

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., dan Waysima. 2010. *Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Agustia, F. C., Rukmini, H. S., Naufalin, R. 2018. *Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein dari Tepung Ubi Kayu yang Disubstitusi Tepung Koro Pedang Dan Susu Skim*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto., *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7 (1)
- Agustina, N., Waluyo, S., Warji, dan Tamrin. 2013. *Pengaruh suhu perendaman terhadap koefisien difusi dan sifat fisik kacang merah*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*.2013; 2(1): 35-42
- Akbar, A. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Selai Lembaran Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Linn)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya
- Alfian, D. 2019. *Pengembangan Produk Tiwul Instan sebagai Makanan Masa Kini*, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Andreas, S.C., N.E. Zaritzky and A.N. Califano. 2009. *Innovations in The Development of Healthier Chicken Sausages Formulated with Different Lipid Sources*, *Poultry Sci.* 88:1755-1764
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists 18th Ed*. Maryland: AOAC Int.
- Ariani, L.N., Estiasih, T., Martati, E. 2017. *Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.18 No.2 (119-128)
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Jurusan Kimia, Fakultas FMIPA. Universitas Udayana.
- Astuti, S., Suharyono Dan Fitra, N. 2016. *Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (Pleurotus Oestreatus) Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kimia Kerupuk*. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), Pp. 163-173.
- Astuti, S., Suharyono A.S., Dan Anayuka, S.T.A. 2019. *Sifat Fisik Dan Sensori Flakes Pati Garut Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong*. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*.Vol.19(3):232-243. DOI: <http://Dx.Doi.Org/10.12871/Jppt.V19i3.1440>
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2016. *Ragam SDG Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L. Walp)* Koleksi Balitkabi. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id>. [diakses pada 20 Maret 2021].

- Darmatika, K., Ali, A., dan Pato, U., 2018. *Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata) Dalam Pembuatan Crackers*. Pekanbaru. Jom Faperta Vol.5(1).
- Dermawan, R. 2005. *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Devi, C.B., Kushwala, A., dan Kumar, A., 2015. *Sprouting characteristics and associated changes in nutritional composition of cowpea (Vigna unguiculata)*. J Food Sci Technol 52(10):6821-6827
- Elvira, N., Wisaniyasa, N.W., dan Hapsari, A.N.M. 2019. *Studi Sifat Kimia, Fungsional, Dan Daya Cerna Protein Tepung Kecambah Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata (L.) Walp)*. Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Tehnology) Vol.6 (1): 43-53
- Erina, S. 2014. *Karakterisasi Beras Tiruan Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipoema batatas L.) Modifikasi Heat Moisture Treatment Dengan Penambahan Protein Nabati Dari Kacang-Kacangan*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fardiaz, D. Andarwulan, N., Wijaya, H. dan Puspitasari, N.L. 1992. *Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. IPB. Bogor.
- Febrianty, K. 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) : 828
- Ferdiansyah, M. K. 2018. *Pengaruh Hidrokoloid Pada Mutu Produk Bakeri Agrisaintifika*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian vol. 2 (2)
- Funami, T. 2011. *Next target for food hydrocolloid studies texture design of foods using hydrocolloid technology*. Food Hydrocolloids. 25: 1904–1914.
- Garcia, P. G., B, Segovia., L, Lopez., G.M, Jaren.F, Garrodo. 2011. *Mechanism and polyphenols involved in the browning reaction of olives*. Journal of Food Science
- Graf D, Seifert S, Jaudszus A, Bub A, Watzl B. *Anthocyanin-Rich Juice Lower Serum Cholesterol, Leptin, and Resistin and Improves Plasma Fatty Acid Composition in Fischer Rats*. PLoS ONE. 2013. 8(6): e66690.
- Gumilar, P. L. 2012. *Skripsi: Beras Analog Modified Cassava Flour (MOCAP) dengan Penambahan daun Katuk dan Kacang Merah*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.

