

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, D. R., Sanjaya, A. P., & Mardiana, S. R. (2020). Umur Simpan Sambal Pari (*Dasyatis* Sp.) Asap yang Dikemas Jar pada Beberapa Cara Pemasakan dengan Metode Pendugaan Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 118. <https://doi.org/10.20961/Jthp.V13i2.43120>
- Afiska, W., Rotua, M., Yulianto, Y., Podojoyo, P., & Nabila, Y. (2021). Uji Daya Terima Puding Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Remaja Putri Anemia. *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 1(1), 9–16. <https://doi.org/10.36086/Jgk.V1i1.1079>
- Alamsyah, Rosiati, & Septian. (2025). Karakteristik Kimia dan Sensoris Berbagai Jenis Beras Padi Ladang Chemical and Sensory Characteristics Of Various Types Of Dryland Rice. *Agrotekbis*, 13(4), 799–809. <https://doi.org/10.22487/Agrotekbis.V13i4.2677>
- Angelia, I. O. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *Jtech*, 4(1), 19–23.
- 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*, 2, 141–150.
- Ayuningtyas, I. N., Tsani, A. F. A., Candra, A., & Dieny, F. F. (2022). Analisis Asupan Zat Besi Heme Dan Non Heme, Vitamin B12 Dan Folat Serta Asupan Enhancer Dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia Pada Santriwati. *Journal Of Nutrition College*, 11(2), 171–181. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V11i2.32197>
- Bakara, A. E., Kamalah, R., & Situmorang, C. (2022). Eektivitas Olahan Kacang Merah Terhadap Peningkatan Hemoglobin Pada Ibu Hamil Anemia. *Jurnal Kebidanan Sorong*, 2(1), 17–23.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2016). Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143–150.
- Balet, S., Guelpa, A., Fox, G., & Manley, M. (2019). Rapid Visco Analyser (RVA) As A Tool For Measuring Starch-Related Physiochemical Properties In Cereals: A Review. In *Food Analytical Methods* (Vol. 12, Issue 10, Pp. 2344–2360). Springer Science And Business Media, LLC. <https://doi.org/10.1007/S12161-019-01581-W>
- Bravo-Núñez, Á., Garzón, R., Rosell, C. M., & Gómez, M. (2019). Evaluation Of Starch-Protein Interactions As A Function Of Ph. *Foods*, 8(5), 1–10. <https://doi.org/10.3390/Foods8050155>
- Damat, D., Setyobudi, R. H., Burlakovs, J., Vincevica-Gaile, Z., Siskawardani, D. D., Anggriani, R., & Tain, A. (2021). Characterization Properties Of Extruded Analog Rice Developed From Arrowroot Starch With Addition Of Seaweed And Spices. *Sarhad Journal Of Agriculture*, 37 (Special Issue 1), 159–170. <https://doi.org/10.17582/Journal.Sja/2021.37.S1.159.170>
- Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2017). *Fennema's Food Chemistry, Fifth Edition* (5th Ed.). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781315372914>
- Daswi, D. R. (2024). Vitamin C : Pahlawan Tak Terduga Untuk Menjaga Daya Tahan Tubuh Remaja. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 442–445. <https://doi.org/10.35311/Jmpm.V5i2.482>
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., & Patil, R. T. (2012). Dietary Fibre In Foods: A Review. In *Journal Of Food Science And Technology* (Vol. 49, Issue 3, Pp. 255–266). <https://doi.org/10.1007/S13197-011-0365-5>

- Duweini, M., & Trihaditia, R. (2017). Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Minuman Fungsional Dari Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) dengan Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia* (L) MERR.) Menggunakan Metode RSM (RESPONSE SURFACE METHOD). *Agroscience*, 7(2), 234–248.
- EL Houssni, I., Zahidi, A., Khedid, K., & Hassikou, R. (2024). Review Of Processes For Improving The Bioaccessibility Of Minerals By Reducing The Harmful Effect Of Phytic Acid In Wheat. *Food Chemistry Advances*, 4, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100568>
- Fauzana, A., & Wardaniati, I. (2022). Determination Of Vitamin C Content In Fresh Ananas Comocus L. Fruit Cultivated In Teluk Meranti District, Pelalawan Using Spectrophotometry UV-Vis Method Penetapan Kadar Vitamin C Buah Nanas Segar (*Ananas Comocus* L.) Hasil Budidaya Di Kecamatan Teluk Meranti, Kabupaten Pelalawan Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal Of Pharmacy And Science*, 5(2), 54–61.
