

DAFTAR PUSTAKA

- Adisty, A. D. O., Rahayu, W. M., dan Juwitaningtyas, T. 2020. Formulation and sensory reseption of steamed brownies with avocado (*Persea americana*) seeds as additive. *Journal of Agri-Food Science and Techlonogy* 1(2) : 65-69.
- Amalia, D. 2013. Kajian karakteristik *snack bar* berbahan baku tepung ganyong dan tepung kedelai [skripsi]. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Ajidarma, M. 2019. Aplikasi perhitungan kebutuhan kalori dan perhitungan kalori dari makanan yang dikonsumsi. [skripsi]. Fakultas Komunikasi dan Informatika: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ashari, S. 2004. *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-Buahan Komersial*. Malang : Bayumedia Publishing.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis*. The Association of Official Agriculture Chemist, Washington D.C.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C. AOAC:13.
- Arukwe, U., Amadi, B. A., Duru, M. K. C., Agomuo, E. N., Adindu, E. A., Odika, P. C., Lele, K. C., Egejuru, L., and Anudike, J. 2012. Chemical composition of *persea americana* leaf, fruit and seed. *IJRRAS* 11 (2): 346-349
- Arwin, Tamrin, dan Abdu, R. 2018. Kajian penilaian organoleptik dan nilai gizi *snack bar* berbasis tepung beras merah dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai makanan selingan yang berserat tinggi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(2) : 1152-1162.
- Asriasih, D.N., Purbowati., Anugrah, R. M. 2020. Nilai gizi *snack bar* tepung campuran (tepung mocaf dan tepung kacang merah) dan *snack bar* komersial. *Jurnal Gizi Kesehatan* 12(27) : 21-28.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Barbosa, M. E., Chel, G. L., Gonzalez, M. E., and Betancur, A. D. 2016. Chemical and technological properties of avocado (*Persea americana Mill*) seed fibrous residues. *Food and Bioproducts Processing* 100 : 457-463.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. *Klasifikasi Beras Merah*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

- Dianah, M. S. 2020. Uji hedonik dan mutu hedonik es krim susu sapi dengan penambahan pasta ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). [skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan : Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Faturahman, R., Atmaka, W., dan Basito, B. 2012. Karakteristik sensori dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras merah (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1).
- Firmansyah, R. 2021. Evaluasi abu, lemak dan serat kasar pada kuning telur galuh murni ayam kampung. [skripsi]. Fakultas Pertanian Peternakan : Universitas Muhammadiyah Malang.
- Gustiar, H. 2009. Sifat fisiko-kimia dan indeks glikemik produk *cookies* berbahan baku pati garut (*Maranta arundinacea L.*) termodifikasi [skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Hanifah, N. I. D., dan Dieny, F. F. 2016. Hubungan Total Asupan Serat Larut Air (*Soluble*), dan Serat Tidak Larut Air (*Insoluble*) dengan Kejadian Sindrom Metabolik pada Remaja Obesitas. *Jurnal of Nutrition College*. 5 (3): 148-155. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hendra, M. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Fenolik Biji Alpukat*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Hernawan, E., dan Melyani, 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* 15(1): 79.
- Ilma, A. P. 2017. Penambahan tepung biji avokad (*Persea americana Mill*) pada pembuatan butter cookies [karya ilmiah]. Politeknik Negeri Balikpapan.
- Jayanti, W.T. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat terhadap Sifat Fisik *Cookies*. [skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian: Universitas Diponegoro.
- Johan, A., Asnani, A., dan Rejeki, S. 2020. Pengaruh penggunaan *Sargassum Sp.* dan tepung tapioka terhadap sifat sensori dan komposisi proksimat petis kepala udang vanname (*Litopenaeus Vannamei*). *Jurnal Fish Protech* 3(1) : 133-142.
- Justisia, W. A. H. 2016. Peningkatan daya terima dan kadar protein nugget substitusi ikan lele (*Clarias batrachus*) dan kacang merah (*Vigna angularis*) [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Airlangga, Surabaya.
- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student Master animal Science, Fac. Agriculture-UPM.
- Kusnandar, F. *Kimia Pangan Komponen Makro*. 2019. Dian Rakyat, Jakarta.

