

DAFTAR PUSTAKA

- Abedin, Md.J., Akter, S., Chowdhury, A.S., Ahmed, M.M. and Farzana, T. (2026), “Physicochemical, Sensory, and Antioxidant Properties of Wheat Biscuits Fortified With Soy Flour and Guava (*Psidium guajava*) Powder”, *Legume Science*, Vol. 8 No. 2, doi: 10.1002/leg3.70127.
- Anggraini, N.Y. (2024), *Pengkajian Asupan Karbohidrat, Asupan Serat, Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Rawat Jalan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Rsud Kota Dumai (Studi Kasus)*, Poltekkes Kemenkes Riau.
- Angkasa, A.V., Herawati, A.R., Khairunisa, I.T., Ramliyadi, I.A., Seftiani, T., Rahmadani, A.R. and Fahreza, G. (2026), “Differences in the Characteristics of Cookies Using Icing Sugar and Palm Sugar in Terms of Texture, Aroma, and Taste”, *Interdisciplinary Journal of Global and Multidisciplinary*, Vol. 2 No. 1, pp. 705–712.
- Ardian, H. (2017), *Inovasi Kue Pretzel Dengan Subtitusi Tepung Kacang Kedelai Sebagai Daya Terima Konsumen*, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Arziyah, D., Yusmita, L. and Wijayanti, R. (2022), “Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir”, *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, Universitas Dharma Andalas, Vol. 1 No. 2, pp. 105–109, doi: 10.47233/jppie.v1i2.602.
- Asamoah, E.A., Le-Bail, A., Oge, A., Queveau, D., Rouaud, O. and Le-Bail, P. (2023), “Impact of Baking Powder and Leavening Acids on Batter and Pound Cake Properties”, *Foods*, MDPI, Vol. 12 No. 5, doi: 10.3390/foods12050946.
- Assadad, L. and Utomo, B.S.B. (2011), “Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan”, *Squalen*, Vol. 6 No. 1, p. 26.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi*.
- Benvenuto, L., Moura, F.M., Zanghelini, G., Barrera, C., Seguí, L. and Zielinski, A.A.F. (2025), “An Upcycling Approach from Fruit Processing By-Products: Flour for Use in Food Products”, *Foods*, Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), Vol. 14 No. 2, doi: 10.3390/foods14020153.
- Bertina, B.W.P., Laswati, D.T., Rukmini, A. and Masrukan. (2024), “Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Cookies”, *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, Vol. 6 No. 2, pp. 11–18, doi: 10.37631/agrotech.v6i2.1694.
- Billah, M.M., Wiboworini, B. and Prayitno, A. (2023), “Uji Coba Pemberian Snack Bars Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam sebagai Sumber Serat terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa Pasien Diabetes Melitus Tipe 2”,

- Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, Universitas Indonesia, Vol. 10 No. 4, doi: 10.7454/jpdi.v10i4.1478.
- Bolini, H.M.A., Medeiros, A.C., Pereira, C.T.M., Carraro, F., Augusto, P.P.C., Cardello, F. and Lima, R.S. (2024), “Consumer Acceptance Studies of Margarine to Guide Product Development in the Food Industry”, *Foods*, Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), Vol. 13 No. 1, doi: 10.3390/foods13010116.
- BPOM. (2016), *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 9 Tahun 2016*.
- BPOM. (2022), *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022*.
- Bray, F., Laversanne, M., Sung, H., Ferlay, J., Siegel, R.L., Soerjomataram, I. and Jemal, A. (2024), “Global cancer statistics 2022: GLOBOCAN estimates of incidence and mortality worldwide for 36 cancers in 185 countries”, *CA: A Cancer Journal for Clinicians*, Wiley, Vol. 74 No. 3, pp. 229–263, doi: 10.3322/caac.21834.
- Chandra, M.Y. and Kaharso, V.C. (2024), “Perubahan Kadar Nutrisi dan Senyawa Antigi pada Leguminosa Akibat Proses Germinasi”, *Zigma*, Vol. 39 No. 1, pp. 13–22.