- Fitriani, S. N., Alifa R, S., Ferdinand, M., Churry A, L., & Masitoh, A. (2019). E-Tongue : Lidah Elektronik Pendeteksi Rasa Manis, Asam, Asin, Dan Pahit. *Farmasetika.Com (Online)*, 3(3), 38. <https://doi.org/10.24198/Farmasetika.V3i3.21625>
- Fransiska, F. (2021). Pengaruh Substitusi Kulit Buah Naga (*Hylocereas Polyrhizus*) Terhadap Kandungan Antioksidan Custard. *AGROFOOD Jurnal Pertanian dan Pangan*, 3(1), 1–8.
- Guo, J., Gutierrez, A., Tan, L., & Kong, L. (2021). Inhibitory Effect Of Ascorbic Acid On In Vitro Enzymatic Digestion Of Raw And Cooked Starches. *Frontiers In Nutrition*, 8. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.758367>
- Haque, A. F., & Yanuarto, T. (2023). Edukasi Pentingnya Konsumsi Vitamin C Bagi Anak : Manfaat, Dosis Dan Tanda Kekurangan Di Sekolah Dasar Negeri 15 Kota Bengkulu Education On The Importance Of Vitamin C Consumption For Children: Benefits, Dosage And Signs Of Deficiency At State Elementary School 15 Bengkulu City. *Jurnal Pengabdian*, 2(2). <https://journal.bengkuluinstitute.com/index.php/jp>
- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2019). *Analisa Pangan*. Zifatama Jawaara.
- Helmiati, S., Rustadi, R., Isnansetyo, A., & Zulprizal, Z. (2020). Evaluasi Kandungan Nutrien Dan Antinutrien Tepung Daun Kelor Terfermentasi Sebagai Bahan Baku Pakan Ikan. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 22(2), 149. <https://doi.org/10.22146/jfs.58526>
- Hiatt, A. N., Ferruzzi, M. G., Taylor, L. S., & Mauer, L. J. (2011). Deliquescence Behavior And Chemical Stability Of Vitamin C Forms (Ascorbic Acid, Sodium Ascorbate, And Calcium Ascorbate) And Blends. *International Journal Of Food Properties*, 14(6), 1330–1348. <https://doi.org/10.1080/10942911003650338>
- Hizni, A., Pitriani, R., & Ahmalinda, M. (2024). Karakteristik Sensoris Dan Kandungan Gizi Beras Analog Berbahan Mocaf Dan Sagu Yang Disuplementasi Protein Tempe Dan Ikan Kembung. *Media Informasi*, 20(2), 26–35. <https://ejurnal2.poltekkestasikmalaya.ac.id/index.php/bmi>
- Jiang, G., Ramachandraiah, K., Wu, Z., & Ameer, K. (2022). The Influence Of Different Extraction Methods On The Structure, Rheological, Thermal And Functional Properties Of Soluble Dietary Fiber From Sanchi (*Panax Notoginseng*) Flower. *Foods*, 11(14). <https://doi.org/10.3390/foods11141995>

- Jyrwa, Y. W., Palika, R., Boddula, S., Boiroju, N. K., Madhari, R., Pullakhandam, R., & Thingnganing, L. (2020). Retention, Stability, Iron Bioavailability And Sensory Evaluation Of Extruded Rice Fortified With Iron, Folic Acid And Vitamin B12. *Maternal And Child Nutrition*, 16(S3). <https://doi.org/10.1111/Mcn.12932>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. [www.Peraturan.Go.Id](http://www.peraturan.go.id)
- Khoirunnisa, A., Vandian Nur, A., Santika Rahmasari, K., & Wirasti, D. (2023). Analisis Kadar Seng (Zn) Dan Besi (Fe) Pada Kangkung Air (*Ipomoea Aquatica* Forssk.) Berdasarkan Tempat Tumbuh Dengan Metode AAS (Atomic Absorption Spectrophotometry). 25(2).
