

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, U. B., et al. (2025). Resistant starch in banana: influencing factors, functional properties and potential health effects. *Food Research*, 9(4), 143–152. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.9\(4\).147](https://doi.org/10.26656/fr.2017.9(4).147).
- Afifah, N., Hidayat, A., & Nur, S. (2019). *Beras merah sebagai tanaman pangan fungsional: Karakteristik dan potensi kesehatannya*. *Jurnal Pangan dan Teknologi*, 6(2), 55–63.
- Amalia, R., Wijaya, A., & Farida, I. (2018). Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan pada beras merah. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(1), 20–29.
- Andika, A., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2021). Physicochemical and Sensory Qualities of High Protein Multigrain Artificial Rice. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 60–71. <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.60>
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2024). *Statistik produksi pisang Indonesia 2019–2023*. Badan Pusat Statistik.
- Barber, T. M., Kabisch, S., Pfeiffer, A. F. H., & Weickert, M. O. (2020). The health benefits of dietary fibre. *Nutrients*, 12(10), 3209. <https://doi.org/10.3390/nu12103209>.
- Chauhan, P. (2024). Evaluation of water absorption behaviour and rehydration kinetics of instant rice. *Journal of Food and Agriculture Research*, 4(1), 69–87.
- Christine Lomo, R. L. (2024). Sifat Sensori dan Daya Terima Konsumen terhadap Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* var. *sapientum* (L.) kunt) dengan Menggunakan Food Dehydrator yang Dipengaruhi oleh Waktu Pengeringan. *Journal of Agritech Science*, 8(2), 123–130.
- Coolong, T. 2009. Edamame. College of Agriculture. University of Kentucky, Kentucky.
- De Garmo, E.P., Sullivan, W.G., & Canada, J.R. (1984). *Engineering Economy*. Macmillan Publishing.
- Djekky R. Djoht. “Etnobotani Pisang Suku Karon: Studi tentang Ekologi Pangan Pokok”. *Jurnal Antropologi Papua* . 1. No. 2 (2002). h. 16-24.
- Fonna, A., et al. (2018). Karakteristik fisik dan rehidrasi produk pangan kering berbasis pisang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.

- Galán, M. G., Llopart, E. E., Drago, S. R. (2018) 'Losses of nutrients and antinutrients in red and white sorghum cultivars after decorticating in optimised conditions', *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 69(3), pp. 283–290.
- Gemilang, G., & Kurniawati, E. (2025). Karakteristik multigrain rice instan sebagai sumber protein dan karbohidrat. *Journal of Food Engineering*.
- Gupito, R. W., Irham, I., Waluyati, L. R. (2016) 'Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan usahatani sorgum di Kabupaten Gunungkidul', *Agro Ekonomi*, 25(1), pp. 66-75.
- Haba, P. M., Santi, Y., & Dewi, R. (2021). Kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidan pada berbagai varietas beras merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(3), 145–152.
- Hartanti, L. D., & Kurniawati, E. (2023). Variasi metode pra-pemasakan dan penambahan natrium sitrat terhadap karakteristik fisik dan kimia multigrain rice instan. *Journal of Food Engineering*.
- Hidayat, U., Yunita, N. P., & Sudrajat, A. (2023). Uji waktu rehidrasi nasi instan fungsional ekstrak kurkumin (*Curcuma domestica* Val.) sebagai pangan fungsional berbasis pangan lokal. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi (JIG)*, 1(4), 1–9. <https://doi.org/10.55606/jikg.v1i3.1631>
- Husain, H., T. Muchtadi, Sugijono, dan B. Harjanto, 2006. Pengaruh metode pembekuan dan pengeringan terhadap karakteristik grits jagung instan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Volume XVII, 3:189-196
- Indrasari, D. J., Haryadi, D., & Kusumo, T. (2010). Kandungan antosianin pada beras merah (*Oryza sativa* L.) dan pengaruhnya terhadap stabilitas warna. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 45–52.
- Indriyani, S., Wulandari, L., & Santoso, S. (2013). Peran antosianin sebagai antioksidan dan manfaatnya bagi kesehatan manusia. *Jurnal Ilmu Gizi dan Pangan*, 4(1), 12–20.
- Irhamni, D., Hayati, R., & Hasanuddin, H. (2023). Pengaruh Tingkat Kematangan dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Pisang Mas (*Musa acuminata* Colla). *Jurnal Agrotropika*, 22(2), 145. <https://doi.org/10.23960/ja.v22i2.7883>
- Ismadi, 2021 <https://www.merdeka.com/jatim/beras-pisang-dikembangkan-di-lumajang-kandungan-gizinya-lebih-baik-dari-padi.html>. Diakses tanggal 20 Juli 2024.

