

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanto, R., Restuhadi, F. and Zalfiatri, Y. 2017. 'Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen pada Produk Bolu Kemojo di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau', *Jom FAPERTA*, 4(2), pp. 1–15. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/198446-analisis-pemetaan-kesukaan-konsumen-pada.pdf>.
- Agustin, F. and Putri, W. D. R. 2014. 'Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), pp. 1–9.
- Agustina, F. 2017. 'Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Biskuit “ Bebas Gluten Bebas Kasein ” dengan Bahan Baku Tepung Mocaf'. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Available at: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/225/>.
- Agustina, W. and Andriana, Y. 2010. 'Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L)', *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*, (5), p. 411239. Available at: <http://repository.upnyk.ac.id/id/eprint/567>.
- Akbar, H., Supriyanto, A. and Haryani, K. 2013. 'Karakterisasi tepung konjak dari tanaman iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah', *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(4), pp. 41–47.
- Ambarita, E. M. and Madanijah, Siti ; Muharam Nurdin, N. 2014. 'Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Air Dengan Pola Defekasi Anak Sekolah Dasar Di Kota Bogor', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(1), pp. 7–14. doi: 10.25182/jgp.2014.9.1.
- Aminah, S. and Hersoelistyorini, W. 2012. 'Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serelia dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching', *Jurnal Unimus*, 1(1), pp. 1–9. Available at: <http://103.97.100.145/index.php/psn12012010/article/download/513/562>.
- AOAC. 1995. 'Official Methods of Analysis'. Washington DC.
- AOAC. 2005. 'Official Methods of Analysis (18 Edn)', *The Association of Official Analytical Chemist*. USA: Mayland.
- Ardiansyah, G., Hintono, A. and Pratama, Y. 2019. 'Karakteristik Fisik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Tepung Porang

- (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengental’, *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 175–180. Available at: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/download/23520/23123>.
- Aryanti, N. and Abidin, K. Y. 2015. ‘Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*)’, *Jurnal Metana*, 11(01). doi: 10.14710/metana.v11i01.13037.
- Aulia Arza, P. and Purnama Sari, S. 2017. ‘Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Alpukat (*Persea americana*, mill) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Kalium Puding Pisang’, *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, 9(2), pp. 58–67. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2007. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2007 Laporan Nasional*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. ‘SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori’. Jakarta.
- Basuki, E. K., Susilowati, T. and Hajati, T. S. 2018. ‘Food Bar Pedada dengan Proporsi Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau’, *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), pp. 10–15. doi: 10.33005/jtp.v11i2.896.
- BPOM, R. 2016. *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Available at: http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf.
- BPS, B. P. S. 2015. *Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi (ton), 1993 - 2015*. Jakarta. Available at: <https://bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/877>.
- Cahyani, W. and Rosiana, N. M. 2020. ‘Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan SelinganTinggi Serat’, *Jurnal Kesehatan*, 8(1), pp. 1–9. doi: <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i1>.
- Chalimah, S. and Hastuti, N. T. 2015. ‘Puding Agar Waluh (*Cucurbita Moschata*) Alternatif Untuk Penderita Diabetes dengan Pemanis Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*)’, *University Research Colloquium*, pp. 201–207.
- Cruz-Requena, M. *et al.* 2016. ‘Dietary fiber: An ingredient against obesity’, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 28(8), pp. 522–530. doi: 10.9755/ejfa.2015-07-521.
- Darmawan, M. *et al.* 2014. ‘Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi

Tepung Puding Instan', *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(1), p. 83. doi: 10.15578/jpbkp.v9i1.102.

Departemen Kesehatan RI. 2008. *Profil Kesehatan Indonesia 2007*. Jakarta.

Dian, Eva., Harun, Noviar., Y. 2018. 'Kombinasi Tepung Kacang Hijau dan Buah Nanas dalam Pembuatan Snack Bars', *JOM UR*, 1, pp. 1–13. doi: 10.16285/j.rsm.2007.10.006.

Fahmi, F. I. 2013. 'Analisis Kualitas Puding dengan Ekstrak Wortel Sebagai Pewarna Alami', *E-Journal Home Economic and Tourism*, 10, pp. 1–11. Available at: <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/5465/4320>.

Fairudz, A. and Nisa, K. 2015. 'Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight', *Jurnal Majority*, 4(8), pp. 121–126.