- Kouka, S., Gajdosova, V., Strachota, B., Sloufova, I., Kuzel, R., Stary, Z., & Slouf, M. (2025). Impact Of Acid Hydrolysis On Morphology, Rheology, Mechanical Properties, And Processing Of Thermoplastic Starch. *Polymers*, 17(10), 1–21. <https://doi.org/10.3390/Polym17101310>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (*Ipomoea Batatas* L) As Food Diversification Effort. 3(1), 9–15.
- Maemunah, S., Hutomo, G. S., Noviyanty, A., & Rahim, A. (2022). Karakteristik Fisikokimia, Fungsional Dan Sensoris Mie Prebiotik Dari Pati Sagu (*Metroxylon* Sp.) Hasil Modifikasi Ganda Physicochemical, Functional And Sensory Characteristics Of Prebiotic Noodles From Sago Starch (*Metroxylon* Sp.) Double Modification Results. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 80–91.
- Mahendradatta, M., Assa, E., Langkong, J., Tawali, A. B., & Nadhifa, D. G. (2024). Development Of Analog Rice Made From Cassava And Banana With The Addition Of Katuk Leaf (*Sauropus Androgynous* L. Merr.) And Soy Lecithin For Lactating Women. *Foods*, 13(10), 1–20. <https://doi.org/10.3390/Foods13101438>
- Mandik, Y. I., Asmuruf, F. A., & Sihite, N. (2024). Karakteristik Kimiawi Dan Uji Sensori Makanan Ringan Berbahan Dasar Sagu, Kacang Merah, Dan Tempe. *Jurnal LPPM Bidang Sains Dan Teknologi*, 9(2), 125–132.
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2019). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *Foodtech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.26418/Jft.V1i1.30347>
- Mulyono, E., Mukhtar, M., Gubali, S. I., & Bahri, S. (2025). Kandungan Selulosa, Hemiselulosa Dan Lignin Pakan Komplit Sapi Potong Dengan Suplementasi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jambura Journal Of Tropical Livestock Science (JJTLS)*, 3(1), 26–32.
- Musthofa, Z., Achadiyah, S., & Sunardi. (2023). Perbandingan Tepung Mocaf Dan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Siamai Dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Sumber Protein. *Agrofortech*, 1(2), 1147–1168.
- Nascimento, G. C. R., Ribeiro, M. E. S., Guerreiro, M. Y. R., De Souza Cruz, E. L., Pinheiro, J. De J. V., & Loretto, S. C. (2019). Effect Of Sodium Ascorbate On Bond Strength And Metalloproteinases Activity In Bleached Dentin. *Clinical, Cosmetic And Investigational Dentistry*, 11, 259–265. <https://doi.org/10.2147/CCIDE.S209278>
- Nuriyansyah, Pramono, H., Annisa, A. N., & Purnama, D. F. R. (2024). Pengaruh Komposisi Daging Dan Tepung Tapioka Terhadap Cooking Loss Dan Sifat Fisikokimia Bakso Ayam.

- Journal Of Food And Agricultural Technology*, 2(1), 34–40. <https://doi.org/10.26486/jfat.v2i1.4341>
- Papilaya, E., Akbar, M., & Togibasa, O. (2023). The Physico-Chemical Characterisation Of Sago Starch From Jayapura Regency. *Trends In Carbohydrate Research*, 14(4), 71–80.
- Parfiyanti, E. A., Budihastuti, R., Hastuti, E. D., Biologi, J., Sains, F., Diponegoro, U., Telepon, S., Biologi, J., & No, V. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). *Jurnal Biologi*, 5(1), 82–92.
