

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, R.A., Yusa, N.M., & Wisaniyasa, N.M. (2021). Pengaruh Penambahan Blondo Terhadap Karakteristik Flakes Tepung Beras Merah. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(4), 722-733.
- Afifah, H. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Beras Putih Dan Tepung Kulit Buah Naga Terhadap Kadar Air, Kekerasan Dan Sensori Crackers*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Amalia, F., & Kusharto, C. M. (2013). Formulasi Flakes Pati Garut Dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Sebagai Pangan Kaya Energi Protein Dan Mineral Untuk Lansia. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(2), 137-144.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2018). Pengelolaan Data Analisis Pangan. *Pang4411/Modul 1 1.3, 1 .1.3*(Net- Work Science.), 1.1-1.41.
- AOAC. (2005). Official Methods of The Association of Analitical Chemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Ardiyani, N. P. S ., Nurali, E. J. N., & Laluja, L. E. (2021). Karakteristik Sensoris Dan Kimia Flakes Dari Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminate L.*) Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 19-29.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. (2021). Tempe Sebagai Sumber Antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183-192.
- Astawan, M., Wresdiyanti, T., & Saragih, A. M. (2015). Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe Dan Tepung Kedelai Rebus Pada Tikus Percobaan. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1), 11-17.
- Astuti, (2021). *Studi Pembuatan Flakes Berbasis Tepung Jagung Pulut (Zea mays Ceratina L.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Astuti, S., Suharyono, A.S., & Anayuka, ST. A. (2019). Sifat Fisik Dan Sensori Flakes Pati Garut Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 232-243.
- Azhar, M. (2016). Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Ezim. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Azizah, H. N., & Kurniawati, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Labu Kuning Dan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Flakes. *Journal of Food Engineering*, 2(3), 116-123.

- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 3549:2009. Syarat Mutu Tepung Beras. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 2886:2015. Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat. Jakarta.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. (2013). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) Dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 5-8.
- BPS. (2021). Data Statistik Impor Terigu di Indonesia. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Dewi, N. S. (2015). Diversifikasi Tepung Tapioka pada Pembuatan *Flakes* Diperkaya Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Tepung Ampas Kelapa. Artikel Ilmiah. Universitas Pakuan Bogor.
- Dianingtyas, E., Sulistiastutik., & Suwita, I. K. (2018). Formulasi Tepung Bekatul Dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Dan Mutu Organoleptik Sereal *Flakes* Untuk Anak Obesitas. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 4(2), 128-135.
- Faridah, D. H., Kusnandar, F., Herawati, D., Kusumaningrum, H. D., & Wulandari, N. (2008). Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Firdani, S. A. (2019). *Perbandingan Bentuk Ukuran Dan Struktur Butir Amilum Pada Jenis Tepung (Buatan Pabrik Dan Buatan Sendiri) Dari Tanaman Umbi Dan Sereal*. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fitriana, Y., Atma, Y., & Poerwoto, E. (2018). Daya Terima *Flakes* Berbasis Bekatul Dan Tepung Tempe. *Theses. Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul. Jakarta*.
- Fitriyah, A. T. (2012). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Menjadi *Flakes*. *Agrokompleks*, 1(2).
- Fitriyah, D., Ubaidillah, M., & Oktaviani, F. (2020). Analisis Kandungan Gizi Beras Dari Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2), 153-159.
- Gisca, B., & Arintina, R. (2013). *Penambahan Gembili Pada Flakes Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gloria, J. S., Wisaniyasa, N. W., & Yusa, N. M. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik *Flakes*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 350-361.

