

## DAFTAR PUSTAKA

- Agbaje, R., Hassan, C, Z., Arifin, N. dan Rahman, A.A. 2014. Sensory preference and mineral contents of cereal *bars* made from glutinous rice flakes and sunnah foods. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* 8(12): 26-31.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amalia, R. 2011. Kajian karakteristik fisikokimia dan organoleptik *snack bar* dengan bahan dasar tepung tempe dan buah nangka kering sebagai alternatif pangan CFGF [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Amalia, D. 2013. Kajian karakteristik *snack bar* berbahan baku tepung ganyong dan tepung kedelai [skripsi]. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Ambarwani dan Susilo, J. 2004. Pengaruh penambahan biji wijen (*Sesamum indicum*) dan kecambah jagung (*Zea mays*) terhadap kadar protein susu kedelai. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi* 5(1): 141-149
- Aminah, S., Amalia, L., Hardianti, S. 2019. Karakteristik kimia dan organoleptik *snack bar* biji hanjeli (*Coix lacryma jobi L.* ) dan kacang bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcourt*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 5(2): 212-219.
- Amoo, I.A., Adebayo, O.T., Oyeleye, A.O. 2006. Chemical evaluation of winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus*), pitanga cherries (*Eugenia uniflora*) and orchid fruit (*Orchid fruit mystica*). *African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development* 6(2): 1-12.
- Andriani, W., Ansharullah, dan Asyik, N. 2018. Karakteristik organoleptik dan nilai gizi *snack bar* berbasis tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*) sebagai makanan selingan tinggi serat. *Sains dan Teknologi Pangan* 3(6) : 1448-1459.
- Anggraini, L. 2020. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung biji kecipir terhadap sifat organoleptik brownies biji kecipir [diploma thesis]. Poltekkes Kemenkes Riau.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis. The Assosiation of Official Agricultural Chemists, Washington D.C.
- 
- \_\_\_\_\_ . 2005. Official Methods of Analysis. The Assosiation of Official Agricultural Chemists, Washington D.C.

- Arwin, Tamrin, Baco, A.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. *J. Sains dan Teknologi Pangan* 3(2): 1152-1162.
- 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, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang-Kacangan dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- \_\_\_\_\_ dan Hazmi, K. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai. *Jurnal Pangan* 25(2): 105-112.
- Bastos, D.M., Monaro, E., Diguemoto, E., dan Sefora, M. 2012. *Maillard Reaction Products in Processed Food: Pros and Cons dalam: Food Industrial Processes - Methods ad Equipment*. P.282-297 InTech, Published.
- Bower, J.A. 1999. Sensory characteristics and consumer liking for cereal *bars* snack foods. *Journal of Sensory Studies*. 15(2000): 327-345
- [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.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2006. SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Budiyanto. 2002. *Gizi dan Kesehatan*. Bayu Media, Malang.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. Di dalam Makalah pada Lokakarya Pengembangan.
- De Man, J.M. 2013. *Principles of Food Chemistry 3rd Edition*. Springer, New York.
- Dravie, E.E., Kortei, N.K., Essuman, E.K., Tettey, C.O., Boakye, A.A., & Hunkpe, G. 2020. Antioxidant, phytochemical and physicochemical properties of sesame seed (*Sesamum indicum L.*). *Scientific African*, e00349.
- Dwijayanti, D. M. 2016. Karakterisasi *snack bar* campuran tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan

variasi bahan pengikat [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.

Ekafitri, R. dan Rhestu, I. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. LIPI, Subang.

Elly, K. 2009. Pembuatan Konsentrat Protein dari Biji Kecap dengan Penambahan HCL. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik* 9(2): 115-122.

Eni, W., Karimuna<sup>1</sup>, L., dan Isamu, K.T. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates carcarifer*, Bloch). *J. Sains dan Teknologi Pangan* 2(3): 615-630.

Enquiry, 2014. Texture analyzer [Internet]. Tersedia pada: <http://www.bestech.com.au/textureanalyzers>. [19 Feb 2021].

Eriksson, E., Koch, K., Tortoe, C., Akonor, P.T., Odura-Yeboah, C. 2014. Evaluation of the physical and sensory characteristics of bread produced from three varieties of cassava and wheat composite flours. *Food and Public Health* 4(5):214-222.

Fatriani, Y. 2003. Evaluasi Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda terhadap Kualitas Bakso Sapi [skripsi]. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian, Bogor.

Febrianto, Basito, dan Anam. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori tortilla corn chips dengan variasi larutan alkali pada proses nixtamalisasi jagung. *Jurnal Teknsains Pangan* 5(3).