- Jang, Y., Lee, J., & Kim, J. (2013). Effect of multigrain diets on glycemic index and metabolic responses. *Journal of Nutrition and Food Science*.
- Joseph, M., Guo, Q., Lindshield, B., Adedeji, A. A., & Alavi, S. (2025). Characterization of Extruded Sorghum-Soy Blends to Develop Pre-Cooked and Nutritionally Dense Fortified Blended Foods. *Foods*, 14(5). <https://doi.org/10.3390/foods14050779>
- Karaman, S., et al. (2025). Effects of banana flour on some physicochemical, textural, bioactive, and sensory properties of gluten-free cookie. *Food Science & Nutrition*, 13, e4756. <https://doi.org/10.1002/fsn3.4756>.
- Kartahadimaja, N., A. Hakim, H. Sutrisno, dan Sarono. 2001. Pengembangan Edamame. Laporan Semi-Oue III. Politeknik Negeri Lampung.
- Kemenko Perekonomian RI. (2020). Pisang Jadi Andalan Pemerintah Tingkatkan Ekspor dan Majukan Pertanian Daerah - Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. www.Ekon.Go.Id. <https://ekon.go.id/publikasi/detail/130>
- 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>.
- Laksono, A., Maherawati, & Saputri, N. E. (2025). Karakteristik kimia dan organoleptik multigrain rice dari pangan lokal. *Jurnal Agroindustri Pangan*.
- Maharani, S., Taufik, Y., & Ikrawan, Y. (2020). Stabilitas antosianin nasi merah instan akibat pengaruh varietas beras merah dan teknik pemasakan menggunakan metode pengeringan beku. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(3), 107–115. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i3.3031>
- Nurholis, N., Syafii, M., dan Khoiri, S. 2020. "Studi Warna Biji Jagung Lokal Madura Menggunakan Teknologi Imaging". *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 13(1), 60-69. Terdapat <http://dx.doi.org/10.21107/agrovigor.v13i1.6569>
- Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., Furuta, S., Suda, I., & Sato, T. (2002). Polymeric procyanidins as radical scavenging components in red-hulled rice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50(26), 7524–7529. <https://doi.org/10.1021/JF025841Z>.
- Palavecino, P. M. et al. (2019) Gluten-free sorghum pasta: starch digestibility and antioxidant capacity compared with commercial products, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(3), pp. 1351–1357.