- Hapsari, D. R., Maulani, A. R., & Aminah, S. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Flakes Berbasis Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 201-212.
- Ifmaily. (2018). Penetapan Kadar Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis* L) Dengan Metode Luff Schoorl. *Chempublish Journal*, 3 (1), 1-10.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makan*, 35(1), 13-22.
- Irpansa, T. (2019). *Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Kanthie, R. P. (2022). Pengaruh Jenis Bahan Pencampur dan Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Flakes Sorghum (*Sorghum bicolor* L.). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Kusuma, A. Y. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kadar Beta Karoten, Warna Dan daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Luthfi, A. D., & Artha, B. A. P. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dengan Penambahan Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Almond Crispy. *Journal of Food Sciene and Technology*, 1(1), 58-68.
- Mahmud, M. K., Hermana., Nazarina., Marudut., Zulfianto, N. A., Muhayatun., & Jahari, A. B. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Malau, M. S., Yusmarini & Johan V, S. (2022). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kukis. *Journal Agricultural Sciene and Teachnology*, 21(2), 79-85.
- Mardesci, H. (2013). Introduksi Pengolahan Sala Lauak Pangan Khas Pariaman Sebagai Pangan Kaya Nutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 22-28.
- Mirratunnisya., Ujianti, R. M. D., Muflihati., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Flakes Dari Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(2), 124-130.
- Mukhoiyaroh, S., Ammar, M. H., Pangesti, M., & Muflihati, I. (2020). Pengaruh Jenis Beras Terhadap Karakteristik Flakes yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 1-11.

- Mulyana, L., & Farida, E. (2023). Optimasi Formula Flakes Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.) Sebagai Pangan Sarapan Berenergi Tinggi. *Jurnal agriTECH*, 43(1), 21-31.
- Munira., Aimanah. U., & Nuraeni. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Mung Bean Fluor) Terhadap Pembuatan Coconut Flakes. *Jurnal Agrisitem*, 16(2) 66-74.
- Murni, M. (2013). Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan*, ISSN 2654 – 5292.
- Mursyid. (2014). Kandungan Zat Gizi Dan Nilai Gizi Protein Tepung Tempe Kedelai Lokal Dan Impor Serta Aktivitas Antioksidannya. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Nasution, J. (2019). *Karakteristik Flakes Bekatul Dengan Subtitusi Tepung Kacang Putih (Vigna unguiculata) Dengan Variasi Lama Waktu Pemanggangan*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara. Medan.
- Nifah, K. U. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung (Tapioka- Tempe) Dan Metode Pembuatan Adonan Terhadap Sifat Organoleptik Dan Fisik Kerupuk Tempe. *E-Journal Boga*, 4(3), 57-60.
- Nuraini, V., Puyanda, I. R., & Kunciati, W. A. S. (2022). Perubahan Kimia dan Mikrobiologi Tempe Busuk Selama Fermentasi. Prosiding Biologi. *Jurnal Agroteknologi*, 15(2), 127-137.
- Nuraisyah, A., Raharja, S & Udin, F. (2018). Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Tersglutaminase Enzyme. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 318-330.
- Nurwahyuni., Widodo, S., & Hudiah, A. (2021). *Inovasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tempe Dan Analisis Kandungan Gizi*. Thesis. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar.
- Padovani, R. M., Lima, D. M., Colugnati, F. A. B., & Amaya, D. B. R. (2007). Comparison of Proximate, Mineral and Vitamin Composition of Common Brazilian and US Foods. *Journal of Food Composition and Analysis*, 20, 733-738.
- Perdani, C. G., Amaludin, F. N., & Wijana, S. (2019). Formulasi Kerupuk Kentang Granola (*Solanum tuberosum* L.) Sebagai Makanan Kuliner Khas Tengger Jawa Timur. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(2), 37-48.
- Permana, R. A., & Putri. W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Jagung Dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2 (2), 734-742.

- Prabawaningrum, D., Kasmiyati, S., & Mahardika, A. 2020. Kandungan Pigmen dan Aktivitas Antioksidan pada Tanaman Celosia plumosa Bunga Merah dan Kuning. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 5 (2) 119-128.
- Purnamasari, I. W., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flakes Talas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1375-1385.
- Putranto, K & Karlina, E. (2023). Pengaruh Imbangan Tepung Tempe Dan Tepung Jagung Terhadap Karakteristik BMC Balita. *Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 65-73.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2019). Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, Dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*). Prosiding Seminar Nasional Unimus, 2, e-ISSN 2654-3168.
- Rahmawati, A. N., Maryanto, M., & Nurhayati, N. (2019). Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange Dan Ungu Dengan Penambahan Minyak Nabati (Minyak Sawit, Minyak Kelapa, Dan Margarin). *Jurnal Agroteknologi*, 13(1), 85–91.
- Rahmawati, H., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium Dan Organoleptik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 2(3), 382-390.
- Ranganna, S. 1977. Manual Analysis of Food and Product. McGraw Hill Co. New Delhi.
- Riana, R. L. M., Aini, N., & Dwiyantri, H. (2015). Formulasi Dan Optimasi Flakes Kaya Serat Berbasis Pati Garut Resisten Tipe III Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 13(2), 193-202.
- Rinaldo, R.T. (2018). Analisis Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kue Bay Tat Berbasis Tepung Tempe. *AGRITEPA*, 4(2).
- Robyanto, D. (2018). *Penerimaan Konsumen Terhadap Flakes Substitusi Pati Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas) (Studi pada Kelompok Remaja di SMPIT Thariq Bin Ziyad Kel. Jatimulya Kabupaten Bekasi)*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Rohmawati, A. A. (2013). *Pengaruh Formulasi Tepung Maizena Dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Gizi, Organoleptik Dan Fisik Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Tinggi Protein*. Thesis. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya.
- Rulaini, M. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Tepung Uwi Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Stik Bawang*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.

- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155-164.
- Salviana, D. (2018). Analisis Komponen Gizi dan Sensoris Flakes Dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Teung Kacang Gude. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Sari, A.M., Melani, V., Novianti, A., Dewanti, L.P., & Sa'pang M. (2020). Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui Dari Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata* L), Puree Kacang Kedelai (*Glycine max*), Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polythizus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(2), 49-60.
- Sarofa, U., Witjaksono, L. A., Salsabila, A., & Ishaqy, M. A. S. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum Termodifikasi Dan Tapioka serta Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Flakes. *JITIPARI*, 8(1), 56-64.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Seveline., Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Bioindustri*, 1 (2), 245-260.
- Sukainah, A., Johannes, E., Jangi, J., Putra R. P., Angriani, R., & Hatima, H. (2017). Modifikasi Tepung Jagung Dengan Fermentasi. CV. Agus Corp. Makassar.
- Sulartini, N. W. S., R., Sadimantara, G. R., Teguh, W., & Muhidin. (2011). Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro*, 4(2), 43-48.
- Suryani, N., Widayati, D., & Abdurrachim, R. (2020). Analisis Indeks Glikemik, Kadar Serat Dan Karbohidrat Nasi Dari Varietas Beras Siam (Mutiara, Unus Dan Saba). *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 10(2), 1-6.
- Susanti, I., Enny H. L., & Shilvi, M. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis *Mocaf* Dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-based industry*, 34(1).
- Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (2014). Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Tortilla Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2).
- Umar, M. I., Ansarullah., & Syukri, M. (2018). Pengaruh Formulasi Breakfast Cereal Flakes Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Fisikokimia. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(2), ISSN 2527-6271.

- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays L*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 140-149.
- Wahyuningsih, E., Sholichah, R. M., Ulilalbab, A., & Palupi, M. (2017). Pengaruh Proporsi Tepung Talas Dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Air Dan Daya Terima Flakes. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(2), 127-137.
- Widasari, M., & Handayani, S. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu- *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *E-Journal Boga*, 3(3), 222-228.
- Winantuningrum, Y. (2018). *Aplikasi Penggunaan Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata Duch.) Pada Pembuatan Flakes (Kajian Proporsi Tepung Labu Kuning : Tepung Beras Dan Konsentrasi Baking Powder)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarti, S., HP, S., & Estrada, E. (2016). Sifat Fisiko-Kimia Flake Pisang Kepok Dengan Substitusi Tepung Cassava. *Jurnal Rekapangan*, 11(2), 1-10.
- Wulandari, P. A., Sugitha, I. M., & Arihantara, N. M. I. H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Terhadap Karakteristik Cendol. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 248-256.
- Yulianto, V. C. (2015). *Aplikasi Tepung Garut (Maranta arundinaceae, L) Dan Tepung Tempe Kedelai (Glycine max, L) Pada Flakes Ditinjau Dari Sifat Fisikokimia Dan Sensori*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Yulistiani, R., Rosida., & Kumala, I. W. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flakes: Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi Dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 21-36.
- Zai, K., Sidabalok, I., & Asnurita. (2021). Karakteristik Mutu Flakes Dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) Terhadap Tepung Terigu. *Jurnal Pionir LPPM Universitas Asahan*, 7(1), 10-20.