

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F.C. dkk. 2019. "Formulasi *Flakes* Mohiro dari Mocaf-Beras Hitam dengan Penambahan Kacang Koro Pedang sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein dan Serat." *Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4). Hal. 130–136. <https://doi.org/10.17728/Jatp.3009>
- Amarachi, G., D. Uchechukwu, I. Obiageli, dan U. Chinweokwu. 2025. "Nutrient Composition and Sensory Evaluation of Breakfast Cereals (*Flakes*) Made from Blends of Maize (*Zea Mays*), African Yam Bean (*Sphenostylis Stenocarpa*) and Carrot (*Daucus Carrota*) Flours." *Jher*, 32(December). Hal. 19–30.
- Anggarani, D.N. 2012. "Table Kroasia' Tablet Krokot Berkhasiat, Inovasi Effervescent dari Tanaman Krokot (*Portulacaoleracea* L) sebagai Alternatif Minuman Bersuplemen bagi Penderita Radang Usus Buntu." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 2(2). <https://Ejournal.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jim/Article/View/10755>
- Apridamayanti, P., R. Pratiwi, Y.A. Purwestri, W.A. Sri Tunjung, dan R. Rumiyati. 2018. "Anthocyanin, Nutrient Contents, and Antioxidant Activity of Black Rice Bran of *Oryza Sativa* L. 'Cempo Ireng' from Sleman, Yogyakarta, Indonesia." *Indonesian Journal of Biotechnology*, 22(1). Hal. 49. <https://doi.org/10.22146/Ijbiotech.26401>
- Apriliana, N.W., S. Susanti, dan Y. Pratama. 2017. "Pengaruh Rasio Pasta Kacang Hijau-Beras Hitam terhadap Karakteristik Sensoris *Flakes* Sereal." *Teknologi Pangan*, 3(1). Hal. 3–7.
- Arifa, A.H., E. Syamsir, dan S. Budijanto. 2021. "Karakterisasi Fisikokimia Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) dari Jawa Barat, Indonesia." *Agritech*, 41(1). Hal. 15. <https://doi.org/10.22146/Agritech.53307>
- Aulia, L.P. et al. 2023. "Effect of Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas*) Extract and Fermentation Time in Water Kefir Chemical Properties." *Jurnal Teknologi Pertanian*. Hal. 29–40.
- Aurelia, L.C., B. Ma, dan A. Muhlishoh. 2023. "Snack Bar Tinggi Serat dan Antioksidan Hitam sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Melitus." *Jpgs*, 7(2). Hal. 196–216. <https://doi.org/10.20884/1.Jgipas.2023.7.2.9413>
- Azizah, U. dan L. Hartanti. 2025. "Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flakes* Terbaik Berdasarkan Formulasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L.) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.)." 7(4). Hal. 2488–2501.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Susu Sereal SNI 01-4270-1996*. Jakarta: BSN.
- Bekti, E. dkk. 2017. "Berbagai Konsentrasi Gula Pasir terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium Edule*)." *Repository Usm*, 60. Hal. 36–41.