- Paramita, F. G., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2020). Kualitas brownies kukus dengan kombinasi tepung terigu (*Triticum aestivum*) tepung sukun (*Artocarpus communis*) dan tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14.
- Pontieri, P., Mamone, G., De Caro, S., Tuinstra M. R., Roemer, E., Okot, J. et al. (2013) 'Sorghum, a healthy and gluten-free food for celiac patients as demonstrated by genome, biochemical, and immunochemical analyses', *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(10), pp. 2565–2571.
- Pramono, Wasis. 2017. Mengupas Edamame Jember yang Mendunia. www.liputan6.com. Diakses tanggal 15 desember 2020.
- Puspitasari, D. (2022). Peran antioksidan pada beras merah dalam mencegah stres oksidatif. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 87–95.
- Queiroz, V. A. V., da Silva, C. S., de Menezes, C. B., Scaffert, R. E., Guimaraes, F. F. M., et al. (2015) 'Nutritional composition of sorghum [*sorghum bicolor* (L.) Moench] genotypes cultivated without and with water stress', *Journal of Cereal Science*, 65, pp. 103–111.
- Ramadhani M., F. Silvina, dan Armaini 2016. Pemberian Pupuk Kandang Dan Volume Air Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Kedelai Edamame (*Glycine max* (L) Merrill). *Jurnal Faperta* 3 (1).
- Rochmah, N., & Kurniawati, E. (2024). Multigrain rice instan sebagai pangan fungsional tinggi protein dan serat. *Prosiding Nasional Pangan*.
- 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*. Vol. 2 No. 3, 41-47. <https://doi.org/10.21776/ub.JOIM.2018.002.03.4>
- Sahputra N., E. A. Yulia, dan F. Silvina. 2016. Pemberian Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit Dan Jarak Tanam Pada Kedelai Edamame (*Glycine max* (L) Merrill). *Jurnal Faperta* 3 (1).
- 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. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n1.2020.1-14>.
- Shinde, P. L., & Pawar, S. S. (2019). Nutritional composition and health benefits of multigrain products. *Journal of Food Science and Nutrition*.

- Singh, b. p., Jha, a., Sharma, n., Dan 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), 811–823. <https://doi.org/10.1111/Jfpe.12050>.
- Suharyati, Hartati, B., Kresnawan, T., Sunarti, Hudayani, F., & Darmarini, F. (2020). *Penuntun Diet Dan Terapi Gizi*. GIZI.
- Suliatrini, D., Hartono, B., & Prayogo, A. (2021). Perbandingan kandungan nutrisi beras merah dan beras putih. *Jurnal Ilmu Pangan*, 9(1), 30–38.
- Suliatrini, S., Prasetyo, E., & Lestari, Y. (2011). Aktivitas antosianin dari beras merah sebagai antioksidan dan efeknya terhadap parameter metabolik. *Jurnal Agro Kimia*, 7(3), 150–159.
- Susanti, T., Wicaksono, A., & Nuraini, F. (2019). Perbandingan komposisi nutrisi beras merah dan beras putih. *Jurnal Agroindustri*, 8(4), 250–257.
- Sutrisna, N., Kusniati, E., Histifarina, D. (2013) *Juknis aneka olahan sorgum*. Bandung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat.
- Suvarna, Yashaswini R., Ashwini, K., Shivaleela, Macha, S. I., Lakshmikanth, M., 2024. Ascertaining Sorghum [*Sorghum bicolor* (L.) Moench] as an Antidiabetic Plant. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 16(1):79–94. <https://doi.org/10.9734/ejnfs/2024/v16i11380>.
- Swasti, D., Putri, L., & Wijaya, R. (2017). Pola konsumsi beras merah di daerah perkotaan dan faktor yang memengaruhinya. *Jurnal Konsumsi Pangan*, 4(2), 102–110.
- Waluyo J, Prasetyaningsih Y, Ariyani F T and Sari I M 2020 Pengaruh Perendaman Asam Nitrat pada Pemrosesan Nasi Instan untuk Menurunkan Indeks Glikemik Equilib. *J. Chem. Eng.* 4 23-28.
- Widowati, S., dan Rahmawati, N. 2010. "Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan". *Prosiding Pekan Sereal Nasional*. hlm 35-48.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2014). *Pangan fungsional dan keamanan pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarti, C., Widaningrum, Widayanti, S.M., Setyawan, N., Qanytah, Juniawati, Asriyana, E., Suryana, Widowati, S., 2023. Nutrient Composition of Indonesian Specialty Cereals: Rice, Corn, and Sorghum as Alternatives to

Combat Malnutrition. *Preventive Nutrition and Food Science*, 28(4): 471–482. <https://doi.org/10.3746/pnf.2023.28.4.471>.

Xiong, Y., Zhang, P., Warner, R. D., Fang, Z. (2019) ‘Sorghum grain: from genotype, nutrition, and phenolic profile to its health benefits and food applications’, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18(6), pp. 2025–2046.