- Damayanti, S., Bintoro, V.P. and Setiani, B.E. (2020), “Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies”, *Journal of Nutrition College*, Vol. 9 No. 3, pp. 180–186.
- Fajariyanti, A. and Oktafa, H. (2022). “Kajian Pembuatan Cake Substitusi Tepung Ampas Tahu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat”, *HARENA: Jurnal Gizi*, Vol. 3 No. 1, doi: <https://doi.org/10.25047/harena.v3i1.3081>.
- Fathonah, S., Rosidah and Karsinah. (2018), “Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit”, *Jurnal Kompetensi Teknik*, Vol. 10 No. 1, pp. 12–21.
- Fatmawaty, A.S., Lumbessy, Abd.S., Dawolo, J., Nendissa, S.J., Nendissa, D.M., Rusliana, E., Saleh, M., *et al.* (2026), *Rekayasa Pangan*, CV Hei Publishing Indonesia, Sumatera Barat.
- Fitria, D.W., Simanjuntak, B.Y. and Sari, A.P. (2021), “Pengaruh umur simpan cookies pelangi ikan gaguk (*Arius thalassinus*) terhadap perubahan kadar protein, lemak, kalsium dan air”, *Ilmu Gizi Indonesia*, Vol. 5 No. 1, p. 27.
- Hanief, S. and Yunianto. (2025), “Utilization of Pyrolysis Heat in Rice Drying”, *Reprokimia*, Vol. 3 No. 2, pp. 33–38, doi: 10.657.274,96.
- Hasbullah, Lestari, O.A., Niron, M.F.V.D.P.K., Yogeswara, I.B.A., Widnyani, I.A.P.A., Hidayah, N., Nursini, N.W., *et al.* (2025), *Prinsip-Prinsip Teknologi Pengolahan Pangan*, Penerbit PT Bukuloka Literasi Bangsa, DKI Jakarta.

- Insania, K., Pramintarto, G., Judiono, J., Rosmana, D. and Fitria, M. (2024), “Bean Flakes Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kedelai Sebagai Alternatif Sarapan Sumber Protein dan Tinggi Serat”, *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung, Vol. 3 No. 1, pp. 12–20, doi: 10.34011/jgd.v3i1.2181.
- International Agency for Research on Cancer. (2022), *Indonesia Global Cancer Observatory*.
- Jukić, M., Nakov, G., Komlenić, D.K., Vasileva, N., Šumanovac, F. and Lukinac, J. (2022), “Quality Assessment of Cookies Made from Composite Flours Containing Malted Barley Flour and Wheat Flour”, *Plants*, MDPI, Vol. 11 No. 6, doi: 10.3390/plants11060761.
- Kamilia, A.N. and Rindiani. (2023), “Cookies ‘Fibite’ Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan Sumber Serat bagi Penderita Obesitas”.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019), *Permenkes Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2023), *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka*.
- Kementerian Pertanian. (2023), *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023*.
- Khanna, S., Singh, P. and Chauhan, E.S. (2022), “Nutritional Analysis of Guava (*Psidium guajava* L.) and its Incorporation in Bhakarwadi”, *International Journal of Food and Fermentation Technology*, New Delhi Publishers, Vol. 12 No. 2, pp. 117–120, doi: 10.30954/2277-9396.02.2022.7.
- Koyuncu, G. (2026), “Sensory Analysis Methods and Quality Characteristics of Foods”, *Food Science and Nutrition*, 10.5772/intechopen.1008090.
- Kumalasari, I.D. and Devira, A.P. (2024), “Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kulit Buah Naga Merah”, *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, Department of Food Science and Technology, IPB University (Bogor Agricultural University), Vol. 35 No. 1, pp. 67–78, doi: 10.6066/jtip.2024.35.1.67.