Ferawati. (2009). Formulasi dan pembuatan banana *bars* berbahan dasar tepung kedelai, terigu, singkong dan pisang sebagai alternatif pangan darurat [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Graha, C.K. 2010. *100 Questions & Answer: Kolesterol*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.

Handajani, Sri. 2006. *Potensi Agribisnis Komoditas Wijen*. Penerbit Andi, Yogyakarta

Handayani, T. 2013. Kecap (*Psophocarpus tetragonolobus L.*), potensi lokal yang terpinggirkan. Balai Penelitian Sayuran, Kementerian Pertanian, Bandung.

Haryanto, B., dan Pangloli, P. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.

Haryoto. 1996. *Susu dan yogurt kecap*. Kanisius, Yogyakarta.

- Hastuti, A.R., Afifah, D.N. 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik *Snack bar* Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Maka nan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College* 4 (8): 219-230.
- Ikhwan, R.K., Kurniawati, L., dan Suhartatik, N. 2019. Karakteristik yoghurt susu wijen (*Sesamun indicum L.*) dengan variasi penambahan susu skim. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3 (2): 95–105.
- Johnson, B., dan Szczesniak, S. 2014. Texture technologies: probes + fixtures. Tersedia pada :<http://texturetechnologies.com/texture-analysis/Probes-Fixtures.php>. [16 Mei 2017].
- Juanda, D., dan B. Cahyono. 2005. *Wijen: Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta.
- Karmas, E. 1977. *Sausage Products Technology*. Noyes Data Co, New Jersey.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Suparnoto, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAUP UGM, Yogyakarta.
- Kim, S.K. 2014. *Seafood Science: Advances in Chemistry, Technology, and Application*. CRC Press, USA.
- Kurniali PC, Abikusno N. 2007. *Healthy Food For Healthy People*. Gramedia, Jakarta.
- Kusnandar, F. *Kimia Pangan Komponen Makro*. 2010. Dian Rakyat, Jakarta.
- Ladamay, N.A., dan Sudarminto S.Y. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi CMC ). *Jurnal pangan dan agroindustri* 2 (1): 67-78.
- Lauterbach, S., and Albrecht, J.A. 1994. Functions of Baking Ingredients. *DigitalCommons@University of Nebraska-Lincoln* [Internet]. Tersedia pada: <https://digitalcommons.unl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1412&context=extensionhist> [23 Jun 2021]
- Lobato, L.C., Pereira, A.E.I.C., Lazaretti, M.M., Barbosa, D.S., Carreira, C.M., Mandarino, J.M.G., Grossmann, M.V.E. 2012. *Snack bars* with high soy protein and isoflavone content for use diets to control dyslipidemia. *International Journal of Food Science and Nutrition* 63(1): 49-58.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Nahid, T dan Niaz, M. 2015. Food processing and *Maillard* reaction products: effect on human health and nutrition. *International Journal of Food Science*. 0(0): 1-6.

- Natalia, D. 2010. Sifat fisikokimia dan indeks glikemik berbagai produk snack [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- National Academy of Science. 1981. *The Winged Bean: A High Protein Crop for The Tropics* Second Edition. *National Academy Press*, Washington DC.
- Novita, S. dan Fitriyono, A. 2013. Kadar beta karoten, antosianin, isoflavon dan aktivitas antioksidan pada *snack bar* ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal Of Nutrition Collage*. 2(4): 689-695
- Nurhusna, A. 2016. Formulasi, daya terima, dan kandungan gizi *snack bar* ganyong kacang hijau bagi anak penyandang autisme [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, IPB, Bogor.
- Nursten, H.E. 2005. *The Maillard Reaction: Chemistry, Biology And Implications*. Royal Society of Chemistry, London.
- Oey, K.N. 1998. *Daftar Analisa Bahan Makanan*. Penerbit Fakultas Kedokteran. UI, Jakarta
- Parkash, D., Misra, P.N., Misra, P.S. 1987. Amino acid profil of winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus* (L) D. C.) : a rice source of vegetable protein. *Plants Food Hum Nutr* 37:261-264
- [Persagi] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2010. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Pickersgill, B. 1980. Cytology of two species of winged bean, *Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC. and *P. scandens* (Endl.) Verde. (Leguminosae). *J. Linnean Soc.* 8(4): 279–378.
- Purbawatinigrum, R., dan Sarjono. 2009. Profil kandungan protein dan tekstur tahu akibat penambahan fitat pada proses pembuatan tahu. *Jurnal Ilmu Pangan* 1(5) : 12 – 17
- Purnama, H., Hutami, R. dan Novidahlia, N. 2019. Karakteristik fisikokimia dan sensori *snack bar* ampas tahu dengan penambahan kacang bogor. *Jurnal Pangan Halal* 1(2): 75-82
- Putri, Y.U. 2010. Studi pembuatan tepung biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (l) dc) dengan metode penggilingan basah dan analisis sifat fisiko-kimia serta karakteristik fungsionalnya [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Quasem, J.M., Mazareth, A.S., dan Abu-Alruz, K., 2009. Development of vegetable based milk from decorticated sesame (*Sesamum indicum* L.). *American Journal of Biotechnology* (9): 1450-1454

