

DAFTAR PUSTAKA

- A.O.A.C. (2010). *Official methods of analysis of the association of the analytical chemists*. Maryland: USA
- A.O.A.C. (2016). *Metode Resmi Analisis Asosiasi Ahli Kimia Analitik*. AS: Washington D.C. inc
- A.O.A.C. (2016). *Official of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. Arlington : AOAC Inc
- Ahlawat, T., Patel, N. L., Agnihotri, R., Patel, C. R., dan Tandel, Y. (2016). Black mulberry (*Morus nigra*). Underutilized fruit crops: Importance and cultivation, 195, 212.
- Ambarsari, I., Endrasari, R., dan Hidayah, R. (2020). Kandungan Nutrisi Dan Kualitas Sensoris Produk Minuman Sereal Sarapan Berbasis *Flakes* Jagung, Jali, Dan Sorgum Nutritional And Sensory Quality Of Breakfast Cereal. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian| Volume, 17(2)*, 108-116.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ardiyani N.P.S., Emi J.N N., dan Lana E. L. (2021). Karakteristik Sensoris Dan Kimia *Flakes* Dari Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa Acuminata l*), Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas l*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris l*) *Jurnal Teknologi Pertanian Volume 12 Nomor 1, Juni 2021*
- Ariyanti, dan Fifin (2022). Kajian Kualitas Flake Tepung Buah Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan Tepung Beras Dengan Variasi Penambahan Pekatan Protein Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata, L*). Undergraduate thesis. UPN Veteran Jawa Timur
- Astuti, S., Suharyono A.S.S.T., dan Anayuka A.(2019). Sifat Fisik Dan Sensori *Flakes* Pati Garut Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 19 (3):225-235*
- Augustin, Jorg, Barbara P. Klein, Deborah Becker and Paul B. Venugopal. 1985. *Methods of Vitamin Assay*. New York: John Wiley & Sons, Inc.. 225-259 & 263-27
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2005). *Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional:BPOM*
- Bening, S., A. Margawati., dan Rosidi, A. (2016). Asupan Gizi Makro dan Mikro Sebagai Faktor Risiko Stunting Anak Usia 2-5 Tahun Di Semarang. *Medica Hospitalia. 4(1): 45-50.*
- Budijanto, S., Sitanggang, A.B, Wiaranti, H., dan Koesbiantoro, B. Pengembangan Teknologi Sereal Sarapan Bekatul Dengan Menggunakan Twin Screw Extruder. *J. Pascapanen 9(2) 2012: 63-69*
- Cahyadi, W., dan Widiantara, T. (2017). Penambahan Penambahan Bahan Penstabil Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ), 4(3), 218-224*

- Cahyanti, A.F., Saptono, R., dan Sihwi.S.W. (2015). Penentuan Model Terbaik Pada Metode Naive Bayes Classifier Dalam Menentukan Status Gizi Balita Dengan Mempertimbangkan Independensi Parameter. *Jurnal Smart*. Vol 4. No 1. Juni 2015. ISSN: 2301-7201
- Chandra L., Marsono, Y., dan Sutedja, A.N. (2014). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Beras Merah Dengan Variasi Suhu Perebusan Dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition* Vol 13 (2): 57-68, 2014
- Damayanti, E. T., dan Kurniawati, P. (2017). Perbandingan metode penentuan vitamin C pada minuman kemasan menggunakan metode spektrofotometer UV-Vis dan iodimetri. Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya, Malang.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., and Fennema, O. R. (2007). *Fennema's Food Chemistry*. CRC Press.
- Darmayanti, Lani IP ID GM, AA.G.N. Anom Jambe, A.A.I. Sri Wiadnyani, IP. Suparthana, dan I Desak Putu Kartika P. (2014). Analisis kadar protein dan asam amino pada tape talas (*Colocasia esculenta L. Schott.*) *Laporan Penelitian*. Universitas Udayana.
- De Oliveira Filho, J.G., dan Egea, M.B. (2021). Produk Sampingan Biji Bunga Matahari Dan Fraksinya Untuk Aplikasi Makanan: Sebuah Upaya Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Proses Minyak. *Jurnal Ilmu Pangan* , 86 (5), 1497-1510.
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., dan Haryati, S. (2020). Substitusi wortel (*Daucus carota L.*) dan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mie kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 23-32.
- Faridah D.N., Kusumaningrum H.D., Wulandari N., dan Indrasti D. (2006). *Modul Praktikum Analisis Pangan*. Bogor (ID): Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fauzi M., NFN. Giyarto, Lindriati, T., dan Paramashinta H. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* | Volume 16 No. 1 Juni 2019: 31-43
- Febrianty, K., Widyaningsih T.D., Wijayanti, S.D., Nugrahini N.I.P., dan Maligan J. M. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi Kecambah Kacang Tunggak) Dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia *Flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 3p.824-834, Juli 2015
- Ferdiansyah, A., dan Winarti, S. (2023). Kajian proporsi santan kelapa, umbi gembili dan penambahan volume buah naga merah terhadap karakteristik fisikokimia serta organoleptik es krim nabati. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 152-163.
- Firdausy, N., Rosida, D. F., dan Winarti, S. (2023). Karakteristik Kimia *Flakes* Dengan Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Tunggak Yang Diperkaya Dengan Minyak Biji Bunga Matahari. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(1).