- Halifah, P. 2011. *Pengaruh lama perebusan terhadap kadar protein tempe kacang tunggak (vigna unguiculata)*, Bionature., vol 12 (1), periode April, FMIPA Universitas Negeri Makasar, Sulawesi.
- Harahap, S.K.L. 2018. *Pengaruh Jensi Penstabil Dan Modifikasi Proses Pengolahan Terhadap Mutu Mie Kering Dari Tepung Ubi Jalar Oranye*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Hartanti, L., Syamsunihar, A., Wijaya, K.A. 2017. *Kajian Argonomis dan Kualitas Tepung Berbahan Ubi Kayu Lokal*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol. 3 (2): 247-255
- Herawati, H., Kusnandar, F., Adawiyah, D., dan Budijanto, S. 2014. *Thermal characteristics and state diagram of extruded instant artificial rice*. Thermichimica Acta. 593: 50–57. DOI:[10.1016/j.tca.2014.08.017](https://doi.org/10.1016/j.tca.2014.08.017)
- Herawati, H. 2018. *Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu*. Jurnal Litbang Pertanian,37, 17-25.
- Hidayat, N., Nurika, I., Purwaningsih, I., dan Eva, N.W. 2012. *A study of consumers acceptance instant tiwul ad its financial analysis*. J. Agric Food Tech., 2(12):178-183
- Hidayat, B., Akmal, S., Surfiana. 2015. *Kajian Potensi Beras Siger (Tiwul Instan) Fortifikasi Sebagai Pangan Fungsional*. Politeknik Negeri Lampung. ISBN 978-602-70530-2-1 Halaman 473-479
- Imanningsih, N. 2013. *Pengaruh suhu ruang penyimpanan terhadap kualitas susu bubuk*. J. Agroiitek. 7:1, 1-5.
- Imanningsih, N. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formula Tepung-Tepungan*. Penel Gizi Makan No.35(1) hal:13-22
- Javanmard M., Chin N.L., Yusof Y.A. dan Endan J. 2010. *Application of sago starch as a gelling agent in jam*. CyTA-J. Food. 10(4): 275-286.
- Kaur, A. K., Shevkani, N., Singh, P., Sharma, S. 2015. *Effect Of Guar Gum And Xanthan Gum On Pasting And Noodle-Making Properties Of Potato, Corn And Mung Bean Starches*. Journal Of Food Science And Technology. 52(12). Dec:8113–8121.
- Kemenkes. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Direktorat jenderal Kesehatan masyarakat, direktorat gizi masyarakat.
- Kemenkes. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjukan Untuk Masyarakat Indoensia*. Jakarta. Kementerian Kesehatan.
- Khotijah, S. 2016. *Kadar Karbohidrat Dan Organoleptik Mie Basah Tepung Biji Nangka Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami*.

- Skripsi. Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Krokida, M. K., and Philippoulus, C. 2005. *Rehydration of Dehydrated Food Dry.Technol. 23, 799-830.*
- Layli, R.T., 2015. *Pengaruh Konsentrasi Gum Xanthan Terhadap Kualitas Serbuk Crude Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) dengan Metode Foam-Mat Drying*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan. Universitas Brawijaya
- Lubis, Y.M., Sulaiman, M.I., dan Hayati, M., 2018. *Karakteristik Mi Jagung dengan Penambahan Jenis Hidrokolid (Guar Gum Dan Xanthan Gum) pada Berbagai Konsentrasi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia, Vol.10 (02)
- Mardiah, N., Novidahlia, N., dan Mashudi. 2012. *Determination of drying methoda (cabinet dryer and fluidized bed dryer) on compound and capacity antioxidant in dried rosela. J. Pertanian. 3:2, 104-110*
- Mardiah, Z., Dan Indrasari, S.D. 2012. *Korelasi Amilosa Terhadap Konsistensi Gel, Nisbah Penyerapan Air (NPA) Dan Nisbah Pengembangan Volume (NPV) Pada Beras Varietas Lokal*. Subang: Balai Besar Penelitian Padi (BB PADI).
- Mardiyanto, T.C., Sudarwati, S. 2015. *Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal Secara In Vitro*. PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON 1(5);1256-1264. DOI: 10.13057/psnmbi/m010451
- Markus, J.E.R., Oematan, S.S. 2019. *Sifat kimia dan uji prefensi tiwul instan*. Kupang. Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Cendana.
- Martono, Y., Danriani, L. D., Dan Hartini, S. 2016. *Pengaruh Fermentasi Terhadap Kandungan Protein dan Asam Amino pada Tepung Gapek yang Difortifikasi Tepung Kedelai (Glycine max (L)). Jurnal Agritech, 36(01), 56. <https://doi.org/10.22146/agritech.10684>*
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. Jurnal teknologi dan industri pertanian Indonesia. Vol (4) No.3. Universitas Syiah Kuala. Banda aceh.
- Mayasari, R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Tugas Akhir. Fakultas Teknk. Universitas Pasundan.

