

DAFTAR PUSTAKA

- 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. <https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12848>
- Ayuningrum, T. N. (2015). Pengaruh Perbedaan Perlakuan Pendahuluan Pada Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Sebagai Substituen Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. In *Skripsi*.
- Coker, C., Greene, E., Shao, J., Enclave, D., Tula, R., Marg, R., Jones, L., Hameiri, S., Cansu, E. E., Initiative, R., Maritime, C., Road, S., Çelik, A., Yaman, H., Turan, S., Kara, A., Kara, F., Zhu, B., Qu, X., ... Tang, S. (2018). *Transcommunication*, 53(1), 1–8.
- Devi, L., & Fitriyaningsih, E. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Formula Instan MP-ASI Bayi Usia 6-12 Bulan. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal Of Nutrition Science*, 11(4), 218–224.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 23(2), 137.
- Herliani. (2021). *Pengaruh Suhu Air Perendaman Terhadap Laju Penyerapan Air Pada Biji Kacangmerah Kering*.
- 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 I.*). *Teknosains Pangan*, 1(1)(1), 68–74.
- Lindawati, N. Y., & Ma'ruf, S. H. (2020). Penetapan Kadar Total Flavonoid Ekstrak Etanol Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Secara Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 6(1), 83–91. <https://doi.org/10.51352/jim.v6i1.312>
- Nasution, F. A. (2022). Karakteristik Bubur Instan Berbasis Jagung Manis Dan Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(2), 1. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v17i2.4684>
- 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. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2020.9.1.20>
- Purbowati, Wening, D. K., Afiatna, P., Maryanto, S., & Nasifah, I. (2021). Instant Porridge With Red Beans (*Phaseolus Vulgaris* L) And Oyster Mushrooms (*Pleurotus Ostreatus*) As A Complementary Feeding. *E3S Web Of Conferences*, 317. <https://doi.org/10.1051/E3sconf/202131704028>
- 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.
- Riskiani, D., Ishartani, D., & A, D. R. (2014). Utilization Of Canna (*Canna Edulis* Ker.) Flour As Substitution Of Wheat Flour In Production Of High Protein Energy Biscuit With Addition Kidney Bean (*Phaseolus Vulgaris* L.) Flour. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 1–10.
- 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.
- Santoso, B. W., Sundawa, F., & Azhari, M. (2016). *1-12-1-Pb*. 6(1), 1–8.
- SNI. (2005). Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) - Bagian 1 : Bubur Instan. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–14.
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merr) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal Of Islamic Education*, 3(1), 59–76.
- Tamrin, R., & Pujilestari, S. (2016). Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut Dan Tepung Kacang Merah (Restiara Tamrin Dan Shanti Pujilestari). *Konversi*, 5(2), 49–58.
- Wening, D. (2021). *Bubur Instan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Dan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Makanan Pendamping ASI*. 04028.
- Yustiyani, Y., & Setiawan, B. (2014). Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah Dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(2), 95.