- Gisca, B. I. D., dan A. Rahayuni. (2012). Penambahan Gembili Pada *Flakes* Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 2 (4): 505-513.
- Gozali, T., Sutrisno, E. T., dan Saleha, N. M. (2019). Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 40.
- Grasso, S., Omoarukhe, E., Wen, X., Papoutsis, K., and Methven, L. (2019). The Use Of Upcycled Defatted Sunflower Seed Flour As A Functional Ingredient In Biscuits. *Foods*, 8, 305.
- Grasso, S., Pintado, T., Pérez-Jiménez, J., Ruiz-Capillas, C., and Her- rero, A. M. (2020). Potential of a Sunflower Seed By-Product as Animal Fat Replacer in Healthier Frankfurters. *Foods*, 9, 445
- Halwan, C. A., dan Nisa, F. C. (2015). Pembuatan Mie Kering Gembili dan Bekatul (Kajian Proporsi Terigu: Gembili Dan Penambahan Bekatul) [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Hapsari, D. R., Maulani, A. R., dan Aminah, S. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori *Flakes* Berbasis Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata L.*) dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycyn max L.*) *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 201-212.
- Indrawati, V. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta Linn*) Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. *E-Journal Boga*. 5(1), 54-62
- Izwardy D, Mahmud MK, Hermana, dan Nazarina. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Jiang, L., Li, X., and Zhang, H. (2017). "Antioxidant and anti-inflammatory activities of *Morus alba L.* fruit extracts." *Journal of Food Science*, 82(10), 2453-2461. [doi:10.1111/1750-3841.13786]
- Kang, J. H.,(2009). "Anthocyanin composition of *Morus* (Mulberry) and its antioxidant activity." *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(4), 1194-1199. [doi:10.1021/jf803331p]
- Katja G., (2012). Minyak Bunga Matahari Komersial dan Minyak Hasil Ekstraksi Biji Bunga Matahari (*Helianthus annuus L.*). *Jurnal Ilmiah Sains* Vol. 12, No.1.
- Kerthyasa, T. G. dan Yulani, I. (2013). *Sehat Holistik Secara Alami: Gaya Hidup Selaras dengan Alam*. Qanita. Bandung
- Khurana, S. dan Singh R. (2021). Bab 5: Bunga Matahari (*Helianthus annuus*) pada Biji Minyak Biji: Atribut Kesehatan dan <https://doi.org/10.1007/978-981-15-4194-05> Aplikasi Makanan,
- Kumala, I.W.(2020). Pengaruh Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak dengan Penambahan Natrium Bikarbonat (Nahco3) Terhadap Sifat Fisikokimia *Flakes*. Skripsi. Surabaya: UPN Veteran Jawa Timur.

