi. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 2(1).

- Arya, S. S., & Shakya, N. K. (2021). High fiber, low glycaemic index (GI) prebiotic multigrain functional beverage from barnyard, foxtail and kodo millet. *LWT*, 135. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109991>
- Astuti, N., Handajani, S., & Romadhoni, I. F. (2021). Pengaruh Proporsi Puree Edamame (Glycin Max (L) Merrill) Dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik. *Jurnal Tata Boga*, 10(1).
- Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Tanaman Buah-buahan - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Indonesia. In *Data Badan Pusat Statistik Indonesia*.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI Cara Uji Makanan Dan Minuman. *Sni 01-2891-1992*, 4(2).
- Birkeland, E., Gharagozlian, S., Valeur, J., & Aas, A. M. (2023). Short-chain fatty acids as a link between diet and cardiometabolic risk: a narrative review. In *Lipids in Health and Disease* (Vol. 22, Number 1). <https://doi.org/10.1186/s12944-023-01803-5>
- BPOM. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Peraturan BPOM*, 11.
- BSN. (2015). SNI 01 2346 2015: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*.
- Chen, S., Wang, L., Ni, D., Lin, L., Wang, H., & Xu, Y. (2021). Characterization of aroma compounds in cooked sorghum using comprehensive two-dimensional gas chromatography-time-of-flight mass spectrometry and gas chromatography-olfactometry-mass spectrometry. *Molecules*, 26(16). <https://doi.org/10.3390/molecules26164796>
- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan, & J. R. Canada. (1984). *Engineering economics* (Seventh Edition).
- Della Satifa, A., Nilda, C., & Haryani, S. (2022). Kajian Pengeringan Pisang, Ubi Jalar dan Nangka. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3). <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i3.20765>
- DeMartino, P., & Cockburn, D. W. (2020). Resistant starch: impact on the gut microbiome and health. In *Current Opinion in Biotechnology* (Vol. 61). <https://doi.org/10.1016/j.copbio.2019.10.008>
- Dewi, I. K., & Lestari, T. (2016). Formulasi Dan Uji Hedonik Serbuk Jamu Instan Antioksidan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dengan Pemanis Alami Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni M.). *Interest : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2). <https://doi.org/10.37341/interest.v5i2.47>
- Dwiningrum, R., Pisacha, I. M., & Nursoleha, E. (2023). Review: Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Kandungan Protein Pada Olahan Bahan Pangan. *Journal Pharmacy Aisyah*, 2(2).

- Elvizahro, L., Dewi, A., Purwandari, A. N., Prastiwi, R. Y., Putri, S. E., & Majid, V. M. (2021). Formulations of edamame flour based enteral nutrition as an alternative liquid diet for stroke patients. *Academic Hospital Journal*, 3(1).
- Elzalika Aisyiyah Agsya, Nur Hikmatul Alia, Yusmiati Yusuf, Ajiza Ariani, Imanuel Saulanda, & Devi Savitri Effendy. (2024). Meningkatkan Pengetahuan Konsumsi Serat Dikalangan Mahasiswa Menggunakan Media Audio dan Visual. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 3(1). <https://doi.org/10.55606/jig.v3i1.3401>
- Fakuza, H. F., Kurniawati, E., Farhan Fakuza, H., Pangan, T. R., Pertanian, J. T., & Jember, N. (2025). Pengaruh Lama Waktu Blanching dan Perbedaan Konsentrasi Perendaman Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Beras Pisang Barlin dengan Pengeringan Menggunakan Food Dehydrator The Effect of Blanching Duration and Sodium Metabisulfite Soaking Concentration on the Characteristics of Barlin Banana Rice Dried Using a Food Dehydrator. *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 4(2), 58–66. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i2.5171>
- Fakuza, & Hanna. (2024). *Proses Pembuatan Beras Pisang Menggunakan Metode Pengeringan Food Dehydrator di Pusat Penelitian Sukosari PTPN XI*.
- Febrianty, K., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, S. D., Nugrahini, N. I. P., & Maligan, J. M. (2015). Pengaruh proporsi tepung (ubi jalar terfermentasi : kecambah kacang tunggak) dan lama perkecambahan terhadap kualitas fisik dan kimia flake. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3).
- Fiqriansyah, M., Putri, S. A., Syam, R., Rahmadani, A. S., Frianie, T. N. S. A. R. L., N, Y. I. S., Adhayani, A. N., Fauzan, N., Bachok, N. A., Manggabarani, A. M., & D, Y. (2021). Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (Zea Mays) Dan Sorgum (Sorghum Bicolor (L.) Moench). In *Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (Zea Mays) Dan Sorgum (Sorghum Bicolor (L.) Moench)*.
- Fitriyah, D., Putri Ayu, D., Dewi Puspita, S., Kartika, R. C., Ubaidillah, M., Agroteknologi, P., Pertanian, J., & Jember, U. (2022). Kandungan Nutrisi dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Beras Merah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2).
- Hardiansyah, S. (2014). Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. *Penerbit Buku Kedokteran: Jakarta*.
- 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. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
- Ivani Putri Tarwendah. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).

