

## DAFTAR PUSTAKA

- Alel, H. J., Abidin, Z., & Jutomo, L. (2009). Sifat Fisiko Kimia Beras Merah Gogo Lokal Ende [The Physico-chemical Properties of Local Ende High Land Brown Rice]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2), 109-109.
- Amin, A. M., & Hermanto, A. (2016). Analisis Pengaruh Ekuitas Merek Terhadap Keputusan Pembelian Granit Merek Indogress Pada Toko Central Bangunan. *Procuratio: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(4), 492-501.
- Antika, E., Rakhmad, H., & Ishaq, F. N. (2018). Penentuan Kualitas Mutu Beras Merah Berdasarkan Standart Nasional Indonesia Berbasis Pengolahan Citra Digital. *Jurnal Informatika Polinema*, 4(2), 125-125.
- Arief, A. S. (2019). Perancangan Informasi Pemilihan Pola Diet Yang Sesuai Kebutuhan Melalui Media Buku Ilustrasi (Doctoral dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Arifin, B. (2008). Ekonomi swasembada gula indonesia. *Economic Review*, 211(211), 1-12.
- Arikunto, S. (1998). Pendekatan Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43.
- Bayu, B., & Aminah, S. (2017). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sereal Berbasis Kecambah Jagung-Kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 28-37.
- Cahyani, I. D., & Purbowati, P. (2022). Nilai indeks glikemik sereal jagung dengan penambahan kacang hijau dan kacang merah. *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 13-19.
- Cahyo, K. N., Martini, M., & Riana, E. (2019). Perancangan sistem informasi pengelolaan kuesioner pelatihan pada PT Brainmatics Cipta Informatika. *Journal of Information System Research (JOSH)*, 1(1), 45-53.
- Creswell, J. W. (2002). Desain penelitian. Pendekatan Kualitatif & Kuantitatif, Jakarta: KIK, 121-180.
- Dewi, R., Noor, T., & Joko, S. (2016). Tinjauan Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Brownies Kukus dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Edwardo, J. (2018). Aktivitas Humas Sekolah Tinggi Tekonologi Pelalawan dalam Menciptakan Citra Positif (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau).
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hanastiti, W. R., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Purwani, E. (2013). Pengaruh substitusi tepung singkong terfermentasi dan tepung kacang merah terhadap kadar protein, kadar serat, dan daya terima cake (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Hardani, Hardani, et al. "Metode penelitian kualitatif & kuantitatif." (2020).
- Hendrawan, Y., Ahmad, A. M., Djoyowasito, G., & Marantika, M. E. (2016). Pengkajian beras pecah kulit (brown rice) dalam kemasan vakum (vacuum

- packaging) berdasarkan ketebalan plastik kemasan jenis nylon. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4(3), 250-261.
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 71-76.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Indriyani, F., & Suyanto, A. (2014). Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).
- Kabeakan, N. T. M. B. (2019, October). Deskripsi Karakteristik Konsumen dan Pengaruh Faktor Internal Terhadap Keputusan Pembelian Beras Merah di Kota Medan. In *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan* (Vol. 1, No. 1, pp. 227-234).
- Kamilia, K., Ridawati, R., & Fadiati, A. (2022). Pengaruh Penggunaan Campuran Pati Ubi Jalar Putih, Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Sereal Flakes. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(9), 1161-1174.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Tangerang: Universitas Terbuka.
- Kusnandar, F., Suryani, S., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik Fungsional, Fisik dan Sensori Sereal Sarapan Jagung yang Disubstitusi Bekatul. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 108-117.
- Kusumaningtyas, N. (2021, December). Pemanfaatan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Makanan Oleh Kelompok Wanita Tani (Kwt) Di Desa Polosiri Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. 145-152).
- Kuszairi, K. (2017). Efektifitas Pemberian Diet Beras Merah Dalam Menurunkan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Di Puskesmas Pademawu Pamekasan. *Journal of Islamic Medicine*, 1(2), 97-107.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalkangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Laskowski, W., Górska-Warsewicz, H., Rejman, K., Czechtoko, M., & Zwolińska, J. (2019). How important are cereals and cereal products in the average polish diet?. *Nutrients*, 11(3), 679.
- Lestari, D. T., Cholifah, N., Purnomo, J., Risnawati, H., Aman, S., & Cholid, W. (2022). Pemanfaatan Mocaf Untuk Penatalaksanaan Diet Yang Ramah Hipertensi Dan Diabetes Mellitus. *Jurnal ABDIMAS Indonesia*, 4(2), 104-107.
- Nasution, E., Sudaryati, E., & Asfriyati, A. (2018, December). Pemanfaatan Beras Merah dan Jagung dalam Pembuatan Mie Sebagai Bahan Pangan Fungsional. In *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)* (Vol. 1, No. 2, pp. 180-185).