- Kumiasih, A. (2016). Daya Patah Dan Daya Terima *Flakes* Jagung yang Disubstitusi Tepung Jantung Pisang (Publikasi Ilmiah). Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Laisma, A. (2018). *Variasi Penambahan Bubur Buah Black Mulberry (Morus Nigra L.) Dalam Produk Churros Berbasis Tepung Umbiumbian* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Larasati, D. (2017). *Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) dan Penambahan Buah Murbei (Morus Nigra. L) terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Lestari, P.A., Yusrasini N.L.A., dan Wiadnyanyi A.A.I.S. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik Crackers. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 8, No. 4, 457-464, Desember 2019. ISSN : 2527-8010 (ejournal)
- Lin, C.-Y.; Lay, H.-L. (2013) Fruit Growth Characteristics, Component Analysis and Antioxidant Activity of Mulberry (*Morus*(spp.)). *Science. Horticulture*. 285–292.
- Malika, B. A. (2020). *Perbandingan Tepung Edamame (Glycine Max (L.) Merr) Dengan Tepung Black Mulberry (Morus Nigra) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Edaberry* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas)
- Mar'atirrosyidah, R., & Estiasih, T. (2015). Aktivitas Antioksidan senyawa bioaktif umbi-umbian lokal inferior: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 594–601.
- Maryam, S., Baits, M., dan Nadia, A. (2015). Pengukuran Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) Menggunakan Metode FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 115-118.
- Mirratunnisya, M., Ujianti, R. M. D., Muflihati, I., dan Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan *Flakes* dari Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 10(2), 124-130.
- Nurani, S., dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 50-58.
- Pambudi, E. P. A., Utami, P. I., dan Hartanti, D. (2016). Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Vitamin E Pada Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 6(03).
- Paramita A.H., dan Putri, W.D.R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang Lama Perumal Pangarhadap *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 3 p.1071-1082. Juli 2015107
- Paramita, A. H., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1071-1082

- Permana A.P., dan Putri W.D.R. (2015). Pengaruh Proporsi Jagung Dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Kimia *Flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.734-742, April 2015.
- Permana, R. A., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia *Flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 734-742.
- Pokatong, W. D. R., Lestari, C., dan Mastuti, T. S. (2014). Pemanfaatan pati gembili (*Dioscorea esculenta* Lour. Burkill) dengan penambahan plasticizer sebagai edible coating pada stroberi (*Fragaria ananassa*). *Prosiding Sains Nasional dan Teknologi*, 1(1).
- Prameswari, R. (2013). *Pemanfaatan Tepung Gembili (Dioscorea esculenta L.) dalam Pembuatan Cookies (Kajian Proporsi Tepung Gembili: Pati Jagung dan Tingkat Penambahan Margarin)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Putri, A. M. (2020). Perbandingan Aktifitas Antioksidan Terhadap Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus L.*) Dengan Tumbuhan Lainnya. *Journal of Research and Education Chemistry*, 2(2), 85-85.
- Rahadyana, R. Z., Artini, K. S., dan Wardani, T. S. (2024). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus L*) Dengan Menggunakan Metode Dpph (1, 1-Diphenyl-2-Picryl Hydrazil). *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(3), 8049-8056.
- Rahardjo L.J., Bahar A. dan Adi A.C. (2019). Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Dan Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata (L) Walp.*) Yang Diperkaya Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Snack Bar. Universitas Negeri Surabaya. Research Study DOI: 10.2473/amnt.v3i1.2019.71-77
- Rahmah, A., Faizah, H., dan Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Journal FAPERTA* Vol. 4 No. 1 Februari 2017
- Rahmawati, A.N., Maryanto, dan Nurhayati. (2019). Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange dan Ungu dengan Penambahan Minyak Nabati (Minyak Sawit, Minyak Kelapa, Dan Margarin). *Jurnal Agroteknologi* Vol. 13No. 01
- Rahmawati, D., & Kusnadi, J. (2017). Penambahan Sari Buah Murbei (*Morus alba L*) dan Gelatin terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 83-94.
- Ramadhani, S. T., Hamidah, S., dan Lastariwati, B. (2019). Pannacotta Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus L*) Bagi Vegetarian. *Home Economics Journal*, 3(2), 38-61.
- Rukmana, R. (2004). *Budidaya Bunga Matahari*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Sabrina, S. M. (2022). *Analisis Perbedaan Vitamin E, Kalsium Dan Zinc Pada Semprong Berbasis Tepung Biji Bunga Matahari (Helianthus Annuus L.) Dan Tepung Quinoa (Chenopodium Quinoa)*.