Fajri, R., Basito, B. and Muhammad, D. R. Aj. 2013. 'Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Food Bars Labu Kuning (*Cucurbita máxima*) dengan Penambahan Tepung Kedelai dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Aalternatif Produk Pangan Darurat', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2), pp. 103–110. doi: 10.20961/jthp.v0i0.13524.

Fathonah, S. 2018. 'Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit', *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), pp. 12–21. doi: <https://doi.org/10.15294/jkomtek.v10i1.17361>.

Fatima, S. and Salsabila, S. 2019. 'Penambahan Konsentrasi Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rocs) Terhadap Uji Organoleptik Kelapa Dalam', *J-PEN Borneo: Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), pp. 1–7. Available at: <http://jurnal.borneo.ac.id/index.php/ija/article/view/1209/861>.

Fransiska, D. *et al.* 2014. 'Penambahan Kalsium Karbonat pada Pembuatan Tepung Puding Instan Berbahan Alginat Addition of Calcium Carbonate on the Production of Instant Pudding Powder Containing Alginate', 9, pp. 69–81.

Hadi, H. 2004. 'Gizi lebih sebagai tantangan baru dan implikasinya terhadap kebijakan pembangunan kesehatan nasional', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1, pp. 47–53. doi: <https://doi.org/10.22146/ijcn.17394>.

Hales, C. M. *et al.* 2017. 'Prevalence of Obesity Among Adults and Youth: United States, 2015–2016. NCHS data brief, no 288. Hyattsville, MD: National Center for Health Statistics.', *NCHS data brief, no 288. Hyattsville, MD: National Center for Health Statistics.*, (288), pp. 2015–2016. Available at: <https://www.cdc.gov/nchs/products/databriefs/db288.htm>.

Handayani, R. and Aminah, S. 2011. 'Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat Dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Euचेuma*

AUDREY TREESIA HERMITA TAMPUBOLON, 2020

FORMULASI PUDING UMBI PORANG DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI

MAKANAN SELINGAN TINGGI SERAT BAGI PENDERITA OBESITAS

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Cottonii), *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(3), pp. 67–74. Available at: <http://103.97.100.145/index.php/JPDG/article/view/1070/1119>.
- Harbuwono, D. S. *et al.* 2018. ‘Obesity and central obesity in indonesia: Evidence from a national health survey’, *Medical Journal of Indonesia*, 27(2), pp. 53–59. doi: 10.13181/mji.v27i2.1512.
- Hariadi, H. 2017. ‘Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik “Cookies” Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Brokoli (Brassica oleracea L) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L)’, *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(2), pp. 98–105. doi: <http://dx.doi.org/10.33661/jai.v2i2.1180.g949>.
- Harismah, K. *et al.* 2015. ‘Pembuatan Kudapan Fungsional Agar-Agar Ubi Jalar dengan Substitusi Pemanis Alami Daun Stevia (Stevia rebaudiana)’, *Simposium Nasional Teknologi Terapan (SNTT)3 2015*, pp. 1–8. Available at: <http://hdl.handle.net/11617/6212>.
- Harmayani, E., Aprilia, V. and Marsono, Y. 2014. ‘Characterization of glucomannan from *Amorphophallus oncophyllus* and its prebiotic activity in vivo’, *Carbohydrate Polymers*. Elsevier Ltd., 112, pp. 475–479. doi: 10.1016/j.carbpol.2014.06.019.
- Hasanah, F. *et al.* 2018. ‘Pengaruh Intensitas Spektrum Cahaya Warna Merah Dan Hijau (*Vigna Radiata* L.)’, *Gravity: Jurnal Ilmiah Penelitian dan Pembelajaran Fisika*, 4(2), pp. 25–35. doi: <http://dx.doi.org/10.30870/gravity.v4i2.4030>.
- Hendra Al Rahmad, A. 2018. ‘Asupan Serat dan Makanan Jajanan Sebagai Faktor Resiko Obesitas Pada Anak di Kota Banda Aceh’, *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 1(1), pp. 27–33. Available at: <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/MaKMA/article/view/812/692>.
- Herawati, H. 2018. ‘Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu’, *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), p. 17. doi: 10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25.
- Hidayat, F. *et al.* 2019. ‘Kajian Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris* L) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) dalam Pembuatan Roll Cookies’, *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), pp. 1–11. doi: 10.17969/rtp.v12i1.13216.
- Indrastati, N. and Anjani, G. 2016. ‘Snack Bar Kacang Merah Dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah’, *Journal of Nutrition College*, 5(4), pp. 546–554. doi: 10.14710/jnc.v5i4.16471.