- Permadi, H., Feri Kusnandar, & Dias Indrasti. (2024). Kinetika Perubahan Warna Minuman Teh Hijau Sebagai Pengaruh Intensitas Cahaya Dan Penambahan Natrium Askorbat. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 8(1), 60–71. <https://doi.org/10.32493/jitk.v8i1.37963>
- Pudjihastuti, I., Supriyo, E., & Devara, H. R. (2021). Pengaruh Rasio Bahan Baku Tepung Komposit (Ubi Kayu, Jagung Dan Kedelai Hitam) Pada Kualitas Pembuatan Beras Analog. *Gema Teknologi*, 21(2), 61–66. <https://doi.org/10.14710/Gt.v21i2.32923>
- Pujiastuti, V. I., Lubijarsih, M. A., & Febriani, D. H. (2025). Analisis Proksimat Dan Karakteristik Fisik Beras Analog Berbasis Tepung Sukun Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi. *Amerta Nutrition*, 9(2).
- Rahim, E. M., Fadhillah, R., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., & Harna, H. (2020). Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon Citratus*) Dan Ekstrak Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Terhadap Nilai Gizi, Kandungan Fe, Dan Vitamin C Pada Permen Jelly. *Jurnal Nutrisia*, 21(2), 75–82. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v21i2.145>
- Rahmawati, D., Rini, A. S., & Mardiyah, M. S. (2023). Asuhan Kebidanan Ibu Hamil Anemia Dengan Pemberian Pisang Ambon Dan Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Mercusuar*, 6(2), 55–64. <https://doi.org/10.36984/jkm.v6i2.416>
- Safitri, S., & Hakiki, N. D. (2024). Validasi Dan Verifikasi Pengukuran Kadar Air Gabah Menggunakan Grain Moisture Tester Dan Infrared Moisture Balance. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(1), 19–5.
- Saha, S., Jha, S., Tiwari, A., Jayapalan, S., & Roy, A. (2021). Considerations For Improvising Fortified Extruded Rice Products. In *Journal Of Food Science* (Vol. 86, Issue 4, Pp. 1180–1200). Blackwell Publishing Inc. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15656>
- Salsabila, N. F., & Hananingtyas, I. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Konsumsi Vitamin C Dengan Kadar Timbal Dalam Urin Remaja Di Kecamatan Curug. *PHRAJ: Public Health Risk Assesment Journal*, 1(1), 21–37. <https://doi.org/10.61511/Phraj.v1i1>
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza Sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa Dan Amilopektin Di Pasar Tradisional Dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30. <https://doi.org/10.30599/jti.v12i1.599>
- Selyutina, O. Y., Kononova, P. A., Koshman, V. E., Fedenok, L. G., & Polyakov, N. E. (2022). The Interplay Of Ascorbic Acid With Quinones-Chelators-Influence On Lipid Peroxidation: Insight Into Anticancer Activity. *Antioxidants*, 11(2), 1–14. <https://doi.org/10.3390/Antiox11020376>
- Sembor, S. M., Imbar, M. R., Liwe, H., & Lontaan, N. N. (2022). Kadar Tanin, Total Bakteri, Ph Dan Awal Kebusukan Salami Ayam Petelur Afkir Menggunakan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L.). *Zootec*, 42(2), 87. <https://doi.org/10.35792/Zot.42.1.2022.41166>

- Silalahi, K. N., Fahrurroji, A., & Kusharyanti, I. (2015). Optimasi Formula Losio Dengan Kombinasi Zat Aktif Vitamin C Dan Vitamin E Sebagai Antipenuaan Kulit Serta Uji Stabilitas Losio. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 3(1), 1–17.
- Sofyan, S., Maesaroh, E., Windyaningrum, R., & Mahardhika, B. P. (2021). Perbandingan Metode Analisis Lemak Kasar Metode Soxhlet Terpisah Dan Metode Soxhlet Dalam Satu Ekstraktor Pada Beberapa Bahan Pakan. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*, 3(2), 60–64.