- Budyghifari, L., A. Laga, N.K. Sukendar, dan Muhipdah. 2022. "Efektivitas Lama dan Metode Blansir terhadap Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.)." *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. <https://doi.org/10.29244/Jmpi.2021.8.2.105>
- Chen, H., S. Wang, A. Zhou, J. Miao, J. Liu, dan S. Benjakul. 2020. "A Novel Antioxidant Peptide Purified from Defatted Round Scad (*Decapterus Maruadsi*) Protein Hydrolysate Extends Lifespan in *Caenorhabditis Elegans*." *Journal of Functional Foods*, 68(March). Hal. 103907. <https://doi.org/10.1016/J.jff.2020.103907>
- Díaz-Vázquez, I.E., B.L. Cuevas-Rodríguez, O.I. Zavala-Leal, E.O. Cuevas-Rodríguez, E. Arámbul-Muñoz, L.M. Sánchez-Magaña, dan F.J. Valdez-González. 2025. "Effects of Adding Purslane (*Portulaca Oleracea*) as a Source of Omega-3 Fatty Acids on Muscle Composition, Fatty Acid Profile, and Productive Performance in Tilapia (*Oreochromis Niloticus*)." *Journal of Aquaculture - Bamidgeh*, 77(1). Hal. 158–167. <https://doi.org/10.46989/001c.129335>
- Duan, M., Z. Zhu, H. Pi, J. Chen, J. Cai, dan Y. Wu. 2025. "Mechanistic Insights and Analytical Advances in Food Antioxidants: A Comprehensive Review of Molecular Pathways, Detection Technologies, and Nutritional Applications." *Antioxidants*, 14(4). <https://doi.org/10.3390/Antiox14040438>
- Egea-Gilabert, C., M.V. Ruiz-Hernández, dan M. Ángeles. 2014. "Scientia Horticulturae Characterization of Purslane (*Portulaca Oleracea* L.) Accessions: Suitability as Ready-to-Eat Product." *Scientia Horticulturae*, 172. Hal. 73–81. <https://doi.org/10.1016/J.Scienta.2014.03.051>
- Fernández-Poyatos, M.D.P., E.J. Llorent-Martínez, dan A. Ruiz-Medina. 2021. "Phytochemical Composition and Antioxidant Activity of *Portulaca Oleracea*: Influence of the Steaming Cooking Process." *Foods*, 10(1). <https://doi.org/10.3390/Foods10010094>
- Firdausy, N., D.F. Rosida, dan S. Winarti. 2023. "Karakteristik Kimia *Flakes* dengan Proporsi Tepung Jagung dan Bunga Matahari." *Pangan dan Agroindustri*, 11(1). Hal. 21–29. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jpa.2023.011.01.3>
- Gondek, E. dan P.P. Lewicki. 2006. "Antiplasticization of Cereal-Based Products by Water. Part II: Breakfast Cereals." *Elsevier*, 77. Hal. 644–652. <https://doi.org/10.1016/J.jfoodeng.2005.07.023>
- Gregson, C.M. 2003. "Evaluation of Numerical Algorithms for the Instrumental Measurement of Bowl-Life and Changes in Texture over Time for Ready-to-Eat Breakfast Cereals." *Journal of Texture Studies*, 33. Hal. 505–528. <https://doi.org/10.1111/J.1745-4603.2002.Tb01364.X>
- Gulcin, İ. 2025. "Antioxidants: A Comprehensive Review." *Archives of Toxicology*, 99(5). Hal. 1893–1997. <https://doi.org/10.1007/S00204-025-03997-2>

- Haswal, T.M. 2025. “Kadar Protein, Kadar Serat Kasar dan Daya Rehidrasi Cereal *Flakes* dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Sarapan.” *Seminar Nasional*. Hal. 154–163. <https://doi.org/10.26714/Uwc.V8.154-163.2025>
- Hulu, A. 2022. “Studi Karakteristik *Flakes* Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Var. *Formatipyca*) dengan Substitusi Tepung Sagu.” *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 29(1). Hal. 50–63.
- Irawan, D., P. Hariyadi, dan H. Wijaya. 2025. “The Potency of Krokot (*Portulaca Oleracea*) as Functional Food Ingredients.” *Indonesian Food and Nutrition Progress*. <https://doi.org/10.22146/Jifnp.89>
- Javed, M., J. Jawid, S. Zafar, A.M.R. Ahmad, S.H.B.U. Shah, U. Farooq, dan J. Abid. 2025. “Black Rice as the Emerging Functional Food: Bioactive Compounds, Therapeutic Potential and Industrial Applications.” *Frontiers in Nutrition*, 12(October). Hal. 1–11. <https://doi.org/10.3389/Fnut.2025.1705983>
- Jessica N.E.W.D.S dkk. 2020. “Karakteristik *Flakes* Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) dengan Variasi Lama Pengovenan.” *Titipari*, 5(2). Hal. 1–12.