- Kurniawati, E. and Brilliantina, A. (2025), “Kajian Sifat Kimia Pada Beberapa Jenis Tepung Terigu: Kadar Air, Kadar Abu, dan Kadar Gluten Basah”, *Journal of Food Industrial Technology*, Vol. 2 No. 3, pp. 75–81, doi: 10.25047/jofit.v2i3.6036.
- Kusharto, C.M. (2006), “Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan”, *Jurnal Gizi Dan Pangan*, Vol. 1 No. 2, pp. 45–54.
- Kusnandar, F., Rahayu, W.P., Marpaung, A.M. and Santoso, U. (Eds.). (2020), *Perspektif Global Ilmu Dan Teknologi Pangan, (Jilid 2), Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*, PT Penerbit ITB Press.

- Kusumastuty, I., Harti, L.B. and Misrina, S.A. (2016), “Perbedaan Kandungan Serat Pangan pada Makanansiap Saji Khas Indonesia dengan Menggunakan nutrisurvey dan Enzimatik Gravimetri”, *Majalah Kesehatan FKUB*, Vol. 3, pp. 196–203.
- Lastriyanto, A., Bintoro, B.I., Hawa, L.C. and Wibowo, S.A. (2022), “Pengawetan Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Segar dengan Teknologi Hypobaric Storage”, *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, Vol. 10 No. 1, pp. 55–65, doi: 10.21776/ub.jkptb.2022.010.01.07.
- Leonard, K.A.J. and Pambudi, B. (2023), “Kualitas Soft Cookies Berbahan Gula Aren Lokal”, *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, Vol. 02 No. 5, pp. 1254–1264, doi: 10.22334/paris.v2i5.
- Maghfiroh, N., Warkoyo, W. and Husna, A. (2024), “Pengaruh Konsentrasi Tepung Refined Karagenan terhadap Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Buah Jambu Biji Merah Buah Naga Merah”, *Food Technology and Halal Science Journal*, Vol. 7 No. 1, pp. 47–64, doi: 10.22219/fths.v7i1.28401.
- Mahajan, M., Dhillon, G.K., Bons, H.K., Singla, P. and Zahir, A. (2024), “Nutrient-rich cookies enhanced with guava flour: Development and characterisation”, *Cogent Food and Agriculture*, Informa Healthcare, Vol. 10 No. 1, doi: 10.1080/23311932.2024.2436134.
- Mahmudah, H. (2023), “Efektivitas Jus Buah Jambu Biji Merah pada Penderita Anemia Remaja Putri”, *Journal of Innovation Research and Knowledge*, Online, Vol. 2 No. 9, pp. 3745–3752.
- Mahrita, S. and Paulini. (2026), *Buku Referensi Pengolahan Tepung*, Penerbit Buku Sonpedia, Kota Jambi.
- Maia, T., Mignoni, M.L. and Junges, A. (2026), “Technological and functional applications of vanilla (*Vanilla planifolia*) extracts”, *Journal of Food Measurement and Characterization*, Springer, doi: 10.1007/s11694-026-04315-9.
- Marbun, E.D., Sinaga, L.A., Simanjuntak, E.R., Siregar, D. and Afriany, J. (2018), “Penerapan Metode Weighted Aggregated Sum Product Assessment Dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun”, *Jurnal Riset Komputer*, Vol. 5 No. 1, pp. 24–28.
- Masrul, M. (2018), “Pengaruh Konsumsi Serat dengan Pengurangan Risiko Kanker Kolon di Negara Barat: Studi Meta Analisis”, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, Vol. 12 No. 2, pp. 97–101.
- McArthur-Floyd, M. and Brako, M. (2024), “Sensory evaluation of pumpkin flour-wheat flour composite cookies: Exploring nutritional enrichment and consumer acceptance”, *Magna Scientia Advanced Research and Reviews*, GSC Online Press, Vol. 11 No. 1, pp. 001–009, doi: 10.30574/msarr.2024.11.1.0070.

