

DAFTAR PUSTAKA

- Addo-Preko, E., Amissah, J. G. N., & Adjei, M. Y. B. (2023). The relevance of the number of categories in the hedonic scale to the Ghanaian consumer in acceptance testing. *Frontiers in Food Science and Technology*, 3(June), 1–11. <https://doi.org/10.3389/frfst.2023.1071216>
- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Akbar, G., Ansharullah, & Rejeki, S. (2024). Uji Fisik dan Antioksidan Berbagai Jenis Beras Merah (*Oryza nivara*) Asal Ereke Buton Utara. *Jurnal Riset Pangan*, 2(1), 1–9.
- Aulia, I., Pangesthi, L. T., Astuti, N., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza glaberrima*) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 44–55.
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. var italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267–276. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Beno, J., Silen, A. ., & Yanti, M. (2022). Gambaran Asupan Serat dan Pola Defekasi Pada Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Chikam, A. N. (2024). *Kajian Karakteristik Sifat Fisik-Kimia Dan Organoleptik Terhadap Cookies Berbasis Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L.)*. February, 4–6.
- Contheza, A. H., Suprihartini, C., & Anggraeni, E. (2023). *Pengaruh Tepung Tiwul Instan Terhadap Daya Terima Dan Kadar Air Bolu Panggang Kacang Hijau Kupas (Vigna Radiata L.)*. 3(3), 126–133.
- Depkes. (2022). *Pemanfaatan Tepung Beras Merah dalam Pembuatan Mie*. 28.

- Diana, A. F., & Anggreini, R. A. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack bar Tepung Beras Merah dengan Penambahan Pangan Lokal sebagai Makanan Fungsional Kaya Serat Organoleptic and Chemical Characteristics of Red Rice Flour Snack bar with the Addition of Local Food as Fiber-rich Func. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 13–23.
- Dwi Poetra, R. (2019). 2.1. 1–64. *Gastronomía Ecuatoriana y Turismo Local*, 1(69), 5–24.
- Fadila, & Juhartini. (2021). Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubu Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*). *Hospital Majapahit*, 13(1), 21–34.
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max* (L)merrill): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25. <https://doi.org/10.26418/jft.v5i1.57341>
- Farihatun; Andriyan Adi Surya Pratama. (2024). Pengaruh Proporsi Stroberi (*Fragaria Ananassa*) Dan Madu Pada Sifat Organoleptik Dan Uji Hedonik Masker Wajah. *Insan Cendekia Journal Of Science*, 7(1), 1–8.
- Fikri, L. I. (2022). Variasi Rasio Terigu Dan Tepung Sukun Pada Pembuatan Bolu Kering. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Unviersitas Jember*.
- Forsalina, F., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. K. (2023). Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 5(2), 40–50.
- Ginola, E. U. (2019). Analisis Kadar Serat Pangan Pada Cookies Tugas Akhir Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Gizi Oleh : Evanny Ginola Utami. *Skripsi*.
- Hadriyati, A., Lestari, L., & Anggresani, L. (2021). Analisis Rhodamin B dalam Bolu Kukus yang Beredar di Kota Jambi dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 16.

<https://doi.org/10.20473/jfiki.v8i12021.16-21>

- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*)-Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(1), 33–40.
- Ignatius Bagus Dewanata, Any Sutiadiningsih, Ila Huda Puspita Dewi, & Sri Handajani. (2024). Pembuatan Roll Cake dengan Tepung Komposit Talas–Kacang Hijau (Takau). *Journal Innovation In Education*, 2(3), 339–352. <https://doi.org/10.59841/inoved.v2i3.1623>
- Ii, B. A. B., Pangan, A. K., & Pangan, D. K. (2020). *Tinjauan Pustaka*. 18, 5–20.
- Marina, M., Nailufar, F., & Wahyunigrum, D. R. (2024). The Correlation Between the Level of Satisfaction with Serving and Food Service to The Food Waste of Inpatients. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(1), 6–12.
- Mukti, Z. H., Rusilanti, R., & Yulianti, Y. (2022). Pengembangan Media Edukasi Berbasis Video Animasi 3 Dimensi Tentang Makanan Berserat Untuk Meningkatkan Konsumsi Serat Pada Remaja. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(3), 593–606. <https://doi.org/10.46799/jsa.v3i3.411>
- Namira, D., & Asnur, L. (2024). Journal of Food Technology and Agroindustry Volume 6 No 1 Februari 2024 Pengaruh Perbandingan Ekstrak Daun Matoa (*Pometia Pinnata*) Dengan Ekstrak Daun Sirih (*Piper* Journal of Food Technology and Agroindustry Volume 6 No 1 Februari 2024. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 6(1).
- Ningsih, S., Antuli, Z., & Une, S. (2019). Sifat Sensori Dan Kimia Kue Kolombengi Dengan Substitusi Tepung Beras Merah Sebagai Upaya Diversifikasi Olahan Makanan Tradisional. *Jambura Journal Of Food Technology*, 1(1), 3–12.
- Nugraheni, W. N. G., & Ilmi, I. M. B. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap Kandungan Gizi dan Serat Pangan Bakso Ikan Lele sebagai upaya Pencegahan Obesitas. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*,