- Kano, M., T. Takayanagi, K. Harada, K. Makino, dan F. Ishikawa. 2005. “Antioxidative Activity of Anthocyanins from Purple Sweet Potato, *Ipomoea Batatas* Cultivar Ayamurasaki.” *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 69(5). Hal. 979–988. <https://doi.org/10.1271/Bbb.69.979>
- Kumalasari, I.D. dan R. Budiati. 2024. “Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik *Flakes* Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max.* L.)” *Jurnal Sains dan Teknologi*, 13(1). Hal. 99–109. <https://doi.org/10.23887/Jstundiksha.V13i1.69487>
- Kumar, S., R. Haq, dan K. Prasad. 2018. *Studies on Physico-Chemical, Functional, Pasting and Morphological Characteristics of Developed Extra Thin Flaked Rice*. Hal. 259–267. <https://doi.org/10.1016/J.Jssas.2016.05.004>
- Li, A., R. Xiao, S. He, X. An, Y. He, B. Wang, X. Shi, dan I. He. 2019. “Research Advances of Purple Sweet Potato Anthocyanins: Extraction, Identification, Stability, Bioactivity, Application, and Biotransformation.” *MDPI*, 24(21). <https://doi.org/10.3390/Molecules24213816>
- Maharan, A.D., Saeful Amin, Nova Noor Fauzan, dan Nova Sopiyan. 2025. “Peran Senyawa Bioaktif Tumbuhan untuk Penyakit Degeneratif: Tinjauan Kimia Medisinal.” *Jurnal Ilmiah Kedokteran dan Kesehatan*, 4(2). Hal. 187–197. <https://doi.org/10.55606/Klinik.V4i2.3959>
- Makangali, K., T. Tultabayeva, G. Tokysheva, A. Shoman, V. Kiyan, S. Abzhanova, D. Aiken, D. Amirkhanova, dan G. Zamaratskaia. 2025. “Evaluation of Antioxidant Properties and Nutritional Composition of Purslane (*Portulaca Oleracea*) from Arid Regions.” *Brazilian Journal of Biology*, 85. Hal. 1–7. <https://doi.org/10.1590/1519-6984.296686>

- Manafe, M.E., M.L. Mullik, dan F.M.S. Telupere. 2017. "Performans Ayam Broiler melalui Penggunaan Tepung Krokot (*Portulaca Oleracea* L) yang Disubstitusikan Ransum Komersial." *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(4). Hal. 379–388. <https://doi.org/10.31186/Jspi.Id.12.4.379-388>
- Maulida, I.A. 2021. *Pengaruh Lama Waktu Blanching terhadap Sifat Fisik-Kimia dan Organoleptik Tepung Krokot*. Skripsi. Semarang: Universitas Semarang.
- Medina, W.T., A. De Llera, dan J.L. Condori. 2011. "Physical Properties and Microstructural Changes during Soaking of Individual Corn and Quinoa Breakfast *Flakes*." *Food Engineering & Physical Properties*, 76(3). Hal. 254–265. <https://doi.org/10.1111/J.1750-3841.2011.02054.X>
- Mi, W., Z. Hu, S. Zhao, W. Wang, W. Lian, P. Lu, dan T. Shi. 2024. "Purple Sweet Potato Anthocyanins Normalize the Blood Glucose Concentration and Restore the Gut Microbiota in Mice with Type 2 Diabetes Mellitus." *Heliyon*, 10(11). Hal. E31784. <https://doi.org/10.1016/J.Heliyon.2024.E31784>
- Monoarfa, V., A. Abjul, S.R.A. Moonggalo, dan S. Talib. 2025. "Analisis Kualitas dan Daya Terima Konsumen terhadap Produk Snack Sehat Berbahan Dasar Ubi Ungu." *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan*, 7(1). Hal. 1–14.
- Nieto, J.A., S. Santoyo, M. Prodanov, G. Reglero, dan L. Jaime. 2020. "Valorisation of Grape Stems as a Source of Phenolic Antioxidants by Using a Sustainable Extraction Methodology." *MDPI*, 9(5). Hal. 17. <https://doi.org/10.3390/Foods9050604>
- Ningtyas, K.R. 2018. "Optimasi Formulasi Breakfast Meal *Flakes* (Pangan Sarapan) Pisang dengan Penambahan Labu Kuning." *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2). Hal. 32–27. <https://doi.org/10.31970/Pangan.V3i2.12>
- Novandinar, M. 2010. *Uji Aktivitas Antioksidan Sirup Berbahan Dasar Rosela (Hibiscus Sabdariffa)*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Okakpu, C.J., K.G. Okakpu, U.C. Ebere, U.F. Ukpai, dan O.O. Onyenweaku. 2024. "Production and Evaluation of Instant Breakfast Cereals Using Whole Corn, Millet, Sorghum and Rice." *Journal of Bio & Geo Material and Energy (Bigme)*, 4(2). Hal. 72–83.