- Saleha, N. M. (2016). Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka serta Tepung Kacang Hijau Menggubi Clembu Design Exppasundan Balduture D-Optimal, Skripsi Apling Universitas Bandung.
- Salviana D. (2018). Analisis Komponen Gizi Dan Sensoris *Flakes* Dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Gude, Fakultas Teknologi pangan dan Agroindustri Universitas Mataram
- Saputro H.D. dan Siawanti, (2015). Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Formulasi Kecambah Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Minuman Fungsional. *Journal Teknosains Pangan* 4(1): 10-19.
- Sianturi D.P., dan Marliyati, S.A. (2014). Formulasi *Flakes* Tepung Komposit Pati Garut Dan Tepung Singkong Dengan Penambahan Pegagan Sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar. ISSN 1978-1059 *Jurnal Gizi dan Pangan*, Maret 2014, 9(1): 15-22 Sitepu, R., Heryanto, H., Brotosudarmo, T. H., dan Limantara, L. (2016). Karakterisasi Antosianin Buah Murbei Spesies *Morus alba* dan *Morus cathayana* di Indonesia. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 5(2).
- Suarni dan Yasin, M. (2011). *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Vol 6 No.1: Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros.
- Sugiarso, A., dan Nisa, F. C. (2015). Pembuatan Minuman Jeli Murbei (*Morus Alba L.*) Dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A. Muelleri Blume*) Sebagai Pensubstitusi Karagenan [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 443- 452.
- Suharyono, A. S., dan Anayuka, S. A. (2019). Sifat fisik dan sensori *flakes* pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225-235.
- Susanti, I., E. W. Lubis., S. dan Meilidayani. (2017). *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf Dan Tepung Jagung. *Jurnal Agroindustri* 34 (1): 44-52.
- Tullah, A. H., dan Kardina, R. N. (2023). Analisis Zat Gizi Semprong Berbasis Tepung Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus L.*) Dan Tepung Quinoa (*Chenopodium quinoa*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(1), 27-32.
- U. S. D. of A. 2018. *Nutrient Database For Standard Reference Of Raw Sample 100g*. Retrieved From <https://Ndb.Nal.USda.Gov/Ndb/> (diakses pada 1 Februari 2024)
- Utama., dan Wdarta, L.W.R.(2019). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea Mays L*) Terhadap Karakteristik *Flakes*. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan* Vol.8 No.2, 140-149
- Utomo, D. (2013). Pembuatan Serbuk Effervescent Murbei (*Morus alba L*) dengan Kajian Penambahan Maltodekstrin dan Suhu Pengering. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 5 No.1 Hal 49-69
- Vebrianti, J., Idris, N. U. C., dan Diana, T. R. (2021). *Cupcake Penuh Gizi dan Bebas Gluten Berbasis Tepung Singkong dan Tepung Quinoa* (Doctoral dissertation, Sebelas Maret University).

- Waskito. (2014). Perubahan Warna pada *Flakes* dari Proses Maillard. *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Muhammadiyah Malang Malang.
- Widada, H. (2013). Analisis Kandungan Vitamin E pada Buah *Borassus flabellifer* Linn. Menggunakan High Performance Liquid Chromatography (HPLC). *Mutiara Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 13(3), 143-150.
- Wimpy, Harningsih, T., dan Larassati, W. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Tabir Surya Kombinasi Ekstrak Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Dan Ekstrak Kulit Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 6(2), 231–239.
- Winamo, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S., dan Wicaksono, L. A. (2020). Pemanfaatan Biji Bunga Matahari Sebagai Bahan Baku Fermentasi Tempe. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 112-121.
- Winarti, S.,(2018). *Umbi Dioscorea; Karakteristik dan Teknologi Pengolahan*. Yogyakarta: Plantaxia
- Wirdayanti. (2012). Studi Pembuatan Mie Kering Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*), Pasta Kacang Tunggak Dan Pasta Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* L.). Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., dan Ramdhan, T. (2016). Uji Organoleptik Formula *Flakes* dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* (p. 603).
- Yulistiani, R., Rosida, R., dan 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).
- Zafra-Stone shirley, Yasmin T, Bagchi M, Chatterjee A, Vinson JA, Bagchi D. Anthocyanins-occurrence, chemistry extraction and. *Mol Nutr Food Res*. 2007;51:675-683. doi:10.3390/ijms13022472.
- Zhaheer. (2020). *Vigna unguiculata* (L.) Walp. (Papilionaceae): Tinjauan kegunaan obat, fitokimia dan farmakologi. *Jurnal Farmakognosi dan Fitokimia* 2020; 9(1): 1349-1
- Zoumpoulakis, P., Sinanoglou, V. J., Siapi, E., Heropoulos, G., dan Proestos, C. (2017). Evaluating Modern Techniques for The Extraction and Characterisation of Sunflower (*Helianthus annuus* L.) Seeds Phenolics. *Antioxidants*. 6 (46) : 1-10