- Rahmah, U. N. dan Sofyaningsih, M. 2020. Substitusi biji wijen dan tepung biji wijen dalam pembuatan pie susu sumber kalsium tinggi fosfor untuk ibu hamil. *ARGIPA* 5(2): 55-65.
- Rahman, T., Rohmah L., Ekafitri dan Riyanti. 2011. Optimasi proses pembuatan food *bar* berbasis pisang. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi dan Kesehatan. Universitas Islam Bandung, Bandung.
- Rinda, Ansharullah, Nur, A. 2018. Pengaruh komposisi *snack bar* berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de wit) terhadap penilaian organoleptik, proksimat, dan kontribusi kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* 3(3): 1328- 1340.
- Safitri, L.I., 2019. Profil tekstur dan protein *snack bar* campuran tepung bekatul dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* l) dengan tepung maizena sebagai bahan pengikat [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Santoso A. 2011. Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*. 75(23):35-40.
- Santoso, A. dan Prakosa, C. 2010. Karakteristik tape buah sukun hasil fermentasi penggunaan konsentrasi ragi yang berbeda. *Magistra*. 22 (73). 48-55.
- Sarifudin A, Riyanti E, Diki NS, Siti K. 2015. Pengaruh penambahan telur pada kanudngan proksimat, karaktersitik air bebas (aw) dan tekstural *snack bar* berbasis pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech* 35(1): 1-8.
- Schuster, W. H. 1992. Biji Wijen [Internet]. Tersedia pada [www.ensiklopedia.com](http://www.ensiklopedia.com) diakses tanggal [1 Jan 2021].
- Seismono dan Nikmatul H. 2011. Pengembangan diversifikasi pangan pokok lokal. *Jurnal Pangan* 20(3): 295-314.
- Septiani, V., Jus'at, I., Wijaya, H. 2016. Pembuatan *snack bar* bebas gluten dari bahan baku tepung mocaf dan tepung beras pecah kulit [Skripsi]. Departement Of Nutrition Fakculy Of Health Sciences, Esa Unggul University, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Siregar L. N. S., Noviar H, Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan salak padang sidimpuan (*Salacca sumatrana R.*) dalam pembuatan *snack bar*. *JOM Faperta* 4(1): 1-14.
- Sitoresmi, M.A. (2012). Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah: Surakarta.

- Soenardi. 2004. Peluang Wijen di Lahan Sawah. [Internet]. Tersedia pada: <https://www.litbang.pertanian.go.id/artikel/52/>. [25 Juli 2021]
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiarto dan Askar, S., 2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian, Bogor.
- 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 Feb 2021].
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung
- Syarbini, M. H. 2014. *Cakepreneur*. Tiga serangkai, Solo.
- Tanikawa, E., Motohiro, and T., Akiba, M. 1985. *Marine Product in Japan. Size, Technology and Research, Revised Edition*. Koseisha Koseikaku, Japan.
- USDA. 2019. Food data central 25048: Snacks, nutri-grain fruit and nut *bar* [Internet]. Tersedia pada: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173151/nutrients>. [13 Feb 2021].
- Wilson, N.R.P., Dyett, E.J., Hughes, R.B. dan Jones, C.R.V. 1981. *Meat and Meat Products; Factors Affecting Quality Control*. Applied Science Publishers, London.
- Winarno, F.G. dan Rahman, A. 1974. *Protein: Sumber dan Peranannya*. Departemen Teknologi Hasil Pangan, Fatemeta Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Keamanan Pangan*. M-Brio Press, Bogor.
- \_\_\_\_\_, Kartawidjajaputra dan Felicia. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi* (Cetakan 1). M-BIO PRESS, Bogor
- \_\_\_\_\_. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi* (Edisi Terbaru). M-BRIO PRESS, Jakarta.

Wirnaningsih, L.K. 2014. Pembuatan susu kecipir dengan variasi berat wijen dan lama perebusan [skripsi]. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, Universitas Slamet Riyadi Surakarta.

Yuniati. 2009. *Menyulap Kecipir Menjadi Susu dan Yoghurt*. Penerbit Bina Pendidikan Indonesia, Surabaya.