

## DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Q., & Irianti, B. (2020). Pengaruh Formulasi Kadar Protein Dan Kalsium Pada MP-ASI Kacang Tunggak Dan Beras Merah Terhadap Uji Organoleptik Pada Ibu Bayi Dan Uji Daya Terima Pada Bayi. *Jurnal Gizi*, 9(1), 115.
- Anita, S. (2009). Studi Sifat Fisiko-Kimia, Sifat Fungsional Karbohidrat, Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (*Lablab Purpureus* (L.) Sweet).
- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., & Kusumo, D. T. (2016). Kajian Karakteristik Sensoris Dan Kimia Bubur Instan Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Miliceum* L.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 17–23.
- Arisonna Roring, L., Wisaniyasa, N. W., & Mayun Permana, I. D. G. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* (L.) Terhadap Karakteristik Pancake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 117.
- Budianto, A. K. (2009). Pangan, Gizi, Dan Pembangunan Manusia Indonesia. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*, 1-16.
- Chilmijati, N. (N.D.). *Karakterisasi Pati Garut Dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Bahan Baku Glukosa Cair*.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Eni. (1967). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., *Mi*, 5–24.
- Eny, R. (2017). *Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Yang Difermentasi Oleh Ragi Tempe*.
- Estiasih, T., Waziroh, E., & Fibrianto, K. (2022). *Kimia Dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Farida, S. N., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, V(2), 32–39.
- Fernandes, Ana C., Waleska Nishida & Rossana P. da Costa Proenc. 2010. Influence of soaking on the nutritional quality of common beans (*Phaseolus vulgaris* L.) cooked with or without the soaking water: *International Journal of Food Science and Technology* 2010, 45, 2209–2218
- Fitri, F., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. (2022). Pembuatan Bubur Instan

- Beras Merah Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Mp Asi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(6), 4887–4899.
- Fitria, E., Hariyadi, P., Andarwulan, N., & Ria Noviar Triana. (2018). Sifat Fisikokimia Pati Sagu Termodifikasi Dengan Metode Oksidasi Menggunakan Natrium Hipoklorit. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 100–108.
- Grueger, B., Canadian Paediatric Society, & Community Paediatrics Committee. (2013). Weaning from the breast. *Paediatrics & Child Health*, 18(4), 210–210.
- Hartanto, D., Yusmaniar, & Erdawati. (2020). Jurnal Riset Sains Dan Kimia Terapan Volume 09 Edisi 01 Tahun 2020 Jurnal Riset Sains Dan Kimia Terapan Volume 09 Edisi 01 Tahun 2020. *Biodiesel*, 9(1), 18–26.
- Herliani. (2021). *Pengaruh Suhu Air Perendaman Terhadap Laju Penyerapan Air Pada Biji Kacangmerah Kering*.
- Huda, T., & Palupi, H. T. (2015). Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6, 36-42.
- Husna, E. A., Affandi, D. R., Kawiji, & Anandito, R. B. K. (2012). Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet (*Panicum Sp*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca Var Sapientrum L.*). *Teknosains Pangan*, 1(1)(1), 68–74.
- Idrus, H. A., & Fuadiyah, S. (2021). Uji Coba Imbibisi Pada Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Prosiding SEMNAS BIO 2021*, 1(4), 710–716.
- Kusumaningrum, A., & Rahayu, W. P. (2007). Penambahan Kacang-Kacangan Dalam Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Berbahan Dasar Pati Aren (*Arenga Pinnata (Wurmb) Merr*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 18(2), 73-80.
- Masya Mukti, H. (2021). Analisis Proksimat Terhadap Biji Pepaya (*Carica Papaya L*). *Skripsi*, 1–82.
- Megasari, D., Prasetyo, D., & Khoiri, S. (2021). Membangun Sinergi Antar Perguruan Tinggi Dan Industri Pertanian Dalam Rangka Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka. *Seminar Nasional Dalam Rangka Dies Natalis Ke-45 UNS Tahun 2021*, 5(1), 1060–1066.
- Munte, E. T., Lubis, L. M., & Sinaga, H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Bubur Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 7(1), 28–38.
- Narsih, Yunianta, & Harijono. (2008). The Study On Sorghum (*Sorghum Bicolor. L Moench*) Soaking And Germination Germination Germination Germination Time To Produce Low Tannin And Phytic Acid Flour. *Jurnal*

*Teknologi Pertanian*, 9(3), 173–180.

- Nasution, F. A. (2022). Karakteristik Bubur Instan Berbasis Jagung Manis Dan Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(2), 1.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Olivia, Z., Suryana, A. L., & Rosiana, N. M. (2023). Mutu Fisik Makanan Pendamping ASI Dari Bubuk Kedelai Dan Kulit Buah Naga. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(2), 93–97.
- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik Kimia Dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut Dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20–27.
- Prihatiningtyas, R., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F. T., & Brawijaya, U. (2019). *OPTIMASI MODIFIKASI PATI UBI JALAR PUTIH (Ipomoea Batatas L.)*.
- Prof. Dr. Ir. Made Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya.
- Putri, R. G., Triwitono, P., & Marsono, Y. (2020). Formulasi Dan Karakteristik Bubur Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Instan Dengan Pemanis Sukrosa, Isomalto-Oligosakarida Dan Fibercreme. *Agritech*, 40(1), 13.
- Renaldi, A. (2022). Pengaruh Perendaman, Fermentasi Dan Perkecambah Terhadap Kandungan Senyawa Anti Gizi Asam Fitat Pada Tepung Kacang Merah. *Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan*.
- Rizka Erwinda Sari, N. M., Wisaniyasa, N. W., & Sri Wiadnyani, A. A. I. (2020). Studi Kadar Gizi, Serat Dan Antosianin Tepung Kacang Merah Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 282.
- Sandberg, AS (2002). Ketersediaan Hayati Mineral Dalam Kacang-Kacangan. *British Journal Of Nutrition*, 88 (S3), 281-285.
- Sari, N. M. R. E., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. A. (2020). Studi Kadar Gizi, Serat Dan Antosianin Tepung Kacang Merah Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *J. Itepa*, 9(3), 282-290
- Severus, PKA (2019). Pengaruh Pendidikan Tinggi, Kepadatan Penduduk, Mortalitas Bayi, Dan PDB Per-Kapita Terhadap Tingkat Fertilitas Di Indonesia. *Oikos: Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan Ekonomi*, 3 (2), 67-78.
- Sari, N. M. R. E., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. A. (2020). Studi Kadar Gizi, Serat Dan Antosianin Tepung Kacang Merah Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *J. Itepa*, 9(3), 282-290.
- Sudarmadji, S., & Haryono, B. (2007). *Suhardi, Analisis Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*.

- Surahman, B., & Winarti, W. (2021). Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat Bebesen. *Gajah Putih Journal Of Economics Review*, 3(2), 26–45.
- Trisdayanti, P. Eka, & Putra, I. M. A. K. (2021). Perbandingan Kandungan Gizi Gulai Kambing Menggunakan Santan Dan Susu Bubuk Skim. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 8–18.
- Tsalissavrina, I., A. Murdiati, S. Raharjo, & L. A. L. (2022). Indonesian Journal Of Human Nutrition. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 9(2), 190–199.
- Yanti, J. S. A., & Utami, C. R. (2022). Pengaruh Penambahan Kopi Robusta Bubuk (*Coffea Canephora* L.) Dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Pembuatan Cookies. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 253–263.
- Zayas, J. F. (1997). *Functionality Of Proteins In Food*. Springer Science & Business Media.