- Padonou, W., C. Mestres, dan M.C. Nago. 2005. "The Quality of Boiled Cassava Roots: Instrumental Characterization and Relationship with Physicochemical Properties and Sensorial Properties." *Food Chemistry*, 89(2). Hal. 261–270. <https://doi.org/10.1016/J.Foodchem.2004.02.033>
- Pangerang, F. 2022. "Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Beras Merah dan Beras Hitam Padi Ladang Lokal dari Kabupaten Bulungan, Provinsi Kalimantan Utara." *Journal of Tropical Agrifood*, 3(2). Hal. 93–100.
- Papunas, M.E. 2013. "Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Flakes* Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea Mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*, Sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*)." *Fakultas*

- Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado Indonesia*, 3(5). <https://doi.org/10.35791/Cocos.V3i5.2494>
- Permatasari, N.D. dan Y.A. Handoko. 2025. “Karakteristik *Flakes* Berbahan Dasar Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*).” *Teknologi Pertanian*, 26(1). Hal. 13–24.
- Pruteanu, L.L., D.S. Bailey, A.C. Grădinaru, dan L. Jäntschi. 2023. “The Biochemistry and Effectiveness of Antioxidants in Food, Fruits, and Marine Algae.” *Antioxidants*, 12(4). <https://doi.org/10.3390/Antiox12040860>
- Putri, R.A.N. 2020. “Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal *Flakes* Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea Batatas* L.) dan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*).” *Teknologi Agroindustri*, 7(1). Hal. 1–11. <https://doi.org/10.34128/Jtai.V7i1.106>
- Rani, R.M., I.G.A. Ekawati, dan A.A.I.S. Wiadnyani. 2021. “Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik *Flakes* sebagai Pangan Fungsional.” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2).
- Rayan, A.M., H.M. Swailam, dan Y.S. Hamed. 2023. “Composition, Structure, and Techno-Functional Characteristics of the Flour, Protein Concentrate, and Protein Isolate from Purslane (*Portulaca Oleracea* L.) Seeds.” *Plant Foods for Human Nutrition*, 78(1). Hal. 117–123. <https://doi.org/10.1007/S11130-022-01028-4>
- Saleha, M. 2016. *Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal*. Skripsi. Universitas Pasundan. [https://Repository.Unpas.Ac.Id/15729/4/Tugas Akhir Nur.Pdf](https://Repository.Unpas.Ac.Id/15729/4/Tugas%20Akhir%20Nur.Pdf)
- Setiawati, H., Y. Marsono, dan A.M. Sutedja. 2013. “Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Flake Beras Merah dan Beras Ketan Hitam dengan Variasi Suhu Perebusan.” *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1). Hal. 29–38.
- Shukla, A.K., S.K. Ghosh, dan A. Sagar. 2025. “Black Rice/Forbidden Rice a Nutrient-Dense Diet.” *International Journal of Research in Agronomy*, 8(1). Hal. 481–485.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN (Badan Standarisasi Nasional).
- Standar Nasional Indonesia. 2001. *Gula Kristal Putih*. Jakarta: BSN (Badan Standarisasi Nasional).
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Tepung Beras*.
- Standar Nasional Indonesia. 2020. *Beras* (Vol. 6128). Jakarta: BSN (Badan Standarisasi Nasional).
- Standar Nasional Indonesia. 2023a. *Air Mineral*. Jakarta: BSN (Badan Standarisasi Nasional).

- Standar Nasional Indonesia. 2023b. *Ubi Jalar*. Hal. 1–13. Jakarta: BSN (Badan Standarisasi Nasional).