- Milviniva, L.R. and Widhi, A.S. (2023), “Pengaruh Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn) Terhadap Kadar Glukosa Darah”, *Pontianak Nutrition Journal*, Vol. 6 No. 2.
- Mofunanya, G.N., Okocha, K.S., Nwankwo, E.C., Anigbogu, C.B. and Udemba, R.C. (2025), “Physical Properties and Mineral Content of Bread Produced from Wheat, Malted Mung Bean, and Watermelon Rind Flour Composites”, *Proceedings of the Third Faculty of Agriculture International Conference*, Vol. 12, Nnamdi Azikiwe University, pp. 132–138.
- Mubarak, M.Z.S. and Mulyadi, M.N. (2024), “Sifat Kimia Dan Sensori Biskuit Dengan Formulasi Mocaf Dan Tepung Kacang Hijau”, *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, Universitas Semarang, Vol. 19 No. 2, pp. 42–48, doi: 10.26623/jtphp.v19i2.9825.
- Muhlishoh, A., Putri, N.A. and Ma’rifah, B. (2024), “Formulasi Cookies Lidah Kucing Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Kacang Hijau sebagai Alternatif PMT Balita Gizi Kuraang”, *Jurnal Riset Gizi*, Vol. 12 No. 2, pp. 217–232.
- Mulyandarini, H., Rahman, N. and Adelina, R. (2022), “Studi Literatur Serat, Kalsium, dan MiRNA pada Penyakit Kanker Kolorektal”, *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi JAKAGI*, Vol. 2 No. 2, pp. 12–23.
- Mulyantari, E., Prasetyanto, H. and Pratama, A.H. (2025), “Transforming Traditional Flavors”, *Gastronomy*, Vol. 4 No. 1, pp. 61–76, doi: 10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.871.
- Murtini, E.S., Harijono, Yuwono, S.S., Putri, W.D.R., Nisa, F.C., Mubarak, A.Z., Ali, D.Y., *et al.* (2022), *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*, UB Press, Malang.
- Ningrum, W.S., Gusnita, W., Holinesti, R. and Anggraini, E. (2024), “The Effect of Jicama Flour Substitution on the Quality of Soft Cookies”, *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, Universitas Negeri Padang, Vol. 5 No. 2, p. 375, doi: 10.24036/jptbt.v5i2.16540.
- Nurchayani, R. (2016), *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*, Universitas Negeri Semarang.
- Nurhayati, A., Patriasih, R., Mahmudatussa’adah, A., Muktiarni, M. and Hayanti, D.N. (2026), “Sustainable innovation in choux pastry technology: Mung bean flour incorporation for enhanced nutritional and sensory properties with consumer acceptance evaluation”, *Food and Humanity*, Elsevier B.V., Vol. 6, doi: 10.1016/j.foohum.2025.100929.
- Permadi, M.R., Oktafa, H. and Agustianto, K. (2019), “Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network”, *Sintech Journal*, Online, Vol. 2 No. 2, pp. 98–107.

- Ponelo, S.S., Bait, Y. and Ahmad, L. (2022), “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealing terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti French Baquette”, *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, Vol. 4 No. 2, pp. 185–197.
- Prasetio, P.O., Puspita, I.D. and Fatmawati, I. (2021), “Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara”, *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, Vol. 20 No. 2, pp. 130–138.
- Pratomo, A., Kusumastuti and Sunardi. (2023), “Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Jambu Biji (Psidium Guajava) dan Minyak Sawit Merah”, *Agroforetech*, Vol. 1 No. 01, pp. 475–482.
- Prita, A.W., Mangkurat, R.S.B. and Mahardika, A. (2021), “Potensi Rumput Laut Indonesia sebagai Sumber Serat Pangan Alami: Telaah Pustaka”, *Jurnal Sains, Teknologi Dan Manajemen*, Vol. 1 No. 2, pp. 34–40, doi: <https://doi.org/10.53416/stmj.v1i2.17>.