7(2), 326–336. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.526>

Organoleptik, N., Produk, P., Ikan, O., Di, T., Maluku, P., Value, O., Traditional, O. F., Products, F., & Province, I. N. M. (2024). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Organoleptic Value Of Traditional Fish Products In Maluku Province*. 04(9), 0–7.

Perdani, E. I. Y., & Hakim, M. F. N. (2024). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 7(1), 1–10.

Permenkes. (2019). AKG.

http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No__28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf

Putra, Fahri Artha, Cucu Cahyana, A. (2021). *Pengaruh Perbandingan Beras Merah dan Air serta Variasi Penambahan Jahe Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Sari Beras Merah The Effect of Comparison of Red Rice and Water Proportion also Ginger Addition on the Characteristics of Red Rice Function D*. xx(xx).

Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>

Rahmi, A. (2023). Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Kelapa Murni Sebelum dan Sesudah Penggorengan di Desa Pakubalaho. *Jurnal Farmasi, Kesehatan Dan Sains (FASKES)*, 1(3), 164–170.

Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 16(2), 152–165.
https://www.academia.edu/79692111/Penggunaan_Dan_Pengembangan_Dietary_Fiber_Review_Jurnal

Reiza Mutia, Rahil Ade Rifqah, V. A. A. (2014). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian*, 6(3), 14–17.

Rika Widianita, D. (2023). Modul Ajar Proses Pengolahan Roti Manis. *AT-TAWASSUTH: Jurnal Ekonomi Islam*, VIII(I), 1–19.

Sabilla, Z. N. (2022). *Review Jurnal Vanili*.

Safitri, A. N., & Afriyadi, R. (2019). Analisis Proses Produksi Bolu Kering pada PD Cap Jempol Citengkor Kabupaten Sukabumi *Seminar Nasional TeknologiSeptember*.

<https://semnastera.polteksmi.ac.id/index.php/semnastera/article/view/31%0A>

<https://semnastera.polteksmi.ac.id/index.php/semnastera/article/viewFile/31/31>

Sitohang, A., Sihombing, D. R., Daniela, C., & Einsten, A. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kulit Ari Kopi Pada Tepung Terigu terhadap Mutu Biskuit. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2, 93–101. <https://doi.org/10.54367/retipa.v2i1.1493>

SNI.(2018).<https://www.scribd.com/document/545421560/SNI-3751-2018-Tepung-Terigu-Password-Removed>

TKPI. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. <https://panganku.org/id-ID/view>

Tuwohingide, S. Y., Suryanto, E., Koleangan, H. S. J., & Wuntu, A. D. (2022). Karakterisasi Serat Pangan Dan Aktivitas Penyerapan Ion Nitrit Dari Cangkang Biji Pala. *Chemistry Progress*, 15(2), 100–107. <https://doi.org/10.35799/cp.15.2.2022.44529>

Ummah, M. S. (2019). Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) pada Tepung Terigu. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciu rbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI

Usman, M. (2023). Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yoghurt Yang Dijual Pada Pasar Modren (Supermarket) Di

Kecamatan Medan Kota. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 1–16.
<https://doi.org/10.47767/agroindustri.v2i2.523>

Yi, Y., Xin, Z., & Liwei, Z. (2020). *Profil Produsen Usaha Kecil Menengah Dalam Mengadopsi Tepung Lokal Sebagai Bentuk Diversifikasi Bahan Baku Aneka Makanan Di Indonesia*. 9(1).