- Legowo, A. M., dan Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Lopulalan, C. G. Ch., Mailoa, M., dan Sangadji, D. R. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agritekno* 1(1): 130-138.
- Mahmud, M. K., Herman, N. A., Zulfiyanto, I., Ngadiarti, R. R., Apriyantono, B., Hartati, Bernadus dan Tinexelly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo, Kompas Gramedia, Jakarta.
- Mahmud, M. K., Zulfiyanto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus, dan Tinexcelli. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Mazahib, A. M., Nuha, M. O., Salawa, I. S., and Babiker, E. E. 2013. Some nutritional attributes of bambara groundnut as influenced by domestic processing. *International Food Research Journal* 20(3): 1165-1171.
- McWilliams, M. 2001. *Food Experimental Perspectives, Fourth Edition*. Prentice Hall. New Jersey.
- Nurmala, T. 2010. Potensi dan prospek pengembangan hajeli (*Cioa lacryma jobi* L.) sebagai pangan bergizi kaya lemak untuk mendukung diversifikasi pangan menuju ketahanan pangan mandiri. *Jurnal Pertanian*, Universitas Padjajaran 20(1) : 41-48.
- Oktaviani, I. I., dan Ulilalbab, A. 2020. Pengaruh penambahan tepung biji alpukat (*Persea americana Mill*) dalam pembuatan roti tawar terhadap kadar air dan daya terima. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan* 2(1) : 44-52.
- [Persagi] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2010. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Piga, A., Catzeddu, P., Farris, S., Roggio, T., Sanguinetti, A., dan Scano, E. 2015. Textural evaluation of ameretti cookies during storage. *Food Res. Technol*, 221, 387-391.
- Pontang, G. S., dan Wening, D. K. 2021. Formulasi *snack bar* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung kacang merah sebagai makanan selingan bagi atlet. *Journal of Nutrition College* 10(3): 218-226.
- Pratama, W. 2019. Daya terima *snack bar* rendah energi, tinggi serat berbahan dasar tepung mocaf dan tepung kacang merah. [skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan: Universitas Ngudi Waluyo.
- Rahayu, D. H., Nasrullah, N., dan Fauziyah, A. 2021. Pengaruh penambahan bekatul dan ampas kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptic *snack bar* jantung pisang kapok. *Jurnal Pangan dan Gizi* 11(1): 15-29.

- Rajguru, N. R., Burgos, D. R., Gealy, C. H., Sneller, and Stewar, J. M. C. D. 2002. Genetic Diversity of red rice in Arkansas. In Rice research studies. Arkansas Agricultural Experiment Station, Fayetteville, Arkansas 72701. p. 99–104.
- Rosniar, M. 2016. Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh. [publikasi ilmiah]. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., dan Dzulfikri, M. A. 2021. Karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik *snack bar* berbasis sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan kacang mete. *Journal Food and Agro-Industry* 2(2) : 41-52.
- Sari, S. I. 2019. Daya terima donat dengan penambahan jumlah tepung biji alpukat yang berbeda [karya ilmiah]. Program Studi Diplom III Gizi : Politeknik Kesehatan Medan.
- Septiaji, R. L., Karyantina, M., dan Suhartatik, N. 2017. Karakteristik kimia dan sensori *cookies* jahe (*Zingiber officinale roscoe*) dengan variasi penambahan tepung biji alpukat (*Persea americana Mill*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2(2) : 134-142.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Perpustakaan Nasional. Katalog dalam Terbitan (KDT) : Bogor.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan semi basah, keamanan dan potensinya dalam perbaikan gizi masyarakat. [seminar]. Bogor
- Stone, H., dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practice*, Edisi ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2) : 66-73.
- Tribaditia, R. 2016. Penentuan optimasi dari karakteristik organoleptik aroma dan rasa teh rambut jagung dengan penambahan jeruk nipis dan madu. *Jurnal Argiscience* 6(1).
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., dan Jasuma, M. 2017. Penetapan kadar lemak margarin merk x dengan kemasan dan tanpa kemasan dengan metode sokletasi. *Jurnal Analis Farmasi* 2(4) : 258-262.
- [USDA] United State Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2009. USDA Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. IV, No. 1, Februari 2011 57 National Nutrient Database for Standard Reference, Release 22. Nutrient Data Laboratory. Source: Nutrition Facts for 'Jackfruit, raw' - Nutrition Facts - all-about-food.org.
- Viani, D. H. 2017. Karakteristik fisik dan mutu hedonik biskuit hasil substitusi tepung terigu dengan tepung pati koro pedang [skripsi]. Universitas Diponegoro, Semarang.

- Violita, L., Purba, R., Emilia, E., Damanik, M., dan Juliarti. 2021. Uji organoleptik dan analisis kandungan gizi *cookies* substitusi tepung biji alpukat. *Journal Nutrition and Culinary* 1(2).
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor : M-Brio Press.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi* (Edisi Terbaru). M-Brio Press, Jakarta.
- Yudasri, D., Ali, A., dan Ayu, D. F. 2017. Pemanfaatan tepung ampas tahu dengan penambahan pisang ambon sale dalam pembuatan *snack bars*. *Jurnal Faperta* 4(2).
- Zai, K., Innawaty, S., dan Asnurita. 2021. Karakteristik mutu flakes dengan substitusi tepung biji alpukat (*Persea americana Mill*) terhadap tepung terigu. *Jurnal Pionir LPPM Universitas Asahan* 7(1).
- Zuhrotun, A. 2007. Aktivitas antidiabetes ekstrak etanol biji alpukat (*Persea americana Mill*) bentuk bulat [karya ilmiah]. Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran Bandung.