- Jovica, V., Adrianus, R. U. and Chatarina, Y. T. 2017. 'Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Pepaya', *Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1), pp. 8–13. Available at: <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1385/1294>.
- Kemendes, R. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Available at: http://www.kemas.kemdes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Hasil-risikesdas-2018_1274.pdf.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. *Permenkes No. 28 Tahun 2019 tentang AKG 2019*.
- Kesehatan, B. P. dan P. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013 Laporan Nasional*. Jakarta.
- Khatun, M., Islam, MN and Islam, MA. 2018. 'Effect of level of egg content on the quality of pudding using reconstituted milk', *Bangladesh Journal of Animal Science*, 47(2), pp. 92–97. doi: 10.3329/bjas.v47i2.40252.
- Kisroh Dwiyono, Titi Candra Sunarti, Ono Suparno, L. H. T. 2014. 'Penanganan Pascapanen Umbi Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) Studi Kasus di Madiun, Jawa Timur', *Journal of Agroindustrial Technology*, 24(3), pp. 179–188.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi pengolahan umbi-umbian bagian 5: pengolahan ubi jalar*.
- Kristanti, D. and Herminiati, A. 2019. 'Characteristics of physical, chemical, and organoleptic properties of inulin-enriched pudding as a complementary food', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 251(1). doi: 10.1088/1755-1315/251/1/012032.
- Kusumaningrum, R. 2013. 'Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*)', *Jurnal Fishtech*, II(1), pp. 9–21. Available at: <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/1099/324>.
- Latifa, F. 2018. *Penggunaan Tepung Pisang Kepok Sebagai Substitusi Tepung Terigu Berprotein Sedang Dalam Pembuatan Donat, Tugas Akhir*. Sekolah Tinggi Pariwisata NHI. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- Masrul. 2018. 'Epidemi obesitas dan dampaknya terhadap status kesehatan masyarakat serta sosial ekonomi bangsa', *Majalah Kedokteran Andalas*, 41(3), p. 152. doi: 10.25077/mka.v41.i3.p152-162.2018.
- Muthia Shanti, K., Andarini, S. and Novita Wirawan, N. 2017. 'Asupan Serat dan IMT Wanita Usia Subur Suku Madura di Kota Malang', *Indonesian Journal*

of *Human Nutrition*, 4(1), pp. 1–11. doi: 10.21776/ub.ijhn.2017.004.01.1.

Nasional, B. S. 1994. *SNI 01-3552-1994 : Syarat Mutu Jelly*. Jakarta.

National Institutes of Health 2011. *Dietary Reference Intakes (DRIs): Recommended Dietary Allowances and Adequate Intakes, Total Water and Macronutrients*. Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK56068/table/summarytables.t4/?report=objectonly>.

Nindyawati, L., Ina, P. T. and Wiadnyani, A. A. I. S. 2019. ‘Pengaruh Perbandingan Kentang Kukus dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Terhadap Karakteristik Flakes’, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), p. 66. doi: 10.24843/itepa.2019.v08.i01.p08.

Nissa, C. and Madjid, I. J. 2016. ‘Potensi glukomanan pada tepung porang sebagai agen anti-obesitas pada tikus dengan induksi diet tinggi lemak’, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(1), p. 1. doi: 10.22146/ijcn.22751.

Nurkhayatun, S. and Kanetro, B. 2018. ‘Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Tepung Growol Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bakpia Growol’, *e-Jurnal Mercubuana Yogya*, (April), pp. 180–186. Available at: http://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding_IPPL/article/view/726/499.

Nurlita, Hermanto and Asyik, N. 2017. ‘Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit’, *J.Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 2(3), pp. 562–574. Available at: <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/2631/1961>.

Nursalam. 2018. ‘Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (*Brassica Oleracea*)’, *Journal of Chemical Information and Modeling*, 3(1), pp. 54–62. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.

Nusa, M. I. *et al.* 2019. ‘Identifikasi Mutu Fisik Kimia dan Organoleptik Penambahan Ekstreak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.)’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), pp. 47–51. doi: <https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3433>.

Panjaitan, T. W. S., Rosida, D. A. and Widodo, R. 2016. ‘Aspek Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang’, *HEURISTIC: Jurnal Teknik Industri*, 14(01), pp. 1–16.

