

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., Sholichah, E., & Widyawati, A. (2021). Pengaruh Kemasan terhadap Masa Simpan Keripik Tortila Modifikasi Tempe dan Tepung Mocaf dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. *Pangan*, 30(2), 129–136.
- Amanda, M. (2020). *Formulasi dan Evaluasi Sifat Fisikokimia Flakes Komposit Berbasis Tepung Ubi Jalar dan Tepung Kacang Kedelai*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Amin, S. (2016). Kajian Daya Cerna Protein Secara In Vitro Dan Sifat Organoleptik Sereal Berbahan Baku Tepung Mocaf Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau [Universitas Muhammadiyah Semarang]. In *Skripsi*. <http://lib.unimus.ac.id>
- Anwar, C., Irhami, & Kemalawaty, M. (2018). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Dengan Mengkaji Jenis Varietas. *Jurnal Teknotan*, 12(2).
- Astuti, S., S., S. A., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 232. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1440>
- Brigita, E. (2021). *Pemanfaatan Umbi-Umbian Sebagai Bahan Baku Flakes*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017, 10 (2017).
- Estiasih, T., Waziroh, E., & Putri, W. D. R. (2017). *Umbi Umbian dan Pengolahannya*. UB Media.
- Fadhilah, N. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar)*. Universitas Negeri Jakarta.
- Fatmawati, H. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 1* (Bahan Ajar). Kemendikbud RI.
- Febrianti, A. (2020). Pengaruh Suhu Pemanggangan dan Penambahan Tepung Komposit Berbasis Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Bayi [Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang]. In *Laporan Akhir*. <http://eprints.polsri.ac.id/id/eprint/9425>

- Hadi, S. N., & Alfarisi, S. (2016). Analisis Pengaruh Cita Rasa, Label Halal, dan Diversifikasi Produk terhadap Keputusan Beli Konsumen Pada Produk Olahan Tuna Inggil Pacitan Jawa Timur (Studi Kasus Pada UD Bina Makmur Pacitan, Jawa Timur). *At-Tauzi: Islamic Economic Journal*, 15(2), 131–148.
- Hanawati, R. F. (2002). *Proses Produksi Flakes Kaya Antioksidan Sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu*. Universitas Sebelas Maret.
- Hildayanti. (2012). Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italica*). In *Skripsi*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Irhani, Anwar, C., & Kemalawaty, M. (2019). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Dengan Mengkaji Jenis Varietas Dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1), 33–44.
- Khairunnisa, Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes. *SAGU*, 17(1), 19–28.
- Koswara, S. (2009a). Teknologi Modifikasi Pati. *EbookPangan*, 1–32. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-MODIFIKASI-PATI.pdf>
- Koswara, S. (2009b). Ubi Jalar dan Hasil Olahannya. *EBookPangan.Com*, 34. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/UBIJALAR-DAN-HASIL-OLAHANNYA.pdf>
- Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2020). *Karakteristik Fungsional, Fisik dan Sensori Sereal Sarapan Jagung yang Disubstitusi Bekatul Fermentasi*. 9(3), 108–117.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan* (Cetakan ke). UB Pers.
- Papunas, M. E., Djarkasi, G. S. S., & Moningka, J. C. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Cocos*, Vol.3(No.5). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/2494/2030>
- Pramono, Y. H. (2021). *Pengaruh Cita Rasa, Kemasan, Harga Dan Inovasi Produk Terhadap Kepuasan Konsumen (Studi Kasus Pada Konsumen Kusuma Cookies Beji, Boyolangu, Tulungagung)*. Institut Agama Islam Negeri Tulungagung.

- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan* (Bangun Asmo Darmanto & N. Suwarno (eds.)). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rakhmawati, N. K. (2018). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Tepung Jagung, Ampas Tahu dan Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Universitas Jember.
- Ratnasari, U. E. (2013). *Mutu Fisik dan Penerimaan Volunter Flake dari Kombinasi Beras Merah (Oryza Nativa) Dan Bekatul Padi Beras Putih (Oryza Sativa)*. Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang.
- Robyanto, D. (2018). *Penerimaan Konsumen Terhadap Flakes Substitusi Pati Ubi Jalar Putih (Ipomea batatas)*. Universitas Negeri Jakarta.
- Saleha, N. M. (2016). *Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal*. Universitas Pasundan Bandung.
- Saloko, S., Nazaruddin, Handito, D., Cicilia, S., & Dwiani, A. (2016). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Produk Patiseri Berbasis Mocaf (Physicochemical And Sensory Characteristics Of Patisseries Made From Mocaf). *Jurnal Rekapangan*, 10(1), 36–42.
- Semarang, U. M. (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Sipayung, Y. G. (2017). *Karakterisasi Sifat-Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Flakes Breakfast Cereal Dari Tepung Komposit (Tepung Mocaf, Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah)*. Universitas Sumatera Utara.
- Situmorang, C., Swamilaksita, D. P., & Anugrah, N. (2017). Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat dan Tinggi Protein Sebagai Sarapan Sehat. *Universitas Esa Unggul*, 1–9.
- Solekah, N. (2019). *Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas*. Universitas Negeri Jakarta.
- Sriyanto, & Apriyanto, M. (2014). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Hijau Dalam Pengolahan Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2).

- Suarni. (2009). Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung Dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaiki Gizi Anak Usia Tumbuh. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*, 27(9), 297–306. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/12/45.pdf>.
- Subagio, A. (2008). Modified Cassava Flour (Mocal): Sebuah masa depan ketahanan pangan nasional berbasis potensi lokal. *Pangan*, 17(50), 92–103.
- Sugiyono, Muchtadi, T. R., & Ayustanigwarno, F. (2013). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta.
- Sukardi, M. (2019). *Catat Moms, Ini Bahaya Kasih Makan Anak Lebih dari 30 Menit!* Okezone.Com. <https://lifestyle.okezone.com/read/2019/01/30/481/2011405/catat-moms-ini-bahaya-kasih-makan-anak-lebih-dari-30-menit>
- Sukasih, E., & Setyadjit. (2017). Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 70. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.70-76>
- Sunarsi, S., A. M. S., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 306–310.
- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung Breakfast Flakes based on Mokaf and Corn Flour. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(1), 44–52. <http://ejournal.kemenperin.go.id/ihp/article/view/4067>
- Syamsir, E. (2012). *Sereal Sarapan*. <http://ilmupangan.blogspot.com/2012/02/sereal-sarapan.html>
- Tannady, H. (2015). *Pengendalian Kualitas*. Graha Ilmu.
- Tjiptono, F., & Chandra, G. (2016). *Service, Quality & Satisfaction* (Edisi ke-4). Penerbit ANDI.
- Umar, M., Ansarullah, Syukri, M. (2018). *Pengaruh Formulasi Breakfast Cereal Flakes Berbasis Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Tepung Sagu (Metroxylon Sp) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Fisikokimia*. 3(2),

1176–1193.

- Widowati, S. (2009). Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. *Jurnal Sinar Tani*, 6, 6–12. [http://old.litbang.pertanian.go.id/artikel/one/240/pdf/Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan.pdf](http://old.litbang.pertanian.go.id/artikel/one/240/pdf/Tepung_Aneka_Umbi_Sebuah_Solusi_Ketahanan_Pangan.pdf)
- Widowati, Sri. (2011). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Jurnal Pangan*, 20(1), 49–61. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/12>
- Winatuningrum, Y. (2018). *Aplikasi Penggunaan Tepung Labu Kuning (Curcubita Moschata Duch.) Pada Pembuatan Flakes (Kajian Proporsi Tepung Labu Kuning : Tepung Beras Dan Konsentrasi Baking Powder)* [Universitas Brawijaya]. [http://repository.ub.ac.id/id/eprint/166004/1/Yanisa Winantuningrum.pdf](http://repository.ub.ac.id/id/eprint/166004/1/Yanisa_Winantuningrum.pdf)
- Wulandari, R. (2017). *Manfaat Ajaib Telur*. ANDI.
- Yuliansar, Ridwan, & Hermawati. (2020). Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Saintis*, 1(2), 1–13.
- Yulifianti, R., & Ginting, E. (2012). *Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan*. 12(23), 1–12.