- Priyani, D.A., Moody, S.D. and Yuliana, T. (2019), “Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral dan Cemaran Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar, dan Kecambah Kedelai Hitam)”, *Jurnal Triton*, Vol. 10 No. 2, pp. 21–37.
- Purnama, R.C., Lutfianawati, D., Nira, I.L., Novalia, W.A. and Putri, Y.A.K. (2023), “Sari kacang hijau sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI) dalam upaya pencegahan stunting”, *JOURNAL OF Public Health Concerns*, Vol. 3 No. 1, pp. 58–63.
- Putra M, M.A.A., Purwidiani, N., Handajani, S. and Romadhoni, I.F. (2024), “Pembuatan Soft Cookies dengan Penambahan Puree Mbothe (*Xanthosoma sagittifolium* L)”, *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, Vol. 2 No. 3, pp. 31–39, doi: 10.55606/jcsrpolitama.v2i3.3796.
- Rahayu, R.L., Mubarak, A.Z. and Istianah, N. (2021), “Karakteristik Fisikokimia Cookies dengan Variasi Tepung Sorgum dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin dan Whey”, *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol. 9 No. 2, pp. 89–99.
- Ramadhania, D., Basuki, E. and Handito, D. (2025), “Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Muffin Kacang Hijau”, *EduFood*, Vol. 3 No. 3, pp. 39–49.
- Rangkuti, B.T., Padang, S.S.B., Dawolo, S.A., Zahari, M.P., Romauli, N.D.M. and Hasibuan, A.H. (2024), “Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq.)”, Vol. 9 No. 1.
- Ratnasari, D., Dewi R, Y., Fajarini, H., Nafisyah, D., Studi, P., Gizi, I. and Kesehatan, I. (2021), “Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif”, *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, Vol. 1 No. 02, pp. 90–96.

- Ratri, R. and Warsito, H. (2022), “Studi Pembuatan Permen Marshmallow Jambu Biji Merah sebagai Makanan Selingan untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif”, *HARENA: Jurnal Gizi*, Vol. 2 No. 3, pp. 114–124, doi: <https://doi.org/10.25047/harena.v2i3.2969>.
- Rohadi. (2009), *Sifat Fisik Bahan Dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*, Semarang University Press, Semarang.
- Sinambela, T.A. and Nurjanah. (2025), “Potensi Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Alami: Tinjauan Literatur Potential of Seaweed as a Source of Natural Food Fiber: Literature Review”, *Berkala Perikanan Terubuk*, Vol. 52 No. 1, p. 2025.
- Sugeng, M.W., Agusaputra, H., Inawati, I. and Sunaryati, T. (2023), “Penyuluhan Pengaruh Indeks Masa Tubuh (IMT), Kadar Gula Darah dan Prilaku Diet Tinggi Serat untuk Mencegah Kanker Kolorektal”, *Jurnal Abdidas*, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Vol. 4 No. 6, pp. 457–464, doi: 10.31004/abdidas.v4i6.848.
- Sujiwo, J., Choo, H.J., Kim, H.J., Lee, J.H., Lee, O.H., Kim, C.H. and Jang, A. (2026), “Nutritional and bioactive properties of native chicken eggs: Global perspectives on human health implications”, *Poultry Science*, Elsevier Inc., Vol. 105 No. 8, doi: 10.1016/j.psj.2026.107038.
- Sun, J., Li, Y., Cheng, X., Zhang, H., Yu, J., Zhang, L., Qiu, Y., *et al.* (2025), “Metabolomic Analysis of Flavour Development in Mung Bean Foods: Impact of Thermal Processing and Storage on Precursor and Volatile Compounds”, *Foods*, Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), Vol. 14 No. 5, doi: 10.3390/foods14050797.
- Sunarto, Hendrayati and Anwar, N. (2023). “Daya Terima Dan Kandungan Serat Pangan Snack Bar ‘SANGTUL’ Sebagai Pangan Fungsional Sumber Prebiotik”.
