

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist 16th. Arlington, Virginia: AOAC Inc
- Amalia, D. 2013. Kajian Karakteristik Snack Bar Berbahan Baku Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai [Skripsi]. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Australia. 1969. The Mixed-ripe Problem of Bananas. Banana Research Advisory Committee: Australia
- Asriasih, D.N., Purbowati., Anugrah, R.M. 2020. Nilai Gizi Snack Bar Tepung Campuran (Tepung Mocaf & Tepung Kacang Merah) dan Snack Bar Komersial. *Jurnal Gizi Kesehatan* 12(27): 21-28
- Astawan, Made. Khaizar Hazmi. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai. *PANGAN*, Vol. 25 No. 2 : 105 - 112110
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bourne, M.C. 2002. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. 2<sup>nd</sup> ed. Academic Press, An Elsevier Science, London.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan.
- [BPS] Badan Pusat Statistik . 2020 Produksi Sayuran di Indonesia. <http://www.bps.go.id>. Diakses tanggal 10 Agustus 2020.
- Chandra, F. 2010. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Christian, M. 2011. Pengolahan Banana Bars dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dealyn C.G Devondra, Maria G.M.P, Ignasius R.A.P.J, Erni Setijawati. 2021. Peran High Fructose Corn Syrup Terhadap Rasio Sukrosa dalam Mengatur Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan* Volume 13, No.1, (2022), Halaman 1-10
- Dewantari. Nadya Citra i, Ni Wayan Wisaniyasa, I Ketut Suter. 2016. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Udayana. Bali.
- Ekawati, Dian. 1999. Pembuatan Cookies Dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). [Skripsi]. Fakultas Pertanian Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Bogor.
- Haliza, W., Kailaku, S. I. Dan Yuliani, S. 2012. Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *J. Pascapanen*. 9:2, 96-100
- Indiarto, R. B., Nurhadi, dan Subroto, E. 2012. Kajian Karakteristik Tesktur (Texture Profil Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5:2, 106-116
- IPB. 1982. Pisang Sale: Paket Industri Pangan untuk Daerah Pedesaan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Isnaharani, Y. 2009. Jurnal mahasiswa. Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat. Bogor.
- Krisnawati, R., Indrawati, V. 2014. Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti tawar. *J. Boga*, 3(1), 79-88
- Kusnandar, F. Kimia Pangan Komponen Makro. 2010. Dian Rakyat, Jakarta
- Kusnandar. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati. Akademi Presindo. Jakarta.

- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S. & Muhammad, D. R. A. .2013. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *J. Teknosains Pangan* Vol 2 No 2, 41–48
- Mahmud, M.K., N.A. Hermana, I. Zulfianto, R. R. Ngadiart, B. Apriyantono, Hartati, Bernadus dan Tinexelly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Pt. Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Mahmud, M. et al. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo. Jakarta
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Ellies Horwood Ltd. Publ., England.mudj.
- Mudjajanto, E.S., dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Bogor
- Marwati.Yuliani, Andaryani Y, Mentari. 2017. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sale Pisang Kapas. *Jurnal Kimia Mulawarman* 15(1): 22-16.
- Musfaidah. 2017. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Nangka Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Telur Asin. *Ilmu Peternakan*. Uin Alaudin. Makassar.
- Natalia, D. 2010. *Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk Snack [Skripsi]*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurani, S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2 No 2: 50-58
- Ocloo FCK, Bansa D, Boatin R, Adom T, Akbemavor WS. 2010. Physico-chemical, functional and pasting characteristics of flour produced from jackfruits (*Artocarpus heterophyllus*) seeds. *Agriculture and Biology Journal of North America*. 1(5): 903-908.
- Oktaviana,Sholekah.2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7 (2): 72-81,
- Prabawati, S., Suyanti, dan Dondy A. Setyabudi.2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Badan Penelitiandan Pengembangan Pertanian.
- Pradipta I. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack Bar Tepung Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prasetya, A. 2018. Fortifikasi Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Tulang Ikan Pepetek Sebagai Bahan Olahan Mie Basah. *Jurusan Pendidikan Biologi*. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Pangastuti, H. A., Dian, R. A., dan Dwi, I. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1) : 20-29
- Putri TK, Veronika D, Ismail A, Kurniwan A, Maxiselly Y. 2015. Pemanfaatan jenisjenis pisang (banana and plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Jurnal Kultivasi* 14(2): 63-70.
- Prasetyo Alfredo Ade Ignatius. 2017. *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Produk Snackbar Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis L.) Dan Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomea batatas)*. Universitas Katolik Soegijapranata,Semarang.
- Putri, MF (2014). *Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Qolbi, Hana Fulki. 2021. *Karakteristiksasi Sifat Fisika Kimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Tapioka dan Kacang Tungak*. [Skripsi].UMM. Malang
- Rinda, Ansharullah, dan Asyik, N. 2018. Pengaruh komposisi snack bar berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de wit) terhadap penilaian organoleptik, proksimat dan kontribusi angka kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(3): 1328-1340
- Rohman, A. 2013. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya nangka*. Kanisius. Yogyakarta.