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*)', *Cocos*, 3(5).
- Paramita, O. 2012. 'Kajian Proses Pembuatan Tepung Buah Mangga (*Mangifera Indica L*) Varietas Arumanis dengan Suhu Perbedaan Yang Berbeda', *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(1), pp. 1–1. doi: 10.15294/jbat.v1i1.2542.
- Pricilya, V., W, B. and Andriani, M. 2015. 'Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata L*) Dan Bekatul (*Rice Bran*) Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar', *Media Gizi Indonesia*, v0l.10, pp. 136–140.
- R.I, Fitri dan Wulandari, Y. 2014. 'Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2', *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 2(3). doi: 10.14710/jnh.2.3.2014.%p.
- Rahayu, L. H. and Wardhani, D. H. 2013. 'Pengaruh Frekuensi dan Waktu Pencucian Berbantu Ultrasonik Menggunakan Isopropanol Terhadap Kadar Glukomanan dan Viskositas Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*)', 9(01), pp. 45–52. doi: 10.14710/metana.v9i01.7208.
- Rahmah, A. D., rezal, farid and rasma, rasma. 2017. 'Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), pp. 1–10.
- Rasmaniar, Ahmad and Balaka, S. 2017. 'Analisis Proksimat dan Organoleptik Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*), Tepung Kacang Hijau dan Tepung Rumput Laut Sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2Rasmaniar(1), pp. 315–324.
- Ratnawati, L. *et al.* 2019. 'Evaluation of Physicochemical, Functional and Pasting Properties of Soybean, Mung Bean and Red Kidney Bean Flour as Ingredient in Biscuit', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 251(1). doi: 10.1088/1755-1315/251/1/012026.
- Rismaya, R., Syamsir, E. and Nurtama, B. 2018. 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), pp. 58–68. doi: 10.6066/jtip.2018.29.1.58.
- Rizal, S., Sumarlan, S. H. and Yulianingsih, R. 2013. 'Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)', *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), pp. 1–10.
- Roifah, M., Razak, M. and Suwita, I. K. 2019. 'Subtitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan tepung ikan tuna (*Thunnus sp.*) sebagai biskuit PMT ibu

- hamil terhadap kadar proksimat, nilai energi, kadar zat besi, dan mutu organoleptik’, *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), pp. 128–138. doi: 10.35891/tp.v10i2.1662.
- Rosalina, Maulidya and Cahyani, S. B. T. 2015. *Pengaruh kecepatan putar dan waktu pada proses penepungan terhadap kualitas tepung glukomanan dari umbi porang (Amorphopallus muelleri blume) dengan menggunakan proses fisik*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Available at: <http://repository.its.ac.id/id/eprint/62751>.
- Sari, N. M. E., Sukerti, N. W. and Masdarini, L. 2015. ‘Pemanfaatan tepung sukun menjadi chiffon cake’, *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1), pp. 1–7. Available at: <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPKK/article/view/4850/3664>.
- Septadiya, O. 2018. ‘Kadar Serat dan Sifat Sensoris Snack Bar dengan Penambahan Tepung Rebung Ampel (Bambusa vulgaris)’, *Repository Universitas Muhammadiyah Semarang*. Available at: <http://repository.unimus.ac.id/id/eprint/2484>.
- Sofa, I. M. 2018. ‘Kejadian Obesitas , Obesitas Sentral , dan Kelebihan Lemak Viseral pada Lansia Wanita’, *Amerta Nutr*, pp. 228–236. doi: 10.20473/amnt.v2.i3.2018.228-236.
- Sri, P. *et al.* 2020. ‘Pengaruh Penggunaan Air Seduhan Beluntas Terhadap Perubahan Sifat Fisika dan Kimia Jelly Drink Beluntas’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19, pp. 44–51. Available at: <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/2459/2129>.
- Sukotjo, S., Syarafina, A. and Irianto, H. 2020. ‘The Effect of Seaweed (Eucheuma cottonii) and Tofu Dregs Formula on Chocolate Pudding’, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 439(1). doi: 10.1088/1755-1315/439/1/012052.
- Sumarwoto. 2005. ‘Iles-iles (Amorphopallus muelleri Blume): Deskripsi dan Sifat-Sifat Lainnya’, *Biodiversitas*, 6(3), pp. 185–190.
- Suryani, Nany., Abdurrachim, Rijanti., Alindah, N. 2016. ‘Analisis Kandungan Karbohidrat, Serat Dan Indeks Glikemik Pada Hasil Olahan Beras Siam Unus Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus’, *Jurnal Kesehatan Indonesia*, (7), pp. 165–171. Available at: <http://journal.stikeshb.ac.id/index.php/jurkessia/article/view/81/73>.
- Sutriana, S. 2014. ‘Pemberian Ekstrak Rebung dan Pupuk Hormon Tanaman Unggul Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Kacang Hijau (Vigna radiata L) Application Bamboo Shoot Extract and Superior Plant Hormone on Growth