- Janaun, J., Kong, V. V., Toyu, C. G., Kamin, N. H., Wolyna, P., & Lee, J. S. (2016). Effect of moisture content and drying method on the amylose content of rice. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 36(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/36/1/012064>
- Jiang, G. L., Townsend, W., Sismour, E., & Xu, Y. (2022). A Study of Application and Comparison of Thermal Drying and Freeze Drying of Fresh Edamame Seeds in the Analysis of Seed Composition. *Agronomy*, 12(9). <https://doi.org/10.3390/agronomy12091993>
- Kemenkes, R. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan RI Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. *Progress in Retinal and Eye Research*, 56(3).
- Khairi, W., Nabilah, N., Ana Kosmilia, T., Albarita Wulandari, D., Saputri, S., & Nurtiana, W. (2025). The Effect of Soy Flour Substitution on the Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Croissant. *Jurnal UNTRIRTA*.
- Kharisma, T., Yuliana, N. D., & Budijanto, S. (2014). The Effect of Coconut Pulp (*Cocos nucifera* L .) Addition to Cassava based Analogue Rice Characteristics. *The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014*, (June).
- Khodijah, S., Indriyani, & Mursyid. (2015). Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap sifat fisikokimia dan sifat organoleptik fetucini. *Fakultas Pertanian*.
- Khoerunisa, T. K. (2020). Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1).
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, & Zuidar, A. S. (2023). Kekerasan Dan Sifat Sensori Snack Bar Pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok Dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1).
- Kudelka, W., Kowalska, M., & Popis, M. (2021). Quality of soybean products in terms of essential amino acids composition. *Molecules*, 26(16). <https://doi.org/10.3390/molecules26165071>
- Kurniawati, E. (n.d.). Tepung Edamame (*Glycine Max* (L) Merrill) Sebagai Sumber Serat Pangan Dan Oligosakarida : Karakterisasi Sifat Kimia Dan Fungsional Serta Efek Fisiologisnya.
- 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). <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.4075>
- Kurniawati, E., Putri, R. P., & Wahyono, A. (2024). Formulation of Instant *Multigrain rice* Enriched with High Levels of Dietary Fiber and Protein. *IOP*

- Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1338(1).
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/1338/1/012049>
- Kurniawati, E., Putri, R. P., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Pinandita, C. P. (2025). Characteristic and prebiotic index of instant *multigrain rice*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1446(1).
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/1446/1/012025>
- Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. S. (2018). Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium Dan Tinggi Serat Berbahan Dasar Rumput Laut, Pisang Kepok, Dan Mocaf Sebagai Snack Alternatif Bagi Penderita Hipertensi. *Argipa*, 3(2).
- Kusumayanti, H., Triaji, R., & Bagus, S. (2018). Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Jurnal Metana*, 12(01).
- Laksono, A., Endah Saputri, N., Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, P., Pertanian, F., & Tanjungpura, U. (2025). *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Multigrain rice Dari Pangan Lokal Chemical and organoleptic characteristics of multigrain rice from local food* (Vol. 4, Number 1).
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1).
<https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lestari, S., & Wibisono, Y. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Hedonik Cookies. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(4), 163–171.
- Li, Z., Guo, K., Lin, L., He, W., Zhang, L., & Wei, C. (2018). Comparison of physicochemical properties of starches from flesh and Peel of Green Banana Fruit. *Molecules*, 23(9). <https://doi.org/10.3390/molecules23092312>
- Listiyani, T. (2021). Efektivitas Beras Merah (Oryza Nivara) Dalam Menurunkan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2: Literature Review. *Naskah Publikasi*.
- Lolodatu, E. S., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, F. S. (2015). Kualitas Non Flaky Crackers Coklat dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (musa paradisica forma typica). *Jurnal Teknobiologi*, 1(1).
- Loypimai, P., & Moongngarm, A. (2015). Utilization of pregelatinized banana flour as a functional ingredient in instant porridge. *Journal of Food Science and Technology*, 52(1). <https://doi.org/10.1007/s13197-013-0970-6>
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Prianto, A. B. (2015). Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1).
<https://doi.org/10.21082/jpasca.v12n1.2015.1-10>
- Maharani, S., Taufik, Y., & 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). <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i3.3031>
- Mahendradatta, M., Rombe, T. E., Rahman, A. N. F., Langkong, J., Tawali, A. B., & Nadhifa, D. G. (2025). Analog Rice Based on Sago and Corn with the Addition of Moringa Leaf (*Moringa oleifera* L.) Powder as a Nutritional Vehicle for Breastfeeding Women. *Foods*, 14(16). <https://doi.org/10.3390/foods14162780>
- Martirosyan, D., Lampert, T., & Ekblad, M. (2022). Classification and regulation of functional food proposed by the Functional Food Center. *Functional Food Science*, 2(2). <https://doi.org/10.31989/ffs.v2i2.890>
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. (2022). Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies Pada Metode Creaming Terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jagung Putih Lokal Timor Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Partner*, 27(1). <https://doi.org/10.35726/jp.v27i1.565>
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [in Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4).
- Millati, T., Hustiany, R., Susi, S., Rahmi, A., Palupi, D. R., & Finola, M. A. (2025). Korelasi antara kadar amilosa dan mutu tanak pada beberapa varietas beras. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(4). <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i4.27911>
- Moongngarm, A., Tiboonbun, W., Sanpong, M., Sriwong, P., Phiewtong, L., Prakitrum, R., & Huychan, N. (2014). Resistant starch and bioactive contents of unripe banana flour as influenced by harvesting periods and its application. *American Journal of Agricultural and Biological Science*, 9(3). <https://doi.org/10.3844/ajabssp.2014.457.465>
- Murtini, E. S., Sabilla, N. F., Wijayanti, A., Rahayu, L. F., Permatanisa, T., Adhamatika, A., Putri, D. A., & Trifany, L. A. N. (2021). Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan. *Sorgum Dan Pemanfaatannya Dalam Industri Pangan*.
- Musita, N. (2012). Kajian kandungan dan karakteristik pati resisten dari berbagai varietas pisang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(1).
- Nairfana, I., & Rizaldi, L. H. (2022). SIFAT FISIKOKIMIA TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) YANG DITANAM DI LOKASI BERBEDA DI KABUPATEN SUMBAWA. *Pro Food*, 8(1). <https://doi.org/10.29303/profood.v8i1.233>
- Nijhuis, H. H., Topping, H. M., Muresan, S., Yuksel, D., Leguijt, C., & Klock, W. (1998). Approaches to improving the quality of dried fruit and vegetables. In

- Trends in Food Science and Technology* (Vol. 9, Number 1).
[https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(97\)00007-1](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(97)00007-1)
- Ningsih, M., Darawati, M., & Widiada, I. (2021). Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Lokal Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kandungan Serat Snack Bar Sebagai Alternatif Jajanan Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S. (2015). Beras analog sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 5(3).
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *Jurnal Pangan*, 26(1).
- Nur, R., Lioe, H. N., Palupi, N. S., & 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).
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). Perhitungan Kadar Air, Rendemen dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin : The Calculation of Moisture Content, Yield and Organoleptic Tests on Salted Fish. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1).
- Ooi, L. G., & Liong, M. T. (2010). Cholesterol-lowering effects of probiotics and prebiotics: A review of in Vivo and in Vitro Findings. In *International Journal of Molecular Sciences* (Vol. 11, Number 6).
<https://doi.org/10.3390/ijms11062499>
- Oyeyinka, B. O., & Afolayan, A. J. (2019). Comparative evaluation of the nutritive, mineral, and antinutritive composition of musa sinensis l. (banana) and musa paradisiaca l. (plantain) fruit compartments. *Plants*, 8(12).
<https://doi.org/10.3390/plants8120598>
- Pangesti, C. B. D. (2022). Teknik Budidaya Kedelai Edamame (Glycine max L. Merril). *Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Lampung*, (April).
- Paryoto, Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2021). *Uji Kualitas Organoleptic Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake*.
- Phillips, K. M., McGinty, R. C., Couture, G., Pehrsson, P. R., McKillop, K., & Fukagawa, N. K. (2021). Dietary fiber, starch, and sugars in bananas at different stages of ripeness in the retail market. *PLoS ONE*, 16(7 July).
<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0253366>
- Pino, J. A., & Febles, Y. (2013). Odour-active compounds in banana fruit cv. Giant Cavendish. *Food Chemistry*, 141(2).
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.03.064>

