## DAFTAR PUSTAKA


Arifsyah, J., Dewi, D. P., & Wahyuningsih, S. (2022). Pengaruh substitusi tepung talas (Colocasia esculenta) dan tepung beras merah (Oryza nivara) terhadap kadar proksimat dan kadar zat besi pada mochi. *Ilmu Gizi Indonesia*, *5*(2), 141. https://doi.org/10.35842/ilgi.v5i2.296

Arizona, K., & Laswati, D. T. (2021). *Studi Pembuatan Marshmallow Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Sukrosa*. *3*(2), 11–17.

Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi. In *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro* (Vol. 53, Issue 9).

Badan Standardisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensorik. *SNI 01-2346-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta*, 1–131.

Edukatif, S., Ilmu, F., & Unimed, K. (2020). *Ilmu keolahragaan Fakultas Ilmu Keolahragaan*. *13*(2), 38–44.

Especialistas en finanzas, C. W. A. M. (2020). Kelebihan creackers Title. *Block Caving – A Viable Alternative?*, *21*(1), 1–9. https://www.golder.com/insights/block-caving-a-viable-alternative/

Fallis, A. . (2016). Tinjauan Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Brownies Kukus Dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah. *Journal of Chemical Information and Modeling*, *53*(9), 1689–1699.

Fay, D. L. (2024). analisis crackers dengan penambahan tepung talas. *Angewandte Chemie International Edition, 6(11), 951–952.*, 269–277.

Giri Anjani, T., Widyasaputra, R., & Hastuti, S. (2023). Snack Bar Berbasis Campuran Tepung Labu Kuning (CucurbitaMoschata) Dan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara). *Agroforetech*, *1*(1), 612–628. https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/download/422/386/2649

Harmawati, W. O., & Sadimantara, I. G. R. (2023). Uji Potensi Hasil Galur Padi ( Oryza sativa L .) Beras Merah Di Lahan Sawah Yield Potential Test of Brown Rice ( Oryza sativa L .) in Paddy Fields. *Journal of Agronomi Research*, *11*(2), 77–88.

Hatigoran, G., Birowo, S., & Fa, B. (2024). *Perancangan Materi Pembelajaran Uji Kadar Air dengan Metode Gravimetri Berbasis Android*. *13*(2), 151–160.

Jurnal, Q., Sains, K., Tumangger, J., Amna, U., & Fajri, R. (2021). *Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras ( Oryza Sativa L .) Menggunakan Metode Gravimetri*. *3*, 2–5.

Khairunnisa N., F. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Tauge Terhadap Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Gingerbread (Kukis)* (2021st ed.). Jurusan Gizi.

Maharani, A. Z. (2023). kandungan tepung tauge. *Convention Center Di Kota Tegal*, *1*(938), 6–37.

Masya, L. H. (2021). *Analisis Proksimat Terhadap Biji Pepaya ( Carica Papaya L ).*

Maynita, T., Sidabutar, B., Prabowo, S., Agustin, S., & Andriyani, Y. (2025). *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Crackers Dengan Subtitusi Tepung Umbi Talas Belitung ( Xanthosoma sagittifolium ) Dan Tepung Wortel ( Daucus carota L .) Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Crackers Substituted with Belitung Taro*. *7*(1), 31–42.

Modul. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisik (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31 hlm.

Muliana, S., Sandiah, N., & Malesi, L. (2021). Penampilan Produksi Burung Puyuh (Cortunix-cortunix japonica) Fase Layer yang Diberikan Tepung Tauge Kacang Hijau (Phaseolus padiatus L) pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, *2*(4), 338–343. https://doi.org/10.56625/jipho.v2i4.16917

Nisah1, H. dan K. (2020). *Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri 1*. *1*(3), 103–107.

Nisrina, B. F., & Aprialdi, M. A. (2023). *Pengaruh Jenis Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Penyedap Rasa Alami Berbahan Keong Sawah*. *5*(April), 16–20.

Nugraha, A., & Alat, B. (2021). *Analisis proksimat tepung ikan dari beberapa lokasi yang berbeda*. *18*(2), 133–138.

Prieto. (2022). formulasi dan uji proksimat crackers dengan subtitusi tulang ikan gabus dan tepung daun kelor. In *Braz Dent J.* (Vol. 33, Issue 1).

Prana, H., Nataliningsih, N., & Permana, N. S. (2021). Analisis Efisiensi Agroindustri Tauge (Vigra Radiata) (Studi Kasus Di Agroindustri Tauge Di Desa Cileles Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang). *OrchidAgri*, *1*(2), 33–41. https://doi.org/10.35138/orchidagri.v1i2.304

Purnomo, R. B., Intan, A., Tari, N., & Asmoro, N. W. (n.d.). *Serbuk Daun Kelor ( Moringa oleifera L ) terhadap Karakteristik Sifat Kimiawi Fruit Leather*.

Riani, (2024). Gambaran Kombinasi Tepung Tempe Dan Kelakai, Crackers, Kelakai), P. (Tempe. (2024). *Creackers*.

Rifka Alkhilyatul Ma'rifat, I Made Suraharta, I. I. J. (2024). *manfaat tauge*. *2*, 306–312.

Sarifin G, D. W. (2021). *Pengaruh Jogging Terhadap Perubahan Kadar Lemak Pada Siswa SMA Negri 1 Takalar*.

Sarnita. (2022). *Protein*. 8–31.

Selawati, F., & Atul Quddus, A. (2024). *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Crackers Dengan Substitusi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe Chemical and Organoleptic Characteristics of Crackers With Substitution of Brown Rice Flour (Oryza nivara L.) and Tempe Flour*. *14*(2), 63–69.

Setiawan, G. Z. Y., Priatini, W., & Bridha, R. L. (2022). *Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue*. *2*(November), 55–60.

Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, *7*(2), 1–12.

Sofia, C. R., Bangar, R. I., Novriani, E., Klinis, S. F., Kesehatan, F. I., Indonesia, U. P., Studi, P., Klinis, F., Kesehatan, F. I., Indonesia, U. P., Medicine, L., & Indonesia, U. P. (2026). *Analisis Kandungan Total Lemak pada Food Replacement ( X ) dan Fermentasi Akar Teratai ( Nelumbo nucifera )*. *5*(2), 475–485. https://doi.org/10.55123/insologi.v5i2.7794

Subkhi Mahmasani. (2020). *View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk*. *5*(2), 274–282.

Susanti, K., & Taruna, I. (2015). Kajian Sifat Fisik Tepung Kecambah Kacang Hijau Hasil Pengeringan Fluidized Bed Dryer Study on the Physical Properties of Fluidized-Bed-Dried Mung Beans Sprouts Powders. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *1*(1), 21–26.

Wibowo, B., Purwani, E., & Mustikaningrum, F. (2025). *The E ect of Red Dragon Fruit Peel Flour Substitution on Anthocyanin Content and Sensory Acceptability of Crackers Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima Crackers*. *6*(1), 63–72.

Zaddana, C., Amalia, D., Rusli, Z., & Wahyuningrum, C. (2022). Kandungan Serat Dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Amerta Nutrition*, *6*(1SP), 71–78. https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.71-78