- Niskalawasti, A., & Dwarawati, D. (2022). Health Belief Model (HBM) pada Pelaku Diet DEBM. *Jurnal Riset Psikologi*, 39-44.
- Noor, Juliansyah. "Metodelogi penelitian." Jakarta: Kencana Prenada Media Group (2011).
- Nurdin, J. (2018). Strategi Pemasaran Tepung Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Industri Pangan Olahan Di Makassar. *Jurnal Ilmiah Metansi (Manajemen dan Akuntansi)*, 1(2), 59-65.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72-81.
- Pitunani, M. W., Wahyuni, S., & Isamu, K. T. (2016). Analisis proksimat dan organoleptik cookies substitusi daging ikan teri berbahan baku tepung keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) perendaman dan tepung keladi termodifikasi. *J JSains Dan Teknol Pangan JSTP*, 1(3).
- Prayitno, L. (2012). Pengaruh konsentrasi larutan I-fc12 sebagai edible coating dan lama penyimpanan terhadap sifat fisikokimia flake beras merah (*Oryza sativa L.*) (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).
- Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. (2020). Karakteristik kimia, mikrobiologi, sensori sereal flakes berbahan dasar tepung ubi nagara (*Ipomoea batatas l.*) dan tepung jewawut (*Setaria italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(1), 1-11.
- Raysita, N., & Pangesthi, L. (2013). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung mocaf (modified cassava flour) terhadap tingkat kesukaan chiffon cake. *Jurnal Tata Boga*, 2(2), 1-6.
- Rizka Octavia, S. T. (2023). Pembuatan Flakes dari Pangan Tepung Beras Merah. Omera Pustaka.
- Rosmawati, R. (2013). Isolasi kapang pendegradasi amilum pada ampas sagu (*Metroxylon sagoo*) secara in vitro. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 2(1), 20-28.
- Sahir, S. H. (2021). Metodologi penelitian.
- Salim, E. (2011). Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Samekto, C., & Winata, E. S. (2010, June). Potensi sumber daya air di Indonesia. In *Seminar Nasional: Aplikasi Teknologi Penyediaan Air Bersih Untuk Kabupaten/Kota Di Indonesia* (pp. 1-20).
- Santika, A. (2010). Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan Dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogoh. Bogor: Buletin Teknik Pertanian
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian Vol. 15 No. 1 Hal. 1-5.*
- Saraswati, L. A. P., & Putra, I. G. N. A. D. (2023). Pengaruh Variasi Waktu Pengeringan Oven terhadap Karakteristik Fisik Amilum Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Journal Transformation of Mandalika (JTM)* e-ISSN 2745-5882 p-ISSN 2962-2956, 4(1), 42-46.
- Sarie, F., Sutaguna, I. N. T., Par, S. S., Par, M., Suiraoaka, I. P., ST, S., ... & Massenga, I. T. W. (2023). Metodologi penelitian. Cendikia Mulia Mandiri.

- Septiani, V. E., Jus'at, I., & Wijaya, H. (2016). Pembuatan snack bar bebas gluten dari bahan baku tepung mocaf dan tepung beras pecah kulit. *Nutrition Jurnal*.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- Soegiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*.
- Sukarno, S., Kushandita, N., & Budijanto, S. (2020). Karakterisasi sifat fisikokimia sereal berbasis tepung beras merah pecah kulit. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(1), 81-86.
- Tamtarini, T., & Yuwanti, S. (2005). The Effects of Addition of Non-Oilseed Legumes on Physical and Sensory Properties of Sweet Potato Flake. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(3).
- Ulfa, R. (2021). Variabel Penelitian Dalam Penelitian Pendidikan. *Al-Fathonah*, 1(1), 342-351.
- Vicilia, M. (2019). The Effect of Substitution Rice Flour on Physical, Chemical, and Organoleptic of Gluten Free Pie Crust Made from Mocaf (Modified Cassava Flour) (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata SemarangG).
- Wahjuningsih, S. B., & Septiani, A. R. (2018). Organoleptik cereal dari tepung beras merah (*Oryza nivara* Linn.) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* Linn.). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 131-142.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65.
- Wedayani, A. A. A. N., Sudharmawan, A. A. K., & Andansari, N. (2023). Edukasi Kandungan Beras Merah bagi Kesehatan Pencernaan pada Petani Beras Merah di Desa Kembang Kuning Lombok Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 225-227.
- Yulifianti, R., Ginting, E., & Utomo, J. S. (2012). Tepung kasava modifikasi sebagai bahan substitusi terigu mendukung diversifikasi pangan.
- Yuliyandjaja, J. P., Widayat, W., Hadiyanto, H., Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi tepung mocaf menjadi produk mie sehat di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40-45.