- Millah, S. 2016. *Substitusi Tepung Kedelai Hitam Pada Mie Basah Untuk Penderita Hiperkolesterolemia*. (Skripsi). Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Miranti. 2020. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*. 8(1) : 116-120
- Muchtadi, D. 1993. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Program studi ilmu pangan, program sarjana IPB. Bogor.
- Nurhikmawati, I., 2018. *Optimasi Rasio Sorgum: Kecambah Kacang Tunggak Untuk Menghasilkan Produk Breakfast Cereal Sumber Protein*. Skripsi. Jurusan Teknologgi hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Opara CC, Agueze CC, dan Abraham A. 2013. *Dehydration and rehydration of fufu*. *Greener J Sci Eng Technol Res*. 3(2):68-75.
- Parwiyanti, F., Pratama, A., Wijaya, N., Malahayati, dan Lidiasari, E. 2015. *Swelling Power Dan Kelarutan Pati Ganyong (Canna edulis Kerr.) Termodifikasi Melalui Heat-Moustrure Treatment Dan Penambahan Gum Xanthan Untuk Produk Roti*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Rahmi, S., Yuliani A., dan Arpi, N. (2018). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Kadar Air dan Daya Serap Air Mi Kering Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(1), 367-370.
- Ramadhan. K., Atmaka, W., dan Widowati, E., 2015. *Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Serta Organoleptik Fruit Leather Kulit Buah Naga Daing Super Merah (Hylocereus Costaricensis)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. VIII, No.2 (115-122)
- Ramdhani, A.F., 2014. *Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Karakteristik Pasta Campuran Tepung Garut (Maranta arundinaceae L.) Dan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.) Serta Potensinya Sebagai Bahan Baku Bihun*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Petanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Ramlah.1997. *Sifat Fisik Adonan Mie dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Konsui, Telur dan Ubi Kayu*. Tesis. Universitas Gajah Mada.
- Ratnawati, L., Affifah, N., 2018. *Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mi Yang Terbuat Dari Campuran Mocaf, Tepung Beras Dan Tepung Jagung*. Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna. *Jurnal Pangan* Vol. 27(1)43-54

- Richana, N., dan Sunarti, T.C. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepug Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili*. Jurnal Pascapanen. Vol. 1(1)29-37
- Richana, N, Ratnaningsih, Dan Haliza, W. 2012. *Teknologi Pascapanen Jagung. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Kementerian Pertanian. Bogor. ISBN: 978-979-1116-33-6.
- Rosida, D.F., Hardiyanti, Q., dan Murtiningsih. 2013. *Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak Pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu*. J. Tek. Pangan 5(2):138-149.
- Rukmini, H.S. dan Naufalin, R. 2015. *Formulasi tiwul instan tinggi protein melalui penambahan lembaga sereal dan konsentrat protein kedelai*. J. Teknologi Industri Pertanian. 25:3, 190-197
- Rukmini, H.S., Purbowati, I.S.M., Agustia, F.C. 2016. *Produksi Tiwul Instan Tinggi Gizi dari Tepung Komposit Berbahan Utama Tepung Ubi Kayu Termodifikasi dan Evaluasi Mutu Produk*. Laporan Penelitian Strategis Nasional, DP2M Dikti.
- Rusli, A. S., Rusmarilin, H., dan Karo-Karo, T. 2016. *Pembuatan sate daging dengan menggunakan tepung rebung dan tepung ikan gembung (*Rastrelliger sp.*) yang diperkaya dengan tempe rebung dengan konsentrasi zat penstabil yang berbeda*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 4(2): 138-149.
- Sa'adah, F. 2009. *Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L. Walp.*) dan Tepung Beras Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil*. (Skripsi). Tidak Dipublikasikan. Institut Pertanian Bogor.
- Safitri, F.M., Ningsih, D.R., Ismail, E., dan Waluyo. 2016. *Pengembangan Getuk Kacang Tolo Sebagai Makanan Selingan Alternatif Kaya Serat*. Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia. Vol.4 (2):71-80.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. ISSN 0215-9511
- Sayekti, R.S., Prajitno, D., dan Toekidjo. 2012. *Karakterisasi Delapan aksesori kacang tunggak (*Vigna unguiculata L. Walp*) asal Daerah Istimewa Yogyakarta*. Jurnal Penelitian Vol 1 No.1, 2012.
- Septiyani, I. 2012. *Indeks Glikemik Berbagai Produk Tiwul Berbasis Singkong (*Manihot esculenta crantz*) Pada Orang Normal*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor.
- Septyani, W.H., Sarofa, U., Dan Winarti, S. 2021. *Karakteristik Makaroni Cassava Dan Biji Nangka Yang Diperkaya Ekstrak Kelor Dengan Penambahan Gum*