- Portincasa, P., Bonfrate, L., Vacca, M., De Angelis, M., Farella, I., Lanza, E., Khalil, M., Wang, D. Q. H., Sperandio, M., & Di Ciaula, A. (2022). Gut Microbiota and Short Chain Fatty Acids: Implications in Glucose Homeostasis. In *International Journal of Molecular Sciences* (Vol. 23, Number 3). <https://doi.org/10.3390/ijms23031105>
- Prabasini, H., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Kimia Dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Prameswari, A. D. W., & Sofyan, A. (2024). Pengaruh substitusi pati pisang kepok (*Musa acuminata*) modifikasi terhadap tekstur dan warna brownies kukus. *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2).
- Purnama, F. D., & Azizah, D. N. (2020). MEMPELAJARI KONSENTRASI SARI DAUN BAYAM MERAH (*Amaranthus Tricolor L.*) TERHADAP KARAKTERISTIK BAKSO AYAM. *EDUFORTECH*, 5(2). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28813>
- Putri, M. G. B. A., & Miensugandhi, A. P. cahya. (2025). Analisis Kandungan Gizi, Daya Terima, Dan Estimasi Harga Brownies Panggang Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 6(1). <https://doi.org/10.62870/jgkp.v6i1.32156>
- Raffa, D., Maggio, B., Raimondi, M. V., Plescia, F., & Daidone, G. (2017). Recent discoveries of anticancer flavonoids. In *European Journal of Medicinal Chemistry* (Vol. 142). <https://doi.org/10.1016/j.ejmech.2017.07.034>
- Rahman, S., Dubey, P. K., & Singh, H. (2025). Development of a cost-effective and protein-enhanced germinated cereal-legume-millet flour based multigrain cookie: A step towards sustainable goals. *International Journal of Food Science and Technology*, 60(1). <https://doi.org/10.1093/ijfood/vvae064>
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1). <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1906>
- Rahmawati, S., & Sofyan, A. (2026). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Edamame (*Glycine max (L.) Merrill*) Terhadap Kadar Abu dan Gula Reduksi Crackers The Effect of Edamame (*Glycine max (L.) Merrill*) Tempeh Flour Substitution on The Ash and Reducing Sugar Content of Crackers. *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 5(2), 50–61. <https://doi.org/10.25047/jofe.v5i1.6881>
- 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). <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.02.2>

- Riyanto, C., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, F. S. (2014). Kualitas Mi Basah dengan Kombinasi Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) dan Bekatul Beras Merah. *Jurnal Teknobiologi*, 2012.
- Rochmah, A. (2023). Karakteristik Kimia, Dan Organoleptik *Multigrain rice* Instan Berdasarkan Variasi Formulasi . *Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember*.
- Rochmah, A. V. N., & Kurniawati, E. (2024). *Multigrain rice* Instan Sebagai Pangan Fungsional Dengan Tinggi Protein Dan Serat Pangan. *Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 3(2).
- Rozali, Z. F., Purwani, E. Y., Iskandriati, D., Palupi, N. S., & Suhartono, M. T. (2018). Potensi Pati Resisten Beras sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan*, 27(3).
- Saberina, S., & Aprianti, V. (2022). Analisis Perilaku Pembelian Konsumen terhadap Pangan Organik Saat Pandemi Covid-19 di Indonesia. *Agrikultura*, 33(1). <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v33i1.36019>
- Safitri, R. (2018). 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(November 2018).
- Saha, B., Bucknall, M. P., Arcot, J., & Driscoll, R. (2018). Profile changes in banana flavour volatiles during low temperature drying. *Food Research International*, 106. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.047>
- Sariani, A., Suranadi, L., & Sofiyatin, R. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 1–7.
- Sasmitaloka, K. S., Widowati, S., & Sukasih, E. (2019). Effect of Freezing Temperature and Duration on Physicochemical Characteristics of Instant Rice. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 309(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/309/1/012043>
- 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). <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n1.2020.1-14>
- Savlak, N., Türker, B., & Yeşilkanat, N. (2016). Effects of particle size distribution on some physical, chemical and functional properties of unripe banana flour. *Food Chemistry*, 213. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.064>
- Setyowulan, I. A., Nurlaili, E. P., Nurdyansyah, F., & Hasbullah, U. H. A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Substrat Tepung Kulit Pisang Kepok Dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal*

- Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2). <https://doi.org/10.25077/jtpa.22.2.118-125.2018>
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. (2023). Potential Of Indonesian Local Food Ingredients As Functional Foods And Their Benefits For Health: Review. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2).
- Singh, B. P., Jha, A., Sharma, N., & 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). <https://doi.org/10.1111/jfpe.12050>
- Sinta, D., & Hasibuan, R. (2023). Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisiana colla*) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1). <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.7115>
- Sisca, P., Dulbari, D., & Kalsum, N. (2024). Kualitas Hasil Edamame pada Berbagai Umur Panen. *J-Plantasimbiosa*, 6(1). <https://doi.org/10.25181/jplantasimbiosa.v6i1.3543>
- Soewanto, H., Prasongko, A., & Sumarno. (2013). Agribisnis Edamame untuk Ekspor. *Kedelai: Teknik Produksi Dan Pengembangan*, 1.
- Standar Nasional Indonesia. (2020). *Beras*.
- Suarni, & Muh. Yasin. (2016). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Pangan Dan Pertanian*, 5(6).
- Suarni, S. (2017). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3). <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p99-110>
- Suloi, A. N. F. (2019). 92 Potensi Pati Resisten Dari Berbagai Jenis Pisang – A Review (Potential Resisten Starch Prepared by Banana – A Review) Andi Nur Fajri Suloi 1*). *Potensi Pati Resisten Dari Berbagai Jenis Pisang – a Review*.
- Tahir, M. M., Tawali, A. B., & Andriana, F. D. (2018). Pemanfaatan Pisang Kepok (*Musaparadisiaca Formatypica*) Dan Terung Belanda (*Solanum Betaceum* Cav.) Pada Pembuatan Fruit Leather. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*. <https://doi.org/10.20956/canrea.v1i1.25>
- Tanwar, R., Panghal, A., Chaudhary, G., Kumari, A., & Chhikara, N. (2023). Nutritional, phytochemical and functional potential of sorghum: A review. In *Food Chemistry Advances* (Vol. 3). <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100501>

- Taufik, M., Seveline, Selvi, S., & Dheanisya, Q. A. (2019). Formulasi Kukis Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri*, 5(1), 9–16.
- Thanyapanich, N., Jimtaisong, A., & Rawdkuen, S. (2021). Functional properties of banana starch (*Musa spp.*) and its utilization in cosmetics. *Molecules*, 26(12). <https://doi.org/10.3390/molecules26123637>
- Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S., Kunwisawa, J., & Soponronnarit, S. (2011). Determination of effective moisture diffusivity and assessment of quality attributes of banana slices during drying. *LWT*, 44(6). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.01.003>
- Triandita, N., Maifianti, K., Rasyid, M., Yuliani, H., & Anggraeni, L. (2020). Pengembangan_Produk_Pangan_Fungsional_Da-2. *LOGISTA -Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2).
- Triasih, D., & Priyadi, D. A. (2021). Kajian Tentang Pengembangan Eggurt dengan Fortifikasi Edamame sebagai Agen Antioksidan. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(2). <https://doi.org/10.25077/jpi.23.2.108-114.2021>
- Umela, S. (2016). Analisis mutu es krim kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) dan susu sapi segar. *Jtech*, 4(2).
- Valentine, Sutedja, A. M., & Marsono, Y. (2015). The Effect of Na-CMC (Natrium-Carboxymethyl Cellulose) Concentration on the Characteristics of Cookies with White Kepok Banana (*Musa paradisiaca* L.) Pregelatinized Flour. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02).
- Vasanthakumari, P., & Jaganmohan, R. (2018). Process development and formulation of multi-cereal and legume cookies. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(12). <https://doi.org/10.1111/jfpp.13824>
- Waluyo, J., Prasetyaningsih, Y., Ariyani, F. T., & Sari, I. M. (2021). Pengaruh Perendaman Asam Nitrat pada Pemrosesan Nasi Instan untuk Menurunkan Indeks Glikemik. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 4(1). <https://doi.org/10.20961/equilibrium.v4i1.43225>
- Wati, D. A., Junita, D. E., Zahra, D. N., Fadhilah, A. N., Oktaviyeni, N., & Sari, D. R. (2025). Pemberdayaan Kelompok Pkk Desa Tegalrejo Dalam Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Menjadi Soes Kering. *Jurnal Pengabdian Gizi Dan Kesehatan Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.53823/jpgkm.v3i1.129>
- Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. (2010). Proses pembuatan dan karakterisasi nasi sorgum instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*.
- Widowati, S., Sasmitaloka, K. S., & Banurea, I. R. (2020). Karakteristik Fisikimia dan Fungsional Nasi Instan Physicochemical and Functional Characteristics of Instant Rice. *Pangan*, 29(2).

Yuniastuti, A. (2014). *PERAN PANGAN FUNGSIONAL DALAM MENINGKATKAN DERAJAT KESEHATAN.*