- Somasundaram, R., Ramya, M., Chandravadivelu, G., & Magharla, D. (2024). Enhancement Of Non-Heme Iron Absorption From Vegetable Foods By Using Vitamin-C Supplements In Wistar Rats. *Research Journal Of Pharmacy And Technology*, 17(5), 2224–2228. <https://doi.org/10.52711/0974-360X.2024.00350>
- Sulastri, A., Maryani, Y., & Agustina, S. (2023). Reviu Artikel: Potensi Talas Beneng (Xantoshoma Undipes K. Koch) Sebagai Bahan Pembuatan Beras Analog Untuk Diversifikasi Pangan Di Indonesia. *Jurnal Integrasi Proses*, 12(2), 88–94. <https://doi.org/10.36055/Jip.V12i2.22216>
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. (2023). Struktur Pati Beras (*Oryza Sativa* L.) Dan Mekanisme Perubahannya Pada Fenomena Gelatinisasi Dan Retrogradasi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 755–767. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V17i4.15315>
- Tampubolon, T. R., & Yunianta, Y. (2017). Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Effervescent Jambu Biji Merah-Tampubolon, Dkk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 27–37.
- Tao, A., Zhang, H., Duan, J., Xiao, Y., Liu, Y., Li, J., Huang, J., Zhong, T., & Yu, X. (2022). Mechanism And Application Of Fermentation To Remove Beany Flavor From Plant-Based Meat Analogs: A Mini Review. In *Frontiers In Microbiology* (Vol. 13). Frontiers Media S.A. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.1070773>
- Tewari, S., Sehrawat, R., Nema, P. K., & Kaur, B. P. (2017). Preservation Effect Of High Pressure Processing On Ascorbic Acid Of Fruits And Vegetables: A Review. In *Journal Of Food Biochemistry* (Vol. 41, Issue 1). Blackwell Publishing Ltd. <https://doi.org/10.1111/Jfbc.12319>
- Tonthawi, M., & Musfiroh, I. (2023). Review: Peningkatan Stabilitas Vitamin C Dalam Sediaan Kosmetika. *Majalah Farmasetika*, 8(3), 194. <https://doi.org/10.24198/Mfarmasetika.V8i3.44462>
- Twinomuhwezi, H., Godswill Awuchi, C., & Rachael, M. (2020). Comparative Study Of The Proximate Composition And Functional Properties Of Composite Flours Of Amaranth, Rice, Millet, And Soybean. *American Journal Of Food Science And Nutrition*, 6(1), 6–19. <http://www.aascit.org/journal/Ajfsn>
- Wang, D., Xiao, H., Lyu, X., Chen, H., & Wei, F. (2023). Lipid Oxidation In Food Science And Nutritional Health: A Comprehensive Review. In *Oil Crop Science* (Vol. 8, Issue 1, Pp. 35–44). Keai Communications Co. <https://doi.org/10.1016/J.Ocsci.2023.02.002>
- Wei, P., Fang, F., Liu, G., Zhang, Y., Wei, L., Zhou, K., You, X., Li, M., Wang, Y., Sun, J., & Deng, S. (2022). Effects Of Composition, Thermal, And Theological Properties Of Rice Raw Material On Rice Noodle Quality. *Frontiers In Nutrition*, 9, 1–13. <https://doi.org/10.3389/Fnut.2022.1003657>
- Yin, X., Chen, K., Cheng, H., Chen, X., Feng, S., Song, Y., & Liang, L. (2022). Chemical Stability Of Ascorbic Acid Integrated Into Commercial Products: A Review On Bioactivity

- And Delivery Technology. In *Antioxidants* (Vol. 11, Issue 1). MDPI. <https://doi.org/10.3390/antiox11010153>
- Yudhistira, B., Sari, T. R., & Affandi, D. R. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*) Dengan Penambahan Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi Pada Anak-Anak. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 83–95. <https://doi.org/10.32765/Wartaihp.V36i2.5286>
- Yuniarsih, N., Syalomita, D., Apriani, I. P., Puspawati, I., Febriyanti, M., & Nadeak, Z. T. (2023). Evaluasi Uji Sifat Fisik Pada Kaplet Salut Gula Asam Askorbat Dengan Metode Penyalutan. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 3(2), 11593–11601.
- Yustianto, A. H., & Kusumayanti, H. (2025). Teknologi Pengolahan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Pati Dan Kacang Kacangan Dalam Upaya Meningkatkan Diversifikasi Pangan : Review. In *Journal Scientific Of Mandalika (Jsm) E-ISSN* (Vol. 6, Issue 7).