- Xanthan*. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian. Vol 5, No.1, Juni 2021, Pp.59-74. DOI: <https://doi.org/10.26877/jiphp.V5i1.8133>
- Setiawati, D. 2015. *Perubahan Karakteristik Mie Mojang (Mocaf-Jagung) yang Dibuat dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat*. Skripsi. Universitas Jember.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- SHAHEEN, N., Isman, S., Munmun, S., dan Mohiduzzaman, Md. 2016. *Amino acid profiles and digestible indispensable amino acid scores of proteins from the prioritized key foods in Bangladesh*. Food Chemistry, Vol. 213(15): 83- 89
- Sibuea, P. 2001. *Penggunaan Gum Xanthan Pada Substitusi Parsial Terigu Dengan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Vol. 12 No.2
- Sinha, R., Kawatra, A., Sehgal, S.2005. *Kandungan saponin dan penghambat tripsin aktivitas inhibitor kacang tunggak: perbedaan varietas dan efek dari pengolahan rumah dan metode memasak*. J Food Sci Technol 42:182–185
- Snedecor GW, Cochran WG (1967) *Metode statistik*, edisi ke-6. Oxford
- Sitohang, K. 2015. *Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun*. (Skripsi) Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *SNI 01-2997-2996, Tepung Singkong*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- Srikaeo, K., P. Laothongsan, C. Lerdluksamee. 2018. *Effects Of Gums On Physical Properties, Microstructure And Starch Digestibility Of Dried-Natural Fermented Rice Noodles*. *International Journal Of Biological Macromolecules*. Vol.109:517–523.
- Sudrajat, A.B.N., 2016. *Karakterisasi Sifat Fisik Dan Fungsional Isolat Protein Koro Benguk (Mucuna Preuriens)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Sukanto. 2010. *Perbaikan tekstur dan sifat organoleptik roti yang dibuat dari bahan baku tepung jagung dimodifikasi oleh gum xanthan*. Agrika 4 (1): 54-59.
- Susilowati, E. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, Dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubstitusi Dengan Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Bahan Makanan Pokok*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Syah, D. (2012). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Penerbit IPB Press. Bogor

- Tarwendah, I.P. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol.5 (2):66-73.
- Vafaei, N., Ribeiro, R., Camarinha-Matos, L., Luis, C.-M., Rebeiro, R. A., & Camarinha-Matos, L. M. 2016. *Normalization Techniques for Multi-Criteria Decision Making: Analytical Hierarchy Process Case Study*. 261-269. http://doi.org/10.1007/978-3-319-31165-4_26i
- Widyaningtyas, M., Susanto, W.H. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.3(2):417-23
- Widowati, S. 2009. *Penurunan Indeks Glikemiks berbagai Varietas Beras melalui Proses Pra-tanak*. Jurnal Pasca panen. 6 (1): 1-9
- Wisaniyasa, N.W., Duniaji, A.S., dan Jambe, A.A.G.N.A. 2017. *Studi Daya Cerna Protein, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fungsional Tepung Kecambah Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dalam Rangka Pengembangan Pangan Fungsional*. Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology). Vol. 4 (2): 120- 126.
- Zainal, A.R. 2013. *Amilase Pada Kecambah Kacang Merah dan Kacang Buncu Hitam (Phaseolus vulgaris L.)*. Fakultas MIPA. Universitas Lampung.
- Zeleny, M. 1982. *Multiple Creteria Decision Making*. New York: McGrew-hill Co.