- Rusli. 2010. Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda terhadap Kualitas Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Progam Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Samarinda
- Santosa, Carolin W. 2019. Aplikasi Tepung Bekatul Beras Putih (*Oryza sativa*) dan Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) Pada Pembuatan Nugget Vegetarian Ditinjau dari Sifat Fisikokimia dan Sensori. [Skripsi]. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semarang
- Sari, S M. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Snack Bar. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Saputro, D.H, M.Ardiani, dan Siswanti. 2015. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Formulasi Tepung Kecambah Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Minuman Fungsional *Journal Teknosains Pangan* .4(1): 10-19.
- Shaliha, Amalia 2017. Aktivitas Antioksidan, Tekstur dan Kecerahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) yang Dikukus pada Berbagai Lama Waktu Pemanasan Antioxidant *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (4) 2017.
- Seismono, Nikmatul H. 2011. Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal. *Jurnal Pangan* 20(3): 295314.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Simanjaning. Buah Hamonangan. Johan, Vonny Setiaries. Rahmayuni. 2019. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN Volume 6 Nomor 1: 2442-3548
- Soekarto, Soewarno T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhratakara Karya Aksara, Jakarta.
- Suhardi., S.A.Sudjoko., Minarningsih., S. Sabarnurdin dan A. Widodo. 2002. Hutan dan Kebun Sebagai Sumber Pangan Nasional. Kanisius. Yogyakarta.
- Sumanti, D.M., Rialita, T., Puteri, R.D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus Acidophilus* Terhadap Karakteristik Sensori Snack Bar Sinbiotik Berbasis Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning dan Kedelai Hitam [Internet]. Tersedia pada: <https://www.researchgate.net/publication/318721741>. [13 Des 2021].
- Supriyadi, A dan Pangesthi, L. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde-Onde Ketawa. *Jurnal Boga* 3(1) :225-233.
- Tjokrodikoesomo, P. S. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT Gramedia. Jakarta
- Trinidad, T.P. (2002). Dietary Fiber From Coconut Flour From “Sapal”, A Promising Functional Food, Food And Nutrition Research Institute, Department Of Science And Technology. Manila.
- Tyas, K.P.S. 2012. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* lamk) Sebagai Substitusi dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu untuk PMT pada Balita. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- USDA. 2019. Food data central 25048: Snacks, nutri-grain fruit and nut bar [Internet]. Tersedia pada: <https://fdc.nal.usda.gov/fdcapp.html#/fooddetails/173151/nutrients>.
- Visita, B.F dan Putri, W.D.R. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene* mill) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2 No 1: 39-46
- Wahjuningsih, S.B., Marsono, Praseptiangga, Haryanto. 2020. International Conference on Agricultural and Food Engineering. A Study of Sago Strach and Red Bean Flour – Based Analog Rice Development As fungsional Food, Vol 10 no3 : 16-38
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Widowati, S. dan Djoko S. Damardjati. 2001. Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dan Peran Teknologi Pangan Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional. Jakarta

- Wijayanti, Y. R. 2007. Substitusi tepung gandum (*Triticum aestivum*) dengan tepung garut (*Maranta arundinaceae* L) pada pembuatan roti tawar. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wright, C. Harold. 1923. Dried bananas. *Tropical Agriculturist* Vol-LX, Jan-June 1923.
- Yan MR, Andrew P, Gillian AW, John K, Elaine CR. 2017. *Asia Pacific Journal Clinical Nutrition*. Snack Bar Compositions and Their Acute Glycemic and Satiety Effects. 26(4):624-629.
- Wilderjans E, B Pareyt, H Goesaert, K Brijs, JA Delcour. 2008. The Role of Gluten in a Pound Cake System: A model Approach Based on Gluten–Starch Blends. *Food Chem*. 2008; 110: 909–915.
- Yan MR, Andrew P, Gillian AW, John K, Elaine CR. 2017. *Asia Pacific Journal Clinical Nutrition*. Snack bar compositions and their acute glycemic and satiety effects. 26(4):624-629.
- Yudiono, K. 2011. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1-30.
- Yu S, Ying M, Wen SD. 2009. Impact of Amylose Content on Starch Retrogradation and Texture of Cooked Milled Rice During Storage. *J. Cereal Sci*. 2009; 50: 139–144.
- Yulianingsih, Endah. 2007 . Proses Produksi Biskuit di PT. Tiga Pilar Sejahtera Food tbk. Universitas Sebelas Maret.Surakarta
- Yulvianti, Meri. Widya Ernayati, Tarsono, M.Alfian R 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses* Vol. 5, No. 2 (Juni 2015) 101 – 10.