- Ulfa, Z.A., Fitriyanti, A.R., Sulistyaningrum, H. and Handarsari, E. (2023), “Aktivitas Antioksidan, Serat Kasar, dan Karakteristik Sensori Puding Okra Hijau (*Abelmoschus esculantus* L) dengan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L)”, *Nutri-Sains Jurnal Gizi Pangan Dan Aplikasinya*, UIN Walisongo Semarang, Vol. 7 No. 2, pp. 99–110, doi: 10.21580/ns.2023.7.2.14821.
- Utami, N.A. and Farida, E. (2022), “Kandungan Zat Besi, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kombinasi Jus Buah Bit dan Jambu Biji Merah sebagai Minuman Potensial Penderita Anemia”, *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, Vol. 2 No. 3, pp. 372–260, doi: 10.15294/ijphn.v2i2.53428.
- Utami, S.P., Astuti, S., Herdiana, N. and Sartika, D.D. (2023), “Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Sensori Nugget Ikan Swanggi”, *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, Vol. 2 No. 2, pp. 284–297.

- Velasco-Arango, V.A., Hleap-Zapata, J.I. and Ordóñez-Santos, L.E. (2021), “Effect of Adding Guava (*Psidium guajava*) Epicarp Extract Flour on the Physicochemical, Textural, Colour and Sensory Properties of Frankfurters”, *Food Technology and Biotechnology*, University of Zagreb, Vol. 59 No. 2, pp. 185–193, doi: 10.17113/ftb.59.02.21.7062.
- Venkataraman, S., Athilakshmi, J.K., Rajendran, D.S., Bharathi, P. and Kumar, V.V. (2024), “A comprehensive review of eclectic approaches to the biological synthesis of vanillin and their application towards the food sector”, *Food Science and Biotechnology*, The Korean Society of Food Science and Technology, Vol. 33 No. 5, pp. 1019–1036, doi: 10.1007/s10068-023-01484-x.
- Wahjuningsih, S.B. (2004), “Crackers Tinggi Serat dari Formulasi Tepung Jambu Biji”, *Jurnal Litbang*, Vol. 2 No. 2, pp. 97–106.
- Wahyuni, F.A., Supadmi, W. and Yuniarti, E. (2021), “Hubungan Karakteristik Pasien dan Rejimen Kemoterapi Terhadap Kualitas Hidup Pasien Kanker di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta”, *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, Faculty of Pharmacy, Mulawarman University, Vol. 3 No. 2, pp. 310–316, doi: 10.25026/jsk.v3i2.488.
- Yanti, S., Wahyuni, N. and Hastuti, H.P. (2019), “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*)”, *Jurnal Tambora*, Vol. 3 No. 3.
- Yen, N.T.H., Huong, N.T.M., Hoa, P.N. and Hung, P. Van. (2023), “Incorporation of germinated mung bean flour with rice flour to enhance physical, nutritional and sensory quality of gluten-free cookies”, *International Journal of Food Science and Technology*, John Wiley and Sons Inc, Vol. 58 No. 1, pp. 423–431, doi: 10.1111/ijfs.15982.
- Yunianto, A.E., Lusiana, S.A., Suryana, N.T.T., Utami, N., Yunieswati, W., Ningsih, W.I.F., Fitriani, R.J., *et al.* (2021), *Ilmu Gizi Dasar*, Yayasan Kita Menulis, Medan.
- Yusuf, A., Sugandi, W.K. and Zaida. (2021), “Karakteristik Fisik Dan Mekanik Beberapa Varietas Hanjeli Sebagai Dasar Mendesain Komponen Mesin”, *Agroteknika*, Green Engineering Society, Vol. 4 No. 1, pp. 20–29, doi: 10.32530/agroteknika.v4i1.79.
- Zidan, D. and Azlan, A. (2022), “Non-Centrifugal Sugar (NCS) and Health: A Review on Functional Components and Health Benefits”, *Applied Sciences*, MDPI, Vol. 12 No. 1, doi: 10.3390/app12010460.