

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, F. *et al.* (2014) ‘Aplikasi Pengolahan Pangan’, (November).
- Azizah AH dan Zainon H. Effect of Processing on Dietary Fiber Contents of Selected Legumes and Cereals. *Mal J Nutr.* 1997; 3:131-136
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). Tempe : Persembahan Indonesia Untuk Dunia. Diambil kembali dari [http://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet\\_tempe-printed21.pdf](http://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf)
- Claudina, I., Rahayuning, D. and Kartini, A. (2018) ‘Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada Remaja Di Sma Kesatrian 1 Semarang’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(1), pp. 486–495.
- Ermawati, T. and Sarana, J. (2018) ‘Determinan Perilaku Konsumsi Pangan Masyarakat Di Daerah Istimewa Yogyakarta (Diy) Dan Nusa Tenggara Timur (Ntt)’, *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 25(2), pp. 69–87. Available at: <https://doi.org/10.14203/jep.25.2.2017.69-87>.
- Esteria Priyanti, Citra Astria Pemula (2020) ‘Substitusi Jamur Tiram pada Pembuatan Nugget Jantung Pisang’, *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian*, 38(2), pp. 18–26. Available at: <https://doi.org/10.47728/ag.v38i2.280>.
- Fadlila, F.A., Agus Sulaeman, R.N.F. and Pramintarto, G. (2023) ‘Formulasi Onde Ketawa Berbahan Tepung Ubi Ungu ( Ipomoea Batatas L . ) Dan Tepung Mocaf ( Modified Cassava Flour ) Sebagai Selingan Tinggi Serat Formulation of Onde Ketawa Based on Purple Sweet Potato Flour ( Ipomoea ’, 2(2), pp. 12–21.
- Fairudz, A. and Nisa, K. (2015) ‘Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight’, *Medical Journal Of Lampung University*, 4(8), pp. 121–126.
- Fauziyah, A. et al (2017) ‘Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum’, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2), pp. 147–152. Available at: <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.147-152>.

- Han, S. *et al.* (2015) ‘Dietary fiber prevents obesity-related liver lipotoxicity by modulating sterol-regulatory element binding protein pathway in C57BL/6J mice fed a high-fat/cholesterol diet’, *Scientific Reports*, 5(September), pp. 1–10. Available at: <https://doi.org/10.1038/srep15256>.
- Hasan, A.A. *et al.* (2019) ‘Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pertanian Melalui Pembuatan Nugget Jantung Pisang Dengan Substitusi Kacang Tanah Di Desa Molamahu, Kecamatan Pulubala, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo’, *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 2(1), pp. 35–40. Available at: <https://doi.org/10.30869/jag.v2i1.346>.
- Hastuti, H. (2021) ‘Pisang Batu Musa Balbisana Colla : Kajian Botani dan Pemanfaatannya’, *EduMatSains : Jurnal Pendidikan, Matematika dan Sains*, 5(2), pp. 249–262. Available at: <https://doi.org/10.33541/edumatsains.v5i2.2227>.
- Hidayah, N., Meddiati, D. and Putri, F. (2021) *Inovasi Pembuatan Pie Susu Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata)*. Available at: <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/index>.
- Karuniati, M. and Ekawatiningsih, P. (2018) ‘Pemanfaatan Kacang Merah dalam Pembuatan Chicken Cordon Bleu’, (2013), pp. 1–5.
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N. and Ramani, A. (2014) ‘Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima, kadar protein, dan kadar serat pada bakso jantung pisang’, *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 2(3), pp. 485–491.
- Lintas C dan Cappeloni M. Content and Composition of Dietary Fiber in Raw and Cooked Vegetables. *Hum Nutr Sci Nutr*. 1988; 42:117-124.
- Lusviana Widiany, F. *et al.* (2020) *Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (Abelmoschus esculentum L.)*.
- Lydia Ninan lestario, et al. (2014) ‘98910-ID-none’, 2(1).
- Mahmud, M.K. *et al.* (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Available at: <http://repo.stikesperintis.ac.id/1110/1/32> Tabel Komposisi Pangan Indonesia.pdf.

- Milinda, I.R. *et al.* (2022) ‘Analisis Sifat Fisik , Organoleptik dan Kandungan Asam Lemak pada Tempe Mete dan Tempe Kedelai’, 10(4), pp. 119–126.
- Nugroho, P.S. (2020) ‘Jenis Kelamin Dan Umur Berisiko Terhadap Obesitas Pada Remaja Di Indonesia’, *An-Nadha: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), p. 110. Available at: <https://doi.org/10.31602/ann.v7i2.3581>.
- Nuraidah (2013) ‘Studi pembuatan daging tiruan dari kacang merah’, *Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin*.
- Alawiyyah, Tutik. *et al.* (2019) ‘Uji Organoleptik Produk Olahan Bakso Kombinasi Jantung Pisang, Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*)’
- Putra, I.W.D.A. (2022) ‘Pembuatan Patty Dengan Bahan Dasar Making a Patty With Red Bean Basic Making a Patty With Red Bean Based’, 01(01), pp. 85–98.
- Rasyid, M. (2018) ‘Pengaruh Penggunaan Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*) Pada Pembuatan Rolade Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen’, pp. 1–87.
- Rochima, A.S. (2019) ‘Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat dan Antosianin’
- Semarang, P.S.T.P.U.M. (2013) ‘Pengujian Organoleptik’.
- Setiati, Yati. 2015. Pengaruh Penambahan Variasi Sayuran Pada Pembuatan Produk Awetan Rollade Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen dan Masa Simpan[Laporan Penelitian]. Jakarta : Fakultas Tekni, Universitas Negeri Jakarta.
- Sofyani, S., Kandou, J.E.A. and Sumual, M.F. (2020) ‘Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea Alata L.*)’, *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal*, 10(2). Available at: <https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29117>.
- Takeyama E, Yokokawa N, & Tanimura A. Changes in Polysaccharide Components and Metal Adsorption Ability of Soybean Dietary

- Fiber on Heating. Journal Of The Japanese Society Of Food Science And Technology. 1966; 43:231-237.
- Thoriqul Huda, H.T.P. (2015) ‘Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah’, *JurnAN Teknologi Pangan*, 6(1), pp. 36–42. Available at: <https://doi.org/10.35891/tp.v6i1.466>.
- Van Soest JP. Use of Detergents in Analysis of Fibrous Feeds: III. Study of Effects of Heating and Drying on Yield of Fiber and Lignin in Forages. The Association Of Official Analytical Chemists International. 1965; 48:785–790.
- Widuri, T.A., Ayu, D.F. and Fitriani, S. (2023) ‘Production of vegetable nugget from red bean and banana blossom’, 22(2), pp. 66–73.
- Wiranti, A.D.A. (2023) ‘Pengaruh Beberapa Konsentrasi Timbal (Pbno<sub>3</sub>) Terhadap Kecepatan Perkecambahan Biji Kacang Merah Adzuki (*Vigna angularis* Willd Ohwi & H. Ohashi) Dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Belajar Biologi’, 4(1), pp. 88–100.