- and Yield Mung Bean’, *Jurnal Dinamika Pertanian*, XXIX(April), pp. 45–56. Available at: <https://journal.uir.ac.id/index.php/dinamikapertanian/article/view/859/538>.
- Syafar, A., Haslianti and Asyik, N. 2019. ‘Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Kualitas Sensorik dan Proksimat Puding’, *Jurnal Fish Protech*, 2(2). doi: <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jfp>.
- Taruh, F., Purbopuspito, J. and Kineapon, H. 2018. ‘Uji organoleptik penambahan berbagai formula gula dan air jeruk dalam pembuatan selai apel granny smith (*Malus Domestica L.*)’, *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian dan Bisnis*, (1), pp. 1–11. Available at: <http://jurnal.utsu.ac.id/index.php/Creativity/article/view/18/2>.
- Tarwendah, I. P. 2017. ‘Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73. Available at: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>.
- Tjatur, A. *et al.* 2018. ‘Pengaruh Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman Yogurt pada Inkubasi Suhu Ruang’, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5, pp. 1–6. Available at: <http://ojs.uho.ac.id/index.php/peternakan-tropis/article/view/4706/3547>.
- Ulyarti, U. *et al.* 2019. ‘Sifat Fungsional Pati Ubi Kelapa Kuning (*Dioscorea alata*) dan Pemanfaatannya sebagai Pengental pada Saus Tomat’, *agriTECH*, 38(3), p. 235. doi: 10.22146/agritech.30965.
- Umela, S. 2016. ‘Analisis Mutu Es Krim kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) Dan Susu Sapi Segar’, *Jtech journal*, 4(2), pp. 131–137. Available at: <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jtech/article/view/68/40>.
- Wardani, D. H. K. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Bolu Kukus*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. doi: 10.1093/imamci/dnt037.
- Wardhani, D. H. *et al.* 2016. ‘Peningkatan Kualitas Glukomanan dari *Amorphophallus oncophyllus* Secara Enzimatis dengan α -amilase’, 1(1), pp. 71–77.
- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R. and Roosdiana, A. 2013. ‘Analisis Kadar Glukomanan pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Refluks Kondensor’, *jurnal Biotropika*, 1(5), pp. 231–235. Available at: <https://biotropika.ub.ac.id/index.php/biotropika/article/view/195/288>.

- Wijayanti, N. S. and Lukitasari, M. 2016. 'Analisis Kandungan Formalin Dan Uji Organoleptik Ikan Asin Yang Beredar Di Pasar Besar Madiun', *Florea : Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 3(1), p. 59. doi: 10.25273/florea.v3i1.789.
- Winarno, F. G. 1997 *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. *et al.* 2019. 'Fermentasi Bakteri-Asam-Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik Dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L .), Minuman Fungsional Untuk Obesitas', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), pp. 64–75. doi: <https://doi.org/10.20884/1.jgps.2019.3.1.1526>.
- Wirya Darsana, Putu, Luh Ari Yusasrini, Ni, Ketut Suter, I. 2019. 'Pengaruh Konsentrasi Konyaku terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Jelly Drink Air Kelapa Muda', *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 4(1), pp. 9–15. Available at: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/agrotechno/article/view/50177/29871>.
- WNPG [Widyakarya Nasional pangan dan Gizi and VIII]. 2004. *Ketahanan Pangan dan Gizi di daerah Otonomi Daerah dan Globalisasi*. Jakarta: LIPI.
- World Health Organization. 2012. *Promoting a healthy diet for the WHO Eastern Mediterranean Region: user-friendly guide*. Available at: https://www.who.int/nutrition/publications/nutrientrequirements/healthydietguide2012_emro/en/.
- Yanti, S. 2019. 'Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*)', *Jurnal TAMBORA*, 3(3), pp. 1–10. doi: 10.36761/jt.v3i3.388.
- Yulinar, A. D. *et al.* 2020. 'Kajian awal formulasi puding modifikasi daun salam untuk lansia berdasarkan kandungan flavonoid dan uji sensori (tekstur , warna , dan aroma)', 03(02), pp. 163–171. Available at: <http://ilgi.respati.ac.id/index.php/ilgi2017/article/view/144/pdf>.