- Standar Nasional Indonesia. 2024. *Garam Konsumsi Beriodium*. Jakarta: BSN (Badan Standarisasi Nasional).
- Sulistiyan, S.E. 2021. *Pengaruh Rasio Lumatan Fillet Ikan Patin dengan Tepung Krokot (Portulaca Oleracea) terhadap Sifat Fisik-Kimia dan Sensoris Baso Ikan Krokot*. Skripsi. Semarang: Universitas Semarang.
- Sumartini, S. 2023. “Identification of Anthocyanidins in Anthocyanin Extract of Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L), Black Rice (*Oryza Sativa* L), and Black Glutinous Rice (*Oryza Sativa* V. *Glutinosa*).” *Journal of Functional Food and Nutraceutical*. Hal. 25–32. <https://doi.org/10.33555/Jffn.V5i1.105>
- Susi, S. dan L. Agustina. 2019. “Formulasi Produk Flake Sereal Menggunakan Tepung Kacang Nagara Termodifikasi *Lactobacillus Plantarum*, Tepung Beras Hitam dan Tepung Pisang: Variasi Proporsi Tepung Komposit dan Lama Steaming.” *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 29(2). Hal. 193–204. <https://doi.org/10.24961/J.Tek.Ind.Pert.2019.29.2.193>
- Syahputra, H., A. Dalimunthe, N. Nazliniwy, dan L.R. Nasution. 2022. “Pelayanan Informasi dan Konseling oleh Apoteker tentang Penyakit Degeneratif serta Pemeriksaan Kesehatan kepada Masyarakat di Desa Ndokum Siroga.” *Pengabdianmu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(4). Hal. 573–579. <https://doi.org/10.33084/Pengabdianmu.V7i4.3040>
- Tambunan, F.K. dan E.J.N. Nurali. 2024. “Karakteristik Kimia dan Organoleptik Cookies dari Tepung Komposit Terigu, Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.), dan Kacang Hijau.” *Unsrat*, 69.
- Tri Nugrahawati. 2011. *Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Ulya, A.T. 2023. “Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flakes* Tepung Komposit dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*).” *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri*, 8(1). Hal. 1–9.
- Veni, B.K., D.S. Raja, M. Tushara, Y. Suneetha, dan K.A. Mrudhula. 2025. “Nutritional and Cooking Quality Superiority of Black Rice Genotype Bpt 2841 with Enhanced Lysine Content.” *Scientific Reports*, 15(1). Hal. 1–9. <https://doi.org/10.1038/S41598-025-00440-5>
- Verme, A.C., M. Melchior, J.H. Van Den Berg, dan C.M. Padilla-D. 2026. *Image Analysis Optimisation for Carotenoid and Anthocyanin Content Prediction in Carrots: Addressing Colour Parameter Multicollinearity and Genotypic Diversity*. Hal. 1–15. <https://doi.org/10.3389/Fpls.2026.1713048>
- Wulandari, E. dkk. 2019. “Profil Gelatinisasi Tepung Sorgum Putih Termodifikasi α -Amilase.” *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2). Hal. 173–179. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2019.30.2.173>

- Younis, M., K. Afzal, M.T. Sultan, R. Rabail, S. Akhtar, T. Ismail, M.U. Khalid, M.A. Shabbir, dan R.M. Aadil. 2023. "Quality Characteristics of Purslane (*Portulaca Oleracea* L.) Leaf and Stem Powder-Supplemented Cupcakes." Wiley, 2023. <https://doi.org/10.1155/2023/1329249>
- Yuniastri, R. dkk. 2020. "Potensi Antioksidan pada Krokot (*Portulaca Oleracea*) sebagai Pangan Fungsional." *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(3). Hal. 284–290. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jkptb.2020.008.03.10>
- Zhao, M., X. Xiao, D. Jin, L. Zhai, Y. Li, Q. Yang, F. Xing, W. Qiao, X. Yan, dan Q. Tang. 2025. "Composition and Biological Activity of Colored Rice A Comprehensive Review." *Foods*, 14(8). Hal. 1–43. <https://doi